



**MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA**

SALINAN

PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 4 TAHUN 2021  
TENTANG  
STANDAR KEGIATAN USAHA  
PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO  
SEKTOR PARIWISATA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 6 ayat (7) dan Pasal 142 ayat (4) Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, perlu menetapkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tentang Standar Kegiatan Usaha pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata;

Mengingat : 1. Pasal 17 ayat (3) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;  
2. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916);

3. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4966);
4. Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 245, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6573);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 15, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6617);
6. Peraturan Presiden Nomor 96 Tahun 2019 tentang Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 269);
7. Peraturan Presiden Nomor 97 Tahun 2019 tentang Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 270);
8. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 1 Tahun 2021 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 184);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/KEPALA BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF TENTANG STANDAR KEGIATAN USAHA PADA PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO SEKTOR PARIWISATA.

Pasal 1

Menteri menetapkan standar kegiatan usaha pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor pariwisata sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang

merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 2

Perizinan berusaha berbasis risiko sektor pariwisata sebagaimana dimaksud dalam Pasal 1 dilaksanakan melalui Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik.

#### Pasal 3

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, semua Peraturan Menteri yang mengatur standar kegiatan usaha pada penyelenggaraan perizinan berusaha sektor pariwisata, dinyatakan masih tetap berlaku sepanjang tidak bertentangan dengan Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 4

Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 mulai dilaksanakan sejak proses perizinan berusaha dilakukan secara keseluruhan sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko.

#### Pasal 5

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatan dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 30 Maret 2021

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI  
KREATIF/KEPALA BADAN PARIWISATA  
DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA,

Ttd.

SANDIAGA SALAHUDDIN UNO

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 1 April 2021

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

Ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2021 NOMOR 283

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Biro Umum dan Hukum,

  
**Dessy Ruhati**

NIP 19681103 199403 2 001

LAMPIRAN  
PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN  
EKONOMI KREATIF/KEPALA BADAN  
PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 4 TAHUN 2021  
TENTANG  
STANDAR KEGIATAN USAHA PADA  
PENYELENGGARAAN PERIZINAN BERUSAHA  
BERBASIS RISIKO SEKTOR PARIWISATA

STANDAR USAHA ANGKUTAN DARAT WISATA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 49425<br>Angkutan Darat Wisata |  |
|----|--------------------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup                  | Standar ini memuat pengaturan terkait dengan: pengoperasian angkutan darat berupa kendaraan bermotor maupun tidak bermotor di destinasi/kawasan pariwisata.  |
| 2  | Istilah dan Definisi           | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.</li><li>b. Usaha Angkutan darat wisata adalah penyediaan angkutan orang berupa kendaraan bermotor maupun tidak bermotor di destinasi pariwisata, untuk kebutuhan dan kegiatan pariwisata.</li><li>c. Usaha angkutan darat wisata berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</li><li>d. Standar usaha angkutan darat wisata adalah rumusan kualifikasi usaha angkutan darat wisata dan/atau klasifikasi usaha angkutan darat wisata yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi</li></ul> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha angkutan darat wisata.</p> <p>e. Sertifikat usaha angkutan darat wisata adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha angkutan darat wisata berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) untuk menerapkan/ melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha angkutan darat wisata pada saat mendaftarkan Nomor Induk Berusaha (NIB) melalui Sistem OSS.</p> <p>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>a. Memiliki sarana angkutan darat wisata yang laik jalan dan surat kendaraan masih berlaku sesuai ketentuan perundang-undangan;</p> <p>b. Kegiatan usaha berada di dalam Kawasan/ destinasi Pariwisata;</p> <p>c. Memenuhi kriteria nomor 6 s.d 10.</p>   |
| 6 | Sarana                   | <p>Sarana Usaha Angkutan Darat Wisata</p> <p>a. Sarana minimum usaha angkutan darat wisata yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area parkir kendaraan bersih dan terawat;</li><li>2) Tersedia ruang yang digunakan untuk administrasi, pengelola; dan ruang penyimpanan dokumen;</li><li>3) Ruang/area karyawan yang bersih dan terawat;</li><li>4) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li></ol>  |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <ul style="list-style-type: none"><li>5) Instalasi air bersih terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>6) Tersedia bengkel pemeliharaan dan perbaikan kendaraan, baik milik sendiri maupun rekanan;</li><li>7) Toilet bagi karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>8) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>9) Fasilitas Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>10) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ul> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha angkutan darat wisata antara lain sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Penjualan tiket;</li><li>2) Papan nama yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan mudah terlihat dan terbaca;</li><li>3) Tempat sampah tertutup terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>4) Fasilitas Pertolongan Pertama (PP);</li><li>5) Ruang/area tunggu.</li></ul> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>2) Pelaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ul> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan terdokumentasi;</li></ul>   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Pengelolaan administrasi seluruh transaksi dan surat-menyurat yang terdokumentasi dan tersimpan dengan baik;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>6) Pelaksanaan Pertolongan Pertama Pada kecelakaan (P3K);</li><li>7) Pelaksanaan perawatan dan perbaikan kendaraan terdokumentasi;</li><li>8) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pengemudi dan mekanik memiliki keahlian berperilaku baik;</li><li>2) Pelaksanaan peningkatan kompetensi;</li><li>3) Pelaksanaan penilaian kinerja karyawan;</li><li>4) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan.</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon dan email mengenai pemesanan produk dan harga;</li><li>b. Pelayanan pemberangkatan dan kepulangan kendaraan dari dan ke lokasi yang disepakati bersama;</li><li>c. Pengecekan kendaraan sebelum dan setelah beroperasi;</li><li>d. Perlindungan asuransi kecelakaan bagi penumpang;</li><li>e. Pelaksanaan tanggap darurat operasional kendaraan;</li><li>f. Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>g. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>h. Penanganan keluhan pelanggan selama menggunakan kendaraan.</li></ol>  |



|    |                        |   |
|----|------------------------|---|
| 9  | Produk usaha           | <p>a. Kendaraan bermotor laik operasi yang digerakan oleh peralatan mekanik berupa mesin selain kendaraan yang berjalan di atas rel, dan/atau;</p> <p>b. Kendaraan tidak bermotor digerakan tenaga manusia dan/atau hewan yang memenuhi persyaratan keselamatan.</p>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja untuk meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> |

|                             |                                     |   |    |
|-----------------------------|-------------------------------------|---|----|
| 11                          | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan dengan pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) pada saat pendaftaran NIB melalui Sistem OSS.</p> |    |
| Unsur-Unsur Penilaian       | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK |
| Persyaratan khusus          | 1.                                  | Memiliki sarana angkutan darat wisata yang memenuhi laik jalan dan surat kendaraan masih berlaku.   |    |
|                             | 2.                                  | Kegiatan usaha berada di dalam Kawasan/Destinas Pariwisata.   |    |
| Sarana Usaha                | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha.  |    |
|                             | 4.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha.   |    |
|                             | 5.                                  | Terpenuhinya kondisi lingkungan.  |    |
| Struktur Organisasi dan SDM | 6.                                  | Terdapat organisasi usaha.  |    |
|                             | 7.                                  | Ketersediaan SDM.   |    |
| Pelayanan usaha             | 8.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha.   |    |
|                             | 9.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi.  |    |
| Persyaratan produk usaha    | 10.                                 | Kendaraan bermotor yang memenuhi persyaratan teknis dan laik jalan  |    |

|  |   |     |  |   |  |
|--|---|-----|--|---|--|
|  |   |     |  | selain kendaraan yang berjalan di atas rel yang memenuhi persyaratan keselamatan; dan/atau              |  |
|  |   | 11. |  | Kendaraan tidak bermotor digerakan tenaga manusia dan/atau hewan yang memenuhi persyaratan keselamatan. |  |
|  | Sistem manajemen usaha  | 12. |  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha.                        |  |
|  |   | 13. |  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi.             |  |
|  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK: <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal);</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 75%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%;</li> <li>○ persyaratan produk usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%; dan</li> </ul> |     |  |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha angkutan darat wisata untuk usaha perseorangan skala mikro pada aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan dan sistem manajemen minimal 60%.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha angkutan darat wisata</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li><li>2. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha angkutan darat wisata penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>pengawasan usaha angkutan darat wisata penanaman modal dalam negeri (PMDN).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha angkutan darat wisata PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha angkutan darat wisata PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha angkutan darat wisata dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha angkutan jalan darat wisata telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA ANGKUTAN JALAN REL WISATA  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 49442<br>ANGKUTAN JALAN REL WISATA |   |
|----|------------------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup                      | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha pengoperasian kereta yang menggunakan jalur khusus untuk wisata seperti angkutan jalan rel di kawasan wisata.   |
| 2  | Istilah dan Definisi               | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.</li><li>b. Usaha Angkutan Jalan Rel Wisata adalah usaha pengoperasian kereta yang menggunakan jalur khusus untuk wisata di Kawasan atau destinasi wisata.</li><li>c. Usaha Angkutan Jalan Rel Wisata berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</li><li>d. Standar Usaha Angkutan Jalan Rel Wisata adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha angkutan Jalan Rel Wisata yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha angkutan Jalan Rel Wisata.</li><li>e. Sertifikasi standar usaha Angkutan Jalan Rel Wisata adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha angkutan Jalan Rel Wisata untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha angkutan</li></ol> |

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|   |                        | <p>Jalan Rel Wisata melalui audit pemenuhan standar usaha angkutan Jalan Rel Wisata.</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Angkutan Jalan Rel Wisata adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha angkutan Jalan Rel Wisata yang telah memenuhi standar usaha angkutan Jalan Rel Wisata.</p> <p>g. Sertifikat Pengujian Sarana Perkeretaapian adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian yang menyelenggarakan urusan bidang perkeretaapian yang menerangkan bahwa sarana perkeretaapian laik operasi.</p> <p>h. Sertifikat Laik Sehat adalah adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa sarana perkeretaapian wisata telah memenuhi standar baku mutu Kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan.</p> <p>i. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.</p> <p>j. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha     | Usaha angkutan jalan rel wisata memiliki skala usaha menengah dan besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha | -  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | a) Sertifikat pengujian sarana perkeretaapian sesuai ketentuan perundang-undangan.<br>b) Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata, diunggah dalam Sistem OSS<br>c) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10;   |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum yang harus dimiliki meliputi:<br>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>2) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas; dan dipasang aman.<br>3) Ruang/area karyawan dilengkapi ruang ganti karyawan wanita dan laki-laki terpisah dan tempat penyimpanan barang;<br>4) Instalasi listrik yang aman dan memenuhi kelaikan<br>5) Instalasi air bersih sesuai yang aman dan memenuhi kelaikan<br>6) Tersedia bengkel pemeliharaan dan perbaikan kereta api, baik milik sendiri atau rekanan;<br>7) Toilet umum pria dan wanita yang terpisah<br>8) Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);<br>9) Gudang atau tempat penyimpanan barang.<br>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan meliputi:<br>1) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K), Alat Pemecah Kaca, dan Jendela Darurat; |



|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>3) Area penyimpanan barang penumpang wisatawan (bagasi);</li><li>4) Tempat sampah dan penampungan sampah sementara;</li><li>5) Air bersih di kereta api;</li><li>6) Area untuk ibadah.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan yang harus dimiliki meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>2) tersedia tempat sampah</li><li>3) tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan nonorganik;</li><li>4) pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>5) melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan usaha.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>Struktur Organisasi dan SDM, meliputi:</p> <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan terdokumentasi;</li><li>5) Pengutamaan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>6) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>7) Pengelolaan administrasi seluruh transaksi dan surat-menyurat yang terdokumentasi;</li></ol>   |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <p>8) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</p> <p>9) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>10) Program perawatan dan perbaikan kereta secara berkala dan terdokumentasi;</p> <p>11) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.</p> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <p>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p> <p>2) Masinis dan mekanik memiliki keahlian berperilaku baik;</p> <p>3) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</p> <p>4) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</p> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui dalam dan luar jaringan (<i>online</i> dan <i>Offline</i>) mengenai pemesanan, produk dan harga;</p> <p>b. Pengecekan keselamatan dan keamanan kereta api wisata sebelum, selama perjalanan, dan di stasiun tujuan;</p> <p>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>d. Penerimaan penumpang;</p> <p>e. Penyediaan makanan dan minuman;</p> <p>f. Keadaan darurat (Keselamatan dan Pertolongan Pertama);</p> <p>g. Pemberangkatan angkutan Jalan Rel Wisata;</p> <p>h. Penanganan keamanan di kantor dan penumpang wisatawan dalam perjalanan kereta api;</p>  |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <p>i. Penanganan keluhan penumpang atau wisatawan.</p>  |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Angkutan Jalan Rel Wisata dilengkapi pengatur suhu udara, tempat penyimpanan barang (<i>overhead compartment</i>) dan lampu penerangan yang bersih dan berfungsi dengan baik;</p> <p>b. Sistem dan perangkat tata suara (<i>Sound System</i>) kereta wisata</p> <p>c. Pemandu perjalanan wisata dalam kereta api;</p> <p>d. Tempat duduk yang aman dan memenuhi kelaikan;</p> <p>e. Sistem dan perangkat tata suara (<i>Sound System</i>) kereta wisata.</p>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja untuk meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> |

|                       |  | <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja untuk meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha angkutan jalan rel wisata.</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha angkutan jalan rel wisata terdokumentasi.</p>  |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
|-----------------------|--|---|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|
| 11                    | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat atau Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 1579 1409 2255"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1579 914 1689">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="914 1579 997 1689">No</th> <th data-bbox="997 1579 1333 1689">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1579 1409 1689">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1689 914 2145" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="914 1689 997 1864">1.</td> <td data-bbox="997 1689 1333 1864">Sertifikat pengujian sarana perkeretaapian</td> <td data-bbox="1333 1689 1409 1864"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="914 1864 997 2145">2.</td> <td data-bbox="997 1864 1333 2145">Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata.</td> <td data-bbox="1333 1864 1409 2145"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 2145 914 2255">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="914 2145 997 2255">3.</td> <td data-bbox="997 2145 1333 2255">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1333 2145 1409 2255"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat pengujian sarana perkeretaapian |  | 2. | Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata. |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                    |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
| Persyaratan khusus    | 1.   | Sertifikat pengujian sarana perkeretaapian  |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
|                       | 2.   | Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata.   |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
| Sarana Usaha          | 3.   | Ketersediaan sarana usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |

|  |  |                             |     |  |  |
|--|--|-----------------------------|-----|--|--|
|  |  |                             | 4.  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |  |
|  |  |                             | 5.  | Terpenuhinya kondisi lingkungan;   |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 6.  | Terdapat organisasi usaha;   |  |
|  |  |                             | 7.  | Ketersediaan SDM usaha;  |  |
|  |  | Pelayanan                   | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |  |                             | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |  |
|  |  | Persyaratan produk usaha    | 10. | Angkutan Jalan Rel Wisata dilengkapi pengatur suhu udara, tempat penyimpanan barang ( <i>overhead compartment</i> ), dan lampu penerangan yang bersih dan berfungsi dengan baik; |  |
|  |  |                             | 11. | Sistem dan perangkat tata suara ( <i>Sound System</i> ) kereta wisata;   |  |
|  |  |                             | 12. | Pemandu perjalanan wisata dalam kereta api;  |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  | 13. | Tempat duduk yang aman dan memenuhi kelaikan  |  |
|  |  |  | 14. | Sistem dan perangkat tata suara ( <i>Sound System</i> ) kereta wisata;                      |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha   | 15. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |  |  | 16. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
|  |  | <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK: <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%</li> <li>○ persyaratan produk usaha 100 %; dan</li> </ul> |     |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>o Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 85 %.</li></ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha angkutan jalan rel wisata</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha;</li><li>2. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha angkutan rel kereta wisata penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha angkutan rel kereta</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>wisata penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha angkutan rel kereta wisata juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha angkutan rel kereta wisata berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha angkutan rel kereta wisata PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha angkutan rel kereta wisata PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha angkutan rel kereta wisata dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha angkutan jalan</li></ol> |
|--|--|--|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | rela kereta wisata telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan; |
|--|--|---|

STANDAR USAHA ANGKUTAN LAUT UNTUK WISATA  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 50113<br>ANGKUTAN LAUT DALAM NEGERI UNTUK WISATA<br>50122<br>ANGKUTAN LAUT LUAR NEGERI UNTUK WISATA |  |
|----|---|--|
| 1. | Ruang Lingkup   | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata mencakup usaha pengangkutan untuk wisata atau untuk rekreasi di laut, dan/atau wisata bahari. Termasuk usaha penyewaan angkutan laut berikut operatornya.</li> <li>b. Angkutan Laut Luar Negeri Untuk Wisata mencakup usaha pengangkutan wisatawan melalui laut dengan menggunakan kapal laut wisata antara pelabuhan di Indonesia dan pelabuhan di luar negeri. Termasuk usaha penyewaan angkutan laut berikut operatornya.</li> </ol> |
| 2  | Istilah dan Definisi  | <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.</li> <li>b. Angkutan laut dalam negeri untuk wisata adalah usaha penyediaan angkutan laut domestik untuk kebutuhan dan kegiatan pariwisata, di wilayah perairan Indonesia sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li> </ol>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>c. Angkutan laut luar negeri untuk wisata usaha penyediaan angkutan laut internasional untuk kebutuhan dan kegiatan pariwisata, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</p> <p>d. Usaha Angkutan laut dalam negeri untuk wisata berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</p> <p>e. Usaha Angkutan laut luar negeri untuk wisata berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</p> <p>f. Standar Usaha Angkutan laut dalam negeri untuk wisata adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata.</p> <p>g. Standar Usaha Angkutan laut luar negeri untuk wisata adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk</p> |
|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>usaha, sistem manajemen usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata.</p> <p>h. Sertifikasi standar usaha Angkutan laut dalam negeri untuk wisata adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata melalui audit pemenuhan standar usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata.</p> <p>i. Sertifikasi standar usaha Angkutan laut luar negeri untuk wisata adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata melalui audit pemenuhan standar usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata.</p> <p>j. Sertifikat standar usaha Angkutan laut dalam negeri untuk wisata adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata yang telah memenuhi standar usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata.</p> <p>k. Sertifikat standar usaha Angkutan laut luar negeri untuk wisata adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata yang telah memenuhi standar usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata.</p> <p>l. Sertifikat standar persetujuan pengoperasian angkutan laut khusus adalah tanda bukti persetujuan pengoperasian angkutan laut</p> |
|--|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>husus yang dikeluarkan oleh Kementerian yang membawahi sektor perhubungan laut.</p> <p>m. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan atau Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa akomodasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>n. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) <u>Angkutan Laut Dalam Negeri untuk wisata:</u><br/>Sertifikat standar persetujuan pengoperasian angkutan laut khusus.</p> <p><u>Angkutan Laut Luar Negeri untuk wisata:</u><br/>Sertifikat standar persetujuan Pengoperasian Kapal Nasional</p> <p>2) Sertifikat standar usaha Angkutan Laut Dalam dan Luar Negeri Untuk Wisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS.</p> <p>3) Sertifikat laik sehat akomodasi untuk usaha yang memiliki fasilitas akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi,</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | diunggah melalui Sistem OSS;<br>4) Memenuhi kriteria nomor 6 s.d 14.  |
|   | Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata |   |
| 6 | Sarana  | a. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata berakomodasi<br>1) Sarana minimum yang harus dimiliki meliputi:<br>a) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>b) Papan nama terbuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas, dan dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>c) Alat keselamatan dan keamanan pelayaran;<br>d) Ruang penerimaan tamu yang bersih dan terawat;<br>e) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>f) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>g) Toilet umum pria dan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>h) Tempat penampungan sampah;<br>i) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan fasilitas internet;<br>j) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan per-undang-undangan;</p> <p>k) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</p> <p>2) Fasilitas minimum (di dalam Kapal) sebagai penunjang kegiatan sebagai berikut:</p> <p>a) Ruang atau area publik yang dilengkapi meja dan kursi bersih dan terawat serta terdapat pencahayaan dan sirkulasi udara;</p> <p>b) Bahan informasi destinasi dan promosi wisata;</p> <p>c) Penyediaan makan dan minuman</p> <p>d) Kamar mandi dan toilet pribadi yang bersih dan terawat;</p> <p>e) Tempat sampah tertutup;</p> <p>f) Fasilitas Pertolongan Pertama;</p> <p>g) Alat Pemadam Api Ringan (APAR).</p> <p>3) Kondisi lingkungan</p> <p>a) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</p> <p>b) Informasi Petunjuk Keselamatan <i>Crew</i> dan Penumpang</p> <p>c) Terdapat pengelolaan limbah cair dan padat;</p> <p>d) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>e) Program pengawasan kegiatan pariwisata yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan biota laut yang terdokumentasi</p> <p>f) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha</p> <p>b. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Wisata Tidak Berakomodasi</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sarana minimum meliputi:<ol style="list-style-type: none"><li>a) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>b) Papan nama terpasang aman dan memenuhi kelaikan dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas;</li><li>c) Alat keselamatan dan keamanan pelayaran;</li><li>d) Ruang penerimaan tamu yang bersih dan terawat;</li><li>e) Tempat penyimpanan khusus (<i>storage</i>) bahan makanan dan minuman;</li><li>f) Toilet umum pria dan wanita yang terpisah dengan sirkulasi udara dan pencahayaan;</li><li>g) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>h) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan fasilitas internet;</li><li>i) Fasilitas Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>j) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol></li><li>2) Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan sebagai berikut:<ol style="list-style-type: none"><li>a) Bahan informasi destinasi dan promosi wisata;</li><li>b) Peralatan rekreasi air sesuai kegiatan wisata yang bersih dan terawat dan berfungsi dengan baik;</li></ol></li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ul style="list-style-type: none"><li>c) Penyediaan makan dan minum yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;</li><li>d) Tempat atau area makan minum yang bersih dan terawat;</li><li>e) Tempat sampah tertutup;</li><li>f) Fasilitas Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR).</li></ul> <p>3) Kondisi lingkungan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>b) Informasi petunjuk keselamatan <i>crew</i> dan penumpang;</li><li>c) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>d) Program pengawasan kegiatan pariwisata yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan biota laut yang terdokumentasi;</li><li>e) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ul> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | Struktur Organisasi dan SDM meliputi:<br>a. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata berakomodasi, meliputi:<br>1) Organisasi <ul style="list-style-type: none"><li>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>b) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li></ul>  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>c) Laporan daftar nama penumpang wisata angkutan laut wisata dalam negeri kepada penyelenggara pelabuhan;</li><li>d) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan terdokumentasi;</li><li>e) Pengelolaan administrasi seluruh transaksi dan surat-menyurat yang terdokumentasi dan tersimpan dengan baik;</li><li>f) Asuransi <i>Marine Hull and Liability</i> serta asuransi ketenagakerjaan;</li><li>g) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan standar dan/ atau ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>h) Program perawatan dan perbaikan kapal secara berkala yang terdokumentasi; dan</li><li>i) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.</li></ul> <p>2) Sumber Daya Manusia</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>b) <i>Crew</i> Kapal memiliki Sertifikat keahlian (CoC) dan keterampilan (CoP);</li><li>c) Program pelatihan peningkatan kompetensi bagi <i>Crew</i> Kapal; dan</li><li>d) Program penilaian kinerja karyawan.</li></ul> <p>b. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Wisata tak berakomodasi, meliputi:</p> <p>1) Organisasi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) struktur organisasi dan uraian tugas terdokumentasi;</li></ul> |
|--|--|---|

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>b) Laporan daftar nama <i>Crew</i> dan penumpang wisata angkutan laut wisata dalam negeri kepada penyelenggaraan pelabuhan;</li> <li>c) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan terdokumentasi;</li> <li>d) Pengelolaan administrasi seluruh transaksi dan surat-menyurat yang terdokumentasi;</li> <li>e) Asuransi <i>Marine Hull and Liability</i> serta asuransi ketenagakerjaan;</li> <li>f) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan;</li> <li>g) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi;</li> </ul> <p>2) Sumber Daya Manusia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li> <li>b) <i>Crew</i> Kapal memiliki Sertifikat keahlian (CoC) dan keterampilan (CoP);</li> <li>c) Program pelatihan peningkatan kompetensi <i>Crew</i>; dan</li> <li>d) Program penilaian kinerja <i>Crew</i>.</li> </ul> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Wisata Berakomodasi, meliputi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Penerimaan dan pemberian informasi melalui dalam dan luar jaringan (<i>online</i> dan <i>offline</i>) mengenai pemesanan, produk dan harga;</li> <li>2) Penerimaan penumpang wisatawan;</li> <li>3) Penggunaan tanda pengenal bagi seluruh penumpang wisatawan;</li> <li>4) Reservasi/pemesanan;</li> <li>5) Penitipan barang penumpang wisatawan;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>6) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>7) Pengecekan keselamatan kapal wisata;</li><li>8) Pemberangkatan dan kepulangan kapal wisata dari dan/atau ke lokasi berdasarkan paket wisata yang tersedia;</li><li>9) Keselamatan dan evakuasi penumpang dan pengawakan serta tanggap darurat operasional kapal wisata;</li><li>10) Pengoperasian kapal;</li><li>11) Perawatan dan perbaikan kapal wisata serta pengedokan (<i>docking</i>) kapal;</li><li>12) Penjualan makanan dan minuman;</li><li>13) Penyelenggaraan hiburan;</li><li>14) Ketanggapan kerugian penumpang wisatawan;</li><li>15) Keadaan darurat (Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan/P3K);</li><li>16) Penanganan keamanan di kantor dan penumpang wisatawan dalam perjalanan kapal;</li><li>17) Pemberian asuransi penumpang wisatawan;</li><li>18) Penanganan keluhan penumpang wisatawan.</li></ol> <p>b. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata Tidak Bearakomodasi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Penerimaan dan pemberian informasi melalui dalam dan luar jaringan (<i>online</i> dan <i>offline</i>) mengenai pemesanan, produk dan harga;</li><li>2) Penerimaan penumpang wisatawan;</li><li>3) Reservasi/pemesanan;</li><li>4) Penitipan barang penumpang wisatawan;</li><li>5) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>6) Pengecekan keselamatan kapal wisata;</li><li>7) Pemberangkatan dan kepulangan kapal wisata dari dan/atau ke lokasi berdasarkan paket wisata yang tersedia;</li><li>8) Pengoperasian kapal;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <ol style="list-style-type: none"><li>9) Keselamatan dan evakuasi penumpang dan pengawakan serta tanggap darurat operasional kapal wisata;</li><li>10) Perawatan dan perbaikan kapal wisata serta pengedokan (<i>docking</i>) kapal;</li><li>11) Penanganan tanggap darurat operasional kapal wisata;</li><li>12) Penanganan keamanan di kantor dan penumpang wisatawan dalam perjalanan kapal;</li><li>13) Pemberian asuransi penumpang wisatawan;</li><li>14) Penanganan keluhan penumpang wisatawan.</li></ol>  |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata Berakomodasi, meliputi:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Kapal berbendera Indonesia yang laik laut;</li><li>2) Kamar sebagai sarana akomodasi;</li><li>3) Peralatan keselamatan yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>4) Sistem dan perangkat tata suara (<i>sound system</i>) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik.</li><li>5) Paket wisata bahari;</li><li>6) Pemandu dan instruktur wisata bahari;</li><li>7) Penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi.</li></ol></li><li>b. Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Wisata Tidak berakomodasi, meliputi:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Kapal berbendera Indonesia yang laik laut;</li><li>2) Paket wisata bahari;</li><li>3) Peralatan keselamatan yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>4) Pemandu wisata bahari;</li><li>5) Penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li></ol></li></ol> |

| Usaha Angkutan Laut Luar Negeri Untuk Wisata |        |   |
|--|--------|---|
| 10   | Sarana | <p>a. Sarana minimum yang harus dimiliki meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas, dan dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti karyawan wanita dan laki-laki terpisah dan tempat penyimpanan barang;</li><li>4) Alat keselamatan dan keamanan pelayaran;</li><li>5) Ruang penerimaan tamu yang bersih dan terawat;</li><li>6) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Tersedia bengkel pemeliharaan dan perbaikan kapal wisata, baik milik sendiri maupun rekanan;</li><li>9) Tempat penyimpanan bahan makanan dan minuman berupa <i>storage</i>;</li><li>10) Toilet umum pria dan wanita yang terpisah dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>11) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>12) Pengelolaan limbah B3, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li></ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>13) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</p> <p>14) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan fasilitas internet;</p> <p>15) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>16) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</p> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan yang harus dimiliki, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang atau area publik yang dilengkapi meja dan kursi bersih dan terawat serta terdapat pencahayaan dan sirkulasi udara;</li><li>2) Bahan informasi destinasi dan promosi wisata;</li><li>3) Kafe dan bar yang memenuhi persyaratan <i>higiene sanitasi</i>;</li><li>4) Area hiburan yang bersih dan terawat dan mudah diakses pengunjung wisatawan;</li><li>5) Ruang atau area perawatan yang dilengkapi dokter dan paramedis;</li><li>6) Peralatan rekreasi air sesuai kegiatan wisata yang bersih dan terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>7) Penjualan makan dan minum yang memenuhi persyaratan <i>higiene sanitasi</i>;</li><li>8) Area makan minum yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan;</li><li>9) Area atau tempat ibadah beserta perlengkapannya;</li><li>10) Kamar mandi dan toilet yang bersih dan terawat untuk pengunjung wisatawan;</li></ol> |
|--|--|---|

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | <ol style="list-style-type: none"><li>11) Tempat sampah tertutup organik dan non organik terpisah;</li><li>12) Tempat penampungan sampah sementara organik dan nonorganik.</li><li>13) Tangki penampungan air (<i>water reservoir</i>);</li><li>14) Instalasi kamera pengawas (<i>closed circuit television/CCTV</i>);</li><li>15) Fasilitas dan akses untuk penyandang disabilitas.</li><li>16) Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>17) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan yang harus dimiliki meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit atau klinik terdekat yang terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan nonorganik terpisah dan tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan nonorganik;</li><li>5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>6) Program pengawasan kegiatan pariwisata yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan biota laut yang terdokumentasi;</li><li>7) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha,</li></ol> |
| 11 |  | a. Organisasi yang harus dimiliki meliputi:   |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Struktur Organisasi dan SDM | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Laporan daftar nama penumpang wisata angkutan laut wisata dalam negeri kepada penyelenggara pelabuhan;</li><li>5) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan terdokumentasi;</li><li>6) Pengelolaan administrasi seluruh transaksi dan surat menyurat yang terdokumentasi;</li><li>7) Ketanggapan masalah kesehatan;</li><li>8) Tempat penampungan sampah sementara untuk sampah organik dan nonorganik;</li><li>9) Asuransi <i>Marine Hull and Liability</i> serta asuransi ketenagakerjaan;</li><li>10) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan standar dan/ atau ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>11) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia (SDM) meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Nakhoda dan mekanik memiliki keahlian berperilaku baik;</li></ol> |
|-----------------------------|--|



|    |           |  |
|----|-----------|--|
|    |           | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Sertifikat keahlian (CoC) dan keterampilan (CoP);</li><li>4) Program pelatihan peningkatan kompetensi bagi ABK dan nahkoda;</li><li>5) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>6) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala termasuk Pemeriksaan kesehatan Nahkoda dan ABK;</li></ol>   |
| 12 | Pelayanan | <p>Usaha Angkutan Laut Luar Negeri untuk Wisata, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Penerimaan dan pemberian informasi melalui dalam dan luar jaringan (<i>online</i> dan <i>offline</i>) mengenai pemesanan, produk dan harga;</li><li>2) Penerimaan penumpang wisatawan;</li><li>3) Penggunaan tanda pengenal bagi seluruh penumpang wisatawan;</li><li>4) Reservasi/pemesanan;</li><li>5) Penitipan barang penumpang wisatawan;</li><li>6) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>7) Tata graha kamar tidur, area meja kursi, serta area makan dan minum untuk wisatawan</li><li>8) Pemeliharaan instalasi sanitasi dan lingkungan;</li><li>9) Pengecekan keselamatan kapal wisata;</li><li>10) Pemberangkatan dan kepulangan kapal wisata dari dan/atau ke lokasi berdasarkan paket wisata yang tersedia;</li><li>11) Keselamatan dan evakuasi penumpang dan pengawakan serta tanggap darurat operasional kapal wisata;</li><li>12) Pengoperasian kapal;</li><li>13) Perawatan dan perbaikan kapal wisata serta pengedokan (<i>docking</i>) kapal;</li><li>14) Penjualan makanan dan minuman;</li></ol> |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <p>15) Penyelenggaraan hiburan;</p> <p>16) Sikap tanggap terhadap kerugian penumpang wisatawan;</p> <p>17) Penanganan tanggap darurat operasional kapal wisata;</p> <p>18) Penanganan keamanan di kantor dan penumpang wisatawan dalam perjalanan kapal;</p> <p>19) Pemberian asuransi penumpang wisatawan;</p> <p>20) Penanganan keluhan penumpang wisatawan.</p>   |
| 13 | Persyaratan Produk Usaha | <p>Usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata, minimal meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kapal berbendera Indonesia yang laik operasional dilengkapi air tawar sesuai kapasitas penumpang wisatawan dan tangki penampungan Bahan Bakar Minyak (BBM);</li><li>2) Kamar dan/atau ruang tidur;</li><li>3) Peralatan keselamatan bersih terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>4) Sistem dan perangkat tata suara (<i>sound system</i>) kapal wisata yang bersih, dan berfungsi dengan baik;</li><li>5) Paket wisata bahari;</li><li>6) Pemandu dan instruktur wisata bahari;</li><li>7) Penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan laik sehat Restoran, bar dan musik;</li><li>8) Restoran, bar dan musik.</li></ol> |
| 14 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>Usaha Angkutan Laut Luar Negeri untuk Wisata dan Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri untuk Wisata yang harus dimiliki meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;</li></ol>  |

|                              |  | <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit Usaha Angkutan Laut Luar Negeri untuk Wisata dan Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri.</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit Usaha Angkutan Laut Luar Negeri untuk Wisata dan Usaha Angkutan Laut Dalam Negeri terdokumentasi.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
|------------------------------|--|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|--|--|
| 15                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Usaha angkutan laut dalam/negeri untuk wisata memiliki tingkatan risiko menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar usaha angkutan laut dalam/luar negeri untuk wisata dilakukan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata, atau inspeksi oleh Pemerintah serta Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <p>Usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata</p> <table border="1" data-bbox="639 1634 1409 2252"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1634 867 1804">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="867 1634 948 1804">No</th> <th data-bbox="948 1634 1321 1804">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1321 1634 1409 1804">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1804 867 2028" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="867 1804 948 2028">1.</td> <td data-bbox="948 1804 1321 2028">Sertifikat standar persetujuan pengoperasian angkutan laut khusus</td> <td data-bbox="1321 1804 1409 2028"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="867 2028 948 2252">2.</td> <td data-bbox="948 2028 1321 2252">Sertifikat standar usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata</td> <td data-bbox="1321 2028 1409 2252"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat standar persetujuan pengoperasian angkutan laut khusus |  | 2. | Sertifikat standar usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
| Persyaratan khusus           | 1.   | Sertifikat standar persetujuan pengoperasian angkutan laut khusus  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
|                              | 2.   | Sertifikat standar usaha Angkutan Laut Dalam Negeri Untuk Wisata   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |

|  |                             |  |              |   |  |
|--|-----------------------------|--|--------------|---|--|
|  |                             |  | 3.           | Sertifikat laik sehat akomodasi, untuk usaha yang memiliki fasilitas akomodasi                          |  |
|  | Sarana Usaha                |  | 4.           | Ketersediaan sarana usaha;  |  |
|  |                             |  | 5.           | Ketersediaan fasilitas usaha;   |  |
|  |                             |  | 6.           | Terpenuhinya kondisi lingkungan;  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 7.           | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |                             |  | 8.           | Ketersediaan SDM;   |  |
|  | Pelayanan                   |  | 9.           | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;                               |  |
|  |                             |  | 10.          | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;                    |  |
|  | Persyaratan produk usaha    |  | Berakomodasi |   |  |
|  |                             |  | 11.          | Kapal berbendera Indonesia yang laik laut;  |  |
|  |                             |  | 12.          | Peralatan keselamatan bagi <i>crew</i> dan penumpang;   |  |
|  |                             |  | 13.          | Sistem dan perangkat tata suara ( <i>sound system</i> ) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik; |  |
|  |                             |  | 14.          | Kamar-kamar dan/atau ruang tidur;   |  |

|  |  |                        |                    |  |  |
|--|--|------------------------|--------------------|--|--|
|  |  |                        | 15.                | Penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;   |  |
|  |  |                        | 16.                | Paket wisata bahari;   |  |
|  |  |                        | 17.                | Pemandu dan/atau instruktur wisata bahari berbahasa asing;   |  |
|  |  |                        | Tidak Berakomodasi |  |  |
|  |  |                        | 18.                | Kapal berbendera Indonesia yang laik laut;   |  |
|  |  |                        | 19.                | Paket wisata bahari;   |  |
|  |  |                        | 20.                | Peralatan keselamatan bagi <i>crew</i> dan penumpang;  |  |
|  |  |                        | 21.                | Pemandu dan instruktur wisata bahari;  |  |
|  |  |                        | 22.                | Penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan <i>hygiene sanitasi</i> ;                                       |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 23.                | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata; |  |
|  |  |                        | 24.                | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk   |  |

|  |     |   | <p>pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha angkutan laut dalam negeri untuk wisata terdokumentasi.</p> |  |                 |     |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
|--|-----|---|---|--|-----------------|-----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|--|--|
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal);</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li> </ul>                       |     |   |   |  |                 |     |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
| <p>Usaha Angkutan Laut Luar Negeri Untuk Wisata</p>  |     |   |   |  |                 |     |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="620 1689 857 1806">Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="857 1689 938 1806">No.</th> <th data-bbox="938 1689 1334 1806">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1334 1689 1421 1806">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="620 1806 857 2030" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="857 1806 938 2030">1.</td> <td data-bbox="938 1806 1334 2030">Sertifikat standar persetujuan Pengoperasian Kapal Nasional</td> <td data-bbox="1334 1806 1421 2030"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="857 2030 938 2197">2.</td> <td data-bbox="938 2030 1334 2197">Sertifikat standar usaha Angkutan Luar Negeri untuk Wisata</td> <td data-bbox="1334 2030 1421 2197"></td> </tr> </tbody> </table> |     |   |   |  | Unsur Penilaian | No. | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat standar persetujuan Pengoperasian Kapal Nasional |  | 2. | Sertifikat standar usaha Angkutan Luar Negeri untuk Wisata |  |
| Unsur Penilaian  | No. | Kriteria Penilaian  | CK  |  |                 |     |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
| Persyaratan khusus   | 1.  | Sertifikat standar persetujuan Pengoperasian Kapal Nasional |   |  |                 |     |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |
|  | 2.  | Sertifikat standar usaha Angkutan Luar Negeri untuk Wisata  |   |  |                 |     |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |

|  |                             |  |     |   |  |
|--|-----------------------------|--|-----|---|--|
|  |                             |  | 3.  | Sertifikat laik sehat akomodasi, untuk usaha yang memiliki fasilitas akomodasi  |  |
|  | Sarana Usaha                |  | 4.  | Ketersediaan sarana usaha;  |  |
|  |                             |  | 5.  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |  |
|  |                             |  | 6.  | Terpenuhinya kondisi lingkungan;  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 7.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |                             |  | 8.  | Ketersediaan SDM;   |  |
|  | Pelayanan                   |  | 9.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |                             |  | 10. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  | Persyaratan Produk          |  | 11. | Kapal berbendera Indonesia yang laik operasional dilengkapi air tawar sesuai kapasitas penumpang wisatawan dan tangki penampungan Bahan Bakar Minyak (BBM); |  |
|  |                             |  | 12. | Kamar dan/atau ruang tidur;   |  |
|  |                             |  | 13. | Peralatan keselamatan bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;  |  |

|  |  |   |     |  |  |
|--|--|---|-----|--|--|
|  |  |   | 14. | Sistem dan perangkat tata suara ( <i>sound system</i> ) kapal wisata;  |  |
|  |  |   | 15. | Paket wisata bahari;   |  |
|  |  |   | 16. | Pemandu dan instruktur wisata bahari;  |  |
|  |  |   | 17. | Penyediaan Makanan dan Minuman;  |  |
|  |  |   | 18. | Restoran, bar dan musik  |  |
|  |  | Sistem Manajemen  |     | Sistem manajemen angkutan laut luar negeri untuk wisata meliputi:  |  |
|  |  |   | 19. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata;            |  |
|  |  |   | 20. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha angkutan laut luar negeri untuk wisata terdokumentasi; |  |
|  |  | <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK: <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh</li> </ul> |     |  |  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari:<br/>Pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> serta menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU) bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailans yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata berlaku selama pengusaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP), Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>5. Pengawasan terhadap usaha angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar angkutan laut dalam dan luar negeri untuk wisata telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA ANGKUTAN SUNGAI DAN DANAU UNTUK WISATA  
DAN YANG BERHUBUNGAN DENGAN ITU (YBDI)  
BERESIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 50213<br>ANGKUTAN SUNGAI DAN DANAU UNTUK WISATA YBDI |  |
|----|--|--|
| 1. | Ruang Lingkup  | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:<br>Usaha Angkutan sungai dan danau untuk wisata dan YBDI mencakup usaha angkutan penumpang wisata di sungai dan danau, termasuk angkutan trayek untuk keperluan perorangan atau kelompok, keluarga maupun sosial.   |
| 2  | Istilah dan Definisi                                 | a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan angkutan wisata di sungai dan danau dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.<br>b. Usaha Angkutan Wisata di Sungai dan Danau adalah usaha penyediaan angkutan wisata dengan menggunakan kapal yang dilakukan di sungai dan danau untuk kebutuhan dan kegiatan pariwisata.<br>c. Usaha Angkutan wisata di sungai dan danau berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.<br>d. Standar Usaha Angkutan wisata di sungai dan danau adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha angkutan wisata di sungai dan danau yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, |

|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
|   |                    | <p>sistem manajemen usaha angkutan wisata di sungai dan danau.</p> <p>e. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>f. Sertifikasi Standar Usaha Angkutan wisata di sungai dan danau adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha angkutan wisata di sungai dan danau untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha angkutan wisata di sungai dan danau melalui audit pemenuhan standar usaha angkutan wisata di sungai dan danau.</p> <p>g. Sertifikat Laik Sehat adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa sarana Angkutan sungai dan danau untuk wisata dan YBDI telah memenuhi standar baku mutu Kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Sertifikat Standar Usaha Angkutan wisata di sungai dan danau adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha angkutan wisata di sungai dan danau yang telah memenuhi standar usaha angkutan wisata di sungai dan danau;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha | Skala usaha menengah dan besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | 1) sertifikat kelaikan kapal sungai dan danau<br>2) sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;<br>3) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.  |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum yang harus dimiliki meliputi:<br>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara;<br>2) Papan nama. dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas; dan dipasang dengan aman;<br>3) <i>Rescue boat</i> atau perahu kecil untuk penyelamatan;<br>4) Ruang penerimaan tamu yang bersih dan terawat;<br>5) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>6) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>7) Toilet umum pria dan wanita yang terpisah dengan sirkulasi udara dan pencahayaan;<br>8) Tempat penampungan sampah sementara;<br>9) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan fasilitas internet;<br>10) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik; |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>11) Gudang atau tempat penyimpanan angkutan wisata di sungai dan danau.</p> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area penyimpanan barang bawaan penumpang dan/atau penitipan uang dan/atau barang berharga;</li><li>2) Bahan informasi destinasi dan promosi wisata;</li><li>3) Area atau tempat ibadah beserta perlengkapannya;</li><li>4) Kamar mandi dan toilet yang bersih dan terawat terpisah untuk pria dan wanita;</li><li>5) Tempat sampah tertutup;</li><li>6) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>7) Peralatan sesuai dengan kegiatan wisata;</li><li>8) Akses untuk penyandang disabilitas.</li><li>9) Fasilitas Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>10) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>2) Terdapat pengelolaan limbah;</li><li>3) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>4) Program pengawasan kegiatan pariwisata yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan biota laut yang terdokumentasi;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | 5) Pelaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.  |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Laporan daftar nama penumpang wisatawan angkutan wisata di sungai dan danau kepada penyelenggara pelabuhan;</li><li>4) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>5) Pengelolaan administrasi seluruh transaksi dan surat-menyurat yang terdokumentasi;</li><li>6) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>7) Asuransi <i>Hull and Machine</i>;</li><li>8) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>9) Program perawatan dan perbaikan kapal secara berkala yang terdokumentasi;</li><li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>11) Kepemilikan sertifikat laik sehat;</li><li>12) Kepemilikan dokumen surat pernyataan pemantauan lingkungan.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Crew kapal sertifikat keahlian (CoC) dan keterampilan (CoP);</li></ol> |



|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>3) Program pelatihan peningkatan kompetensi bagi <i>crew</i> kapal</p> <p>4) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>5) Memiliki perencanaan dan pengembangan karir;</p> <p>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</p>   |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui dalam dan luar jaringan (<i>online</i> dan <i>offline</i>) mengenai pemesanan, produk dan harga;</p> <p>b. Penerimaan penumpang wisatawan;</p> <p>c. Reservasi/pemesanan;</p> <p>d. penyimpanan barang bawaan penumpang dan/atau penitipan uang dan/atau barang berharga;</p> <p>e. Ruang penumpang wisatawan;</p> <p>f. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>g. Penyediaan makanan dan minuman;</p> <p>h. Keselamatan dan evakuasi penumpang wisatawan;</p> <p>i. Pemberangkatan angkutan wisata di sungai dan danau;</p> <p>j. Penanganan keluhan penumpang atau wisatawan.</p> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Kapal berbendera Indonesia yang laik operasional;</p> <p>b. Sistem dan perangkat tata suara (<i>Sound System</i>) kapal wisata;</p> <p>c. Paket wisata sungai dan danau;</p> <p>d. Pemandu wisata sungai dan danau;</p> <p>e. Penyediaan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</p>   |

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja untuk meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja untuk meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</li></ul> |
|----|------------------------|--|

|                              |                                     | 1. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|---|--|----|-----------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|----------------------------------|--|-----------------------------|----|----------------------------|--|----|-------------------|--|-----------|----|---|--|-----|------------------------------------|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata atau inspeksi oleh Pemerintah Pusat atau Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>Sertifikat kelaikan kapal sungai dan danau;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>sertifikat standar usaha angkutan sungai dan danau;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Sertifikat Laik Sehat</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>4.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Terpenuhinya kondisi lingkungan;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>7.</td> <td>Terdapat organisasi usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Ketersediaan SDM;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>9.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat kelaikan kapal sungai dan danau; |  | 2. | sertifikat standar usaha angkutan sungai dan danau; |  | 3. | Sertifikat Laik Sehat |  | Sarana Usaha | 4. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 5. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 6. | Terpenuhinya kondisi lingkungan; |  | Struktur Organisasi dan SDM | 7. | Terdapat organisasi usaha; |  | 8. | Ketersediaan SDM; |  | Pelayanan | 9. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 10. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | Sertifikat kelaikan kapal sungai dan danau;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|                              | 2.                                  | sertifikat standar usaha angkutan sungai dan danau;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|                              | 3.                                  | Sertifikat Laik Sehat   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
| Sarana Usaha                 | 4.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|                              | 5.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|                              | 6.                                  | Terpenuhinya kondisi lingkungan;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 7.                                  | Terdapat organisasi usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|                              | 8.                                  | Ketersediaan SDM;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
| Pelayanan                    | 9.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |
|                              | 10.                                 | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |   |  |    |                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                   |  |           |    |   |  |     |                                    |  |

|   |     |   |  |   |  |
|---|-----|---|--|---|--|
|   |     |   |  | pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  |
| Persyaratan produk usaha  | 11. | Kapal berbendera Indonesia yang laik operasional;   |  |   |  |
|   | 12. | Sistem dan perangkat tata suara ( <i>Sound System</i> ) kapal wisata;                       |  |   |  |
|   | 13. | Paket wisata sungai dan danau;  |  |   |  |
|   | 14. | Pemandu wisata sungai dan danau;  |  |   |  |
|   | 15. | Penjualan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan laik sehat;                         |  |   |  |
| Sistem manajemen usaha  | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |   |  |
|   | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |   |  |
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : Checklist Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua karegori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal);</li> </ul> |     |   |  |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>o Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>o Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li><li>o Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li><li>o Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li><li>o Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 85%.</li></ul> <p>PENGAWASAN</p> <p>Pengawasan usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari Pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata untuk wisata berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha angkutan angkutan sungai dan danau untuk wisata PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata dilaksanakan pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft</i></p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><i>copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha angkutan sungai dan danau untuk wisata telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan;</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA HOTEL  
BERISIKO MENENGAH RENDAH, MENENGAH TINGGI, DAN TINGGI

| NO | 55110: HOTEL BINTANG<br>55120: HOTEL NON BINTANG/MELATI |   |
|----|---|---|
| 1  | Ruang Lingkup   | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:</p> <p>a. Hotel Bintang<br/>Yaitu usaha penyediaan jasa pelayanan penginapan yang memenuhi ketentuan sebagai hotel bintang, serta jasa lainnya bagi umum dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan</p> <p>b. Hotel Non Bintang/Melati<br/>Yaitu usaha penyediaan jasa layanan penginapan bagi umum yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bagian bangunan yang telah memenuhi ketentuan sebagai hotel melati yang ditetapkan dalam surat keputusan instansi yang membinanya.</p> <p>Hotel Bintang dan Non Bintang yang memiliki tingkat risiko:</p> <p>a. Menengah Rendah: Jumlah kamar tidur tamu 61 - 100 unit atau jumlah karyawan 41 - 99 orang atau memiliki luas 4.000 - 6.000 m<sup>2</sup></p> <p>b. Menengah Tinggi: Jumlah kamar tidur tamu 101 - 200 unit atau jumlah karyawan 100 - 200 orang atau memiliki luas lahan &gt; 6.000 - 10.000 m<sup>2</sup></p> <p>c. Tinggi: Jumlah kamar tidur &gt; 200 unit atau jumlah karyawan &gt; 200 orang atau memiliki luas bangunan ≥ 10.000 m<sup>2</sup></p> |
| 2  | Istilah dan Definisi                                    | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.</p>  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>b. Usaha Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam 1 (satu) atau lebih bangunan, termasuk losmen, penginapan, pesanggrahan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya.</p> <p>c. Usaha Hotel Berbasis Risiko adalah usaha Hotel yang meliputi usaha berbasis risiko rendah, menengah rendah, menengah tinggi dan tinggi yang dikelompokkan berdasarkan kriteria risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Kesehatan Masyarakat, termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L), dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</p> <p>d. Standar Usaha Hotel adalah rumusan kualifikasi usaha Hotel dan/atau klasifikasi usaha Hotel yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Hotel.</p> <p>e. Sertifikasi Usaha Hotel adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Hotel berisiko menengah tinggi dan tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Hotel melalui audit pemenuhan standar usaha Hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi;</p> <p>f. Sertifikat Standar Usaha Hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Berisiko Tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha Hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi yang telah memenuhi standar usaha Hotel, berlaku selama pengusaha Hotel menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>g. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian</p> |
|--|--|--|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>Kesehatan atau Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa akomodasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan.</p> <p>h. Lembaga <i>Online Single Submission</i> (OSS) yang selanjutnya disebut Lembaga OSS adalah lembaga pengelola penyelenggaraan OSS pemerintah non kementerian, pemerintah provinsi dan pemerintah kabupaten/kota yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi penanaman modal;</p> <p>i. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>j. Pengusaha Hotel adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha Hotel;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p><u>Menengah Rendah</u></p> <p>a. sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;</p> <p>c. memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p> <p><u>Menengah Tinggi</u></p>  |

|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | <p>a. Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat setelah 2 (dua) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>c. Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;</p> <p>d. Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p> <p><u>Tinggi</u></p> <p>a. Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat paling lambat 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. Sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>c. Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;</p> <p>d. Memenuhi kriteria nomor 6 -10.</p> |
| 6 | Sarana | <p>Sarana minimal yang harus dimiliki Hotel dengan risiko:</p> <p>a. <u>Menengah rendah:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala;</li><li>2) Toilet umum yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih</li></ol>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>4) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik.</p> <p>b. <u>Menengah tinggi</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;</li><li>5) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;</li><li>6) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>7) Dapur dengan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, drainase dilengkapi dengan perangkap lemak (<i>grease trap</i>), <i>kitchen hood</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), system sirkulasi udara dan system yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering,</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (suptresi api);</p> <ol style="list-style-type: none"><li>8) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</li><li>9) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah</li><li>10) Penyediaan fasilitas ruang P3K karyawan dengan peralatan kesehatan.</li></ol> <p>c. <u>Tinggi</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat, terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Toilet umum bagi tamu yang berkebutuhan khusus;</li><li>5) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;</li><li>6) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>7) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</p> <p>8) Dapur dengan lantai, dinding dan <i>ceiling</i> kuat, aman dan mudah pemeliharannya, drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grase trap</i>), <i>kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan system pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi.</p> <p>9) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</p> <p>10) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah</p> <p>11) Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan serta petugas kesehatan.</p> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Hotel Berisiko Menengah Rendah;</p> <p>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</p> <p>2) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</p> <p>3) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</p> <p>4) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5) Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>6) Pengutamakan penggunaan produk dan/ atau tenaga kerja lokal/dalam negeri.</li></ol> <p>b. Hotel Berisiko Menengah Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>3) memiliki program pemeriksaan kesehatan Karyawan;</li><li>4) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>5) Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas Harian;</li><li>6) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>8) Pengutamakan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>9) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>c. Hotel Berisiko Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan jumlah minimal 100 (seratus) orang;</li><li>3) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>4) memiliki program pemeriksaan kesehatan Karyawan;</li><li>5) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>6) Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas Harian;</li><li>7) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>8) Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>9) Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>10) Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>11) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.</li></ol> |
|--|--|---|



|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 8 | Pelayanan                | <p>a. Hotel Berisiko Menengah Rendah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</li><li>2) Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Tinggi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</li><li>2) Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):</li><li>3) Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi.</li></ol>                           |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Produk usaha Hotel berisiko menengah rendah yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik;</li><li>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i>;</li><li>4) Kamar tidur/unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman,</li></ol> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</p> <p>b. Produk usaha Hotel berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai (<i>ramp</i>) bagi tamu keterbatasan fisik;</li><li>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;</li><li>4) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</li><li>5) Kamar tidur/unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap (<i>smoke detector</i>) dan <i>sprinkler</i>, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</li></ol> <p>c. Produk yang harus dimiliki minimal meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang</li></ol> |
|--|--|

|    |                   |   |
|----|-------------------|---|
|    |                   | <p>arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</p> <p>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas (<i>ramp</i>) bagi tamu keterbatasan fisik;</p> <p>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;</p> <p>4) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</p> <p>5) Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, kamar dengan sistem penghemat energi jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap (<i>smoke detector</i>) dan <i>sprinkler</i>, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</p> <p>6) Kamar tidur/unit hunian untuk tamu dengan keterbatasan fisik (1 kamar untuk tamu dengan keterbatasan fisik untuk setiap kelipatan 200 kamar atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku).</p> |
| 10 | Pengelolaan Usaha | <p>Hotel Berisiko Menengah Rendah:</p> <p>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>2) Melaksanakan SOP dan/atau melaksanakan petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi.</p>  |

|                       |  | <p>Hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Tinggi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau melaksanakan petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li> <li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha;</li> <li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha terdokumentasi.</li> </ol>   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                  |  |    |  |  |  |    |                       |  |
|-----------------------|--|---|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|----------------------------------|--|----|--|--|--|----|-----------------------|--|
| 11                    | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Risiko menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar usaha yang dilakukan melalui pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) pemenuhan standar pada saat mendaftarkan NIB melalui Sistem OSS.</p> <p>Usaha Hotel Berisi Menengah Rendah</p> <table border="1" data-bbox="638 1323 1409 2295"> <thead> <tr> <th data-bbox="638 1323 862 1490">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="862 1323 954 1490">No</th> <th data-bbox="954 1323 1333 1490">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1323 1409 1490">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="638 1490 862 2227" rowspan="3">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="862 1490 954 1716">1.</td> <td data-bbox="954 1490 1333 1716">Sertifikat standar usaha hotel yang diterbitkan oleh Lembaga OSS;</td> <td data-bbox="1333 1490 1409 1716"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="862 1716 954 1831">2.</td> <td data-bbox="954 1716 1333 1831">Sertifikat laik sehat akomodasi;</td> <td data-bbox="1333 1716 1409 1831"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="862 1831 954 2227">3.</td> <td data-bbox="954 1831 1333 2227">Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.</td> <td data-bbox="1333 1831 1409 2227"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="638 2227 862 2295"></td> <td data-bbox="862 2227 954 2295">4.</td> <td data-bbox="954 2227 1333 2295">Lift tamu dan service</td> <td data-bbox="1333 2227 1409 2295"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat standar usaha hotel yang diterbitkan oleh Lembaga OSS; |  | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi; |  | 3. | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut. |  |  | 4. | Lift tamu dan service |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                    |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                  |  |    |  |  |  |    |                       |  |
| Persyaratan Khusus    | 1.   | Sertifikat standar usaha hotel yang diterbitkan oleh Lembaga OSS;   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                  |  |    |  |  |  |    |                       |  |
|                       | 2.   | Sertifikat laik sehat akomodasi;  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                  |  |    |  |  |  |    |                       |  |
|                       | 3.   | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                  |  |    |  |  |  |    |                       |  |
|                       | 4.   | Lift tamu dan service   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                  |  |    |  |  |  |    |                       |  |

|  |  |                             |    |  |  |
|--|--|-----------------------------|----|--|--|
|  |  | Sarana Usaha                |    | untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat. terdapat dokumen uji berkala;                                       |  |
|  |  |                             | 5. | Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; |  |
|  |  |                             | 6. | Toilet umum yang bersih dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;  |  |
|  |  |                             | 7. | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;  |  |
|  |  |                             | 8. | Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;  |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 9. | Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi   |  |

|  |           |  |     |   |  |
|--|-----------|--|-----|---|--|
|  |           |  |     | SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);   |  |
|  |           |  | 10. | Hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB  |  |
|  |           |  | 11. | Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );                      |  |
|  |           |  | 12. | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.                             |  |
|  |           |  | 13. | Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> ); |  |
|  |           |  | 14. | Pengutamakan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;  |  |
|  | Pelayanan |  | 15. | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan                                    |  |

|  |              |  |     |  |  |
|--|--------------|--|-----|--|--|
|  |              |  | 16. | Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;   |  |
|  | Produk Usaha |  | 17. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat; |  |
|  |              |  | 18. | Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik;  |  |
|  |              |  | 19. | <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> ;  |  |
|  |              |  | 20. | Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi   |  |

|   |             |     |   |  |
|---|-------------|-----|---|--|
|   |             |     | tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri; |  |
|   | Pengelolaan | 21. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan pengelolaan kerja usaha;   |  |
|   |             | 22. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan pengelolaan kerja usaha terdokumentasi.  |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> </ul> |             |     |   |  |



|                              |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> </ul> <p><u>Risiko Menengah Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <p>Usaha Hotel Berisiko Menengah tinggi</p> <table border="1" data-bbox="636 1183 1421 2265"> <thead> <tr> <th data-bbox="636 1183 863 1350">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="863 1183 945 1350">No</th> <th data-bbox="945 1183 1334 1350">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1334 1183 1421 1350">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="636 1350 863 1923" rowspan="3">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="863 1350 945 1465">1.</td> <td data-bbox="945 1350 1334 1465">Sertifikat standar usaha hotel;</td> <td data-bbox="1334 1350 1421 1465"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="863 1465 945 1579">2.</td> <td data-bbox="945 1465 1334 1579">Sertifikat laik sehat akomodasi;</td> <td data-bbox="1334 1465 1421 1579"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="863 1579 945 1923">3.</td> <td data-bbox="945 1579 1334 1923">Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.</td> <td data-bbox="1334 1579 1421 1923"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="636 1923 863 2265">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="863 1923 945 2265">4.</td> <td data-bbox="945 1923 1334 2265">Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala</td> <td data-bbox="1334 1923 1421 2265"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat standar usaha hotel; |  | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi; |  | 3. | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut. |  | Sarana Usaha | 4. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala |  |
|------------------------------|----|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---------------------------------|--|----|----------------------------------|--|----|--|--|--------------|----|---|--|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |                                 |  |    |                                  |  |    |  |  |              |    |   |  |
| Persyaratan Khusus           | 1. | Sertifikat standar usaha hotel;  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |    |                                  |  |    |  |  |              |    |   |  |
|                              | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi;   |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |    |                                  |  |    |  |  |              |    |   |  |
|                              | 3. | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.   |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |    |                                  |  |    |  |  |              |    |   |  |
| Sarana Usaha                 | 4. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |    |                                  |  |    |  |  |              |    |   |  |

|  |  |    |  |  |
|--|--|----|--|--|
|  |  |    | dilengkapi CCTV  |  |
|  |  | 5. | Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; |  |
|  |  | 6. | Toilet umum yang bersih, terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;                     |  |
|  |  | 7. | Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik                                  |  |
|  |  | 8. | Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;         |  |
|  |  | 9. | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>10. Dapur dengan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, <i>drainase</i> dilengkapi dengan perangkap lemak (<i>grease trap</i>), <i>kitchen hood</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadaman (supresi api);</p> |  |
|  |  |  | <p>11. Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</p>   |  |
|  |  |  | <p>12. Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau penda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah;</p>   |  |
|  |  |  | <p>13. Penyediaan fasilitas</p>  |  |

|  |                             |     |  |  |  |
|--|-----------------------------|-----|--|--|--|
|  |                             |     |  | ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan;   |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM | 14. |  | Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual); |  |
|  |                             | 15. |  | Hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;  |  |
|  |                             | 16. |  | Hotel memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan  |  |
|  |                             | 17. |  | Pelaksanaan sanitasi, higinitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );        |  |
|  |                             | 18. |  | Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian;                           |  |
|  |                             | 19. |  | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.                  |  |
|  |                             | 20. |  | Melaksanakan   |  |

|  |  |           |     |  |  |
|--|--|-----------|-----|--|--|
|  |  |           |     | <p>pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</p>                                 |  |
|  |  |           | 21. | <p>Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</p> |  |
|  |  |           | 22. | <p>Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</p>   |  |
|  |  |           | 23. | <p>Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p>       |  |
|  |  | Pelayanan | 24. | <p>Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</p>                                 |  |
|  |  |           | 25. | <p>Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas);</p>               |  |

|  |              |  |     |  |  |
|--|--------------|--|-----|--|--|
|  |              |  | 26. | Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;   |  |
|  | Produk Usaha |  | 27. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat; |  |
|  |              |  | 28. | Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas ( <i>ramp</i> ) bagi tamu keterbatasan fisik;   |  |
|  |              |  | 29. | Front office (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;   |  |

|  |  |             |     |   |  |
|--|--|-------------|-----|---|--|
|  |  |             | 30. | Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat;  |  |
|  |  |             | 31. | Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap ( <i>smoke detector</i> ) dan <i>sprinkler</i> , pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri; |  |
|  |  | Pengelolaan | 32. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan pengelolaan usaha;   |  |
|  |  |             | 33. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumtasi;  |  |

|   |  |     |   |  |
|---|--|-----|---|--|
|   |  | 34. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha;            |  |
|   |  | 35. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha terdokumentasi. |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar organisasi dan SDM usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar produk usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%.</li> </ul> <p><u>Risiko tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi atau Inspeksi oleh LSU Bidang Pariwisata dan inspeksi oleh Pemerintah Pusat dalam rangka pengawasan.</p> |  |     |   |  |



| Usaha Hotel Berisiko Tinggi  |    |   |    |
|------------------------------|----|---|----|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian  | CK |
| Persyaratan<br>Khusus        | 1. | Sertifikat standar usaha;   |    |
|                              | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi;  |    |
|                              | 3. | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.  |    |
| Sarana<br>Usaha              | 4. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV |    |
|                              | 5. | Koridor/ selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;       |    |
|                              | 6. | Toilet umum yang bersih, terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan   |    |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | pencahayaan yang baik;  |  |
|  |  |  | 7.  | Toilet umum bagi tamu berkebutuhan khusus;  |  |
|  |  |  | 8.  | Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;  |  |
|  |  |  | 9.  | Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;  |  |
|  |  |  | 10. | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;   |  |
|  |  |  | 11. | Dapur dengan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, drainase dilengkapi dengan perangkat lemak ( <i>grase trap</i> ), <i>kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak ( <i>grease filter</i> ), |  |

|  |  |                             |     |  |  |
|--|--|-----------------------------|-----|--|--|
|  |  |                             |     | <p>sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi.</p> |  |
|  |  |                             | 12. | Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;  |  |
|  |  |                             | 13. | Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah;  |  |
|  |  |                             | 14. | Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan serta petugas kesehatan;  |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 15. | Struktur Organisasi; Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi   |  |

|  |  |     |   |  |
|--|--|-----|---|--|
|  |  |     | SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);   |  |
|  |  | 16. | Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan jumlah minimal 100 orang;     |  |
|  |  | 17. | Hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;   |  |
|  |  | 18. | Hotel memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawanl  |  |
|  |  | 19. | Pelaksanaan sanitasi, higinitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> ); |  |
|  |  | 20. | Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian;                    |  |
|  |  | 21. | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.       |  |
|  |  | 22. | Melaksanakan pengujian secara berkala pada  |  |

|  |  |           |     |   |  |
|--|--|-----------|-----|---|--|
|  |  |           |     | peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);   |  |
|  |  |           | 23. | Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> ); |  |
|  |  |           | 24. | Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;   |  |
|  |  |           | 25. | Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.         |  |
|  |  | Pelayanan | 26. | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan                                    |  |
|  |  |           | 27. | Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):                 |  |
|  |  |           | 28. | Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang   |  |

|  |              |     |  |  |  |
|--|--------------|-----|--|--|--|
|  |              |     |  | dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi; |  |
|  | Produk Usaha | 29. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat; |  |  |
|  |              | 30. | Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai ( <i>ramp</i> ) bagi tamu keterbatasan fisik;   |  |  |
|  |              | 31. | <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;  |  |  |
|  |              | 32. | Restoran dengan kursi dan meja,  |  |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat;  |  |
|  |  |  | 33. | Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, kamar dengan sistem penghemat energi, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap ( <i>smoke detector</i> ) dan <i>sprinkler</i> , pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri; |  |
|  |  |  | 34. | Kamar tidur untuk tamu dengan keterbatasan fisik (1 kamar untuk tamu dengan keterbatasan fisik untuk setiap kelipatan 200 kamar atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku);   |  |

|                   |     |   |
|-------------------|-----|---|
| Pengelolaan Usaha | 35. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;                           |
|                   | 36. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;                |
|                   | 37. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha;            |
|                   | 38. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha terdokumentasi. |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha Hotel berisiko tinggi minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar organisasi dan SDM usaha Hotel berisiko tinggi minimal 90%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha Hotel berisiko tinggi minimal 90%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar produk usaha Hotel berisiko tinggi minimal 90%;



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>o Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha Hotel berisiko tinggi minimal 90%;</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha hotel</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha hotel yang penanaman modal asing (PMA) dan usaha hotel berisiko tinggi yang menggunakan penanaman modal dalam negeri (PMDN), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha hotel berisiko menengah tinggi penanaman modal dalam negeri (PMDN) dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan terhadap usaha hotel berisiko menengah rendah dan rendah PMDN melibatkan asosiasi usaha pariwisata terkait. Pengawasan usaha hotel juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 5 (lima) tahun sekali untuk usaha hotel berisiko tinggi dan sekurang-kurangnya setiap 10 (sepuluh) tahun sekali untuk usaha hotel berisiko menengah tinggi. Usaha hotel berisiko menengah tinggi pada tahun ke 4 dan ke 7 survailan dilaksanakan secara virtual (<i>remote audit</i>), sedangkan survailan usaha hotel berisiko tinggi antara tahun ke 1 dan tahun ke 5 dilaksanakan 1 (satu) kali survailan secara virtual (<i>remote audit</i>). Sertifikat standar usaha hotel berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha hotel PMA dan usaha hotel berisiko tinggi PMDN, Gubernur dan Bupati/Walikota</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko menengah rendah dan rendah PMDN kepada SKPD Provinsi dan Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha hotel dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha hotel telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA VILA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH dan MENENGAH TINGGI

| NO | 55193<br>VILA        |   |
|----|----------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup        | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:</p> <p>Usaha penyediaan jasa pelayanan penginapan bagi umum yang merupakan rumah-rumah pribadi yang khusus disewakan kepada wisatawan berikut fasilitasnya dan dikelola sendiri oleh pemiliknya.</p>  |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.</p> <p>b. Usaha Vila adalah usaha penyediaan akomodasi berupa penyewaan bangunan secara keseluruhan untuk jangka waktu tertentu, yang digunakan untuk kegiatan wisata dan dapat dilengkapi dengan sarana hiburan dan fasilitas penunjang lainnya.</p> <p>c. Usaha Vila Berbasis Risiko adalah usaha vila yang meliputi usaha berbasis risiko rendah, menengah rendah dan menengah tinggi yang dikelompokkan berdasarkan kriteria risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Kesehatan Masyarakat, termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L), dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</p> <p>d. Standar usaha vila adalah rumusan kualifikasi usaha vila dan/atau klasifikasi usaha Vila yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha vila.</p> <p>e. Sertifikat Standar Usaha Vila Berisiko Menengah Rendah adalah bukti tertulis yang diberikan untuk usaha vila yang telah</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) melaksanakan standar usaha vila berisiko menengah rendah bagi usaha vila berisiko menengah rendah melalui sistem OSS yang diterbitkan oleh Lembaga OSS, berlaku selama pengusaha vila menjalankan kegiatan usaha;</p> <p>f. Sertifikasi Usaha Vila adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha vila melalui audit pemenuhan standar usaha vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi.</p> <p>g. Sertifikat Standar Usaha Vila Berisiko Menengah Rendah dan Menengah Tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi yang telah memenuhi standar usaha vila, yang berlaku selama pengusaha vila menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>h. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan atau Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa akomodasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan Kesehatan.</p> <p>i. Lembaga OSS adalah lembaga pengelola penyelenggaraan OSS pemerintah non kementerian, pemerintah provinsi dan pemerintah kabupaten/kota yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi penanaman modal.</p> |
|--|--|---|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>j. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan.</p> <p>k. Pengusaha Vila adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha vila.</p>   |
| 3 | Penggolongan Usaha       | <p>Skala usaha vila adalah Mikro, Kecil, Menengah dan Besar.</p> <p>Usaha vila memiliki penggolongan yaitu vila non bintang, vila bintang 1 (<i>silver</i>), vila bintang 2 (<i>gold</i>) dan vila bintang 3 (<i>diamond</i>).</p>  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p><u>Menengah Rendah:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) sertifikat laik sehat akomodasi paling lama 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li> <li>2) memenuhi kriteria nomor 6 -10.</li> </ol> <p><u>Menengah Tinggi:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) memiliki sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li> <li>2) Memiliki sertifikat laik sehat akomodasi paling lama 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li> <li>3) memenuhi kriteria nomor 6 -10</li> </ol> |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimal usaha vila berisiko menengah rendah yang harus dimiliki antara lain adalah: Sarana minimal Vila bintang 1 (<i>silver</i>)</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area administrasi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Area/tempat karyawan;</li><li>3) Tempat/area parkir;</li><li>4) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik;</li><li>5) Tempat sampah dan penampungan sampah sementara;</li><li>6) Instalasi listrik dan instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>7) Jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>);</li><li>8) Terdapat Peralatan komunikasi;</li><li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>10) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>11) Gudang atau tempat/area penyimpanan barang;</li></ol> <p>Fasilitas minimum vila bintang 1 (<i>silver</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Toilet yang bersih, terawat terawat dan terawat bagi karyawan;</li><li>2) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>3) Kolam renang yang bersih dan terawat;</li><li>4) Area parkir;</li><li>5) Papan nama area vila yang terbaca jelas dan mudah terlihat;</li></ol> <p>Kondisi lingkungan vila bintang 1 (<i>silver</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>4) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> <p>b. Sarana minimal usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki antara lain adalah:</p> <p>Sarana minimal Vila Bintang 2 (<i>gold</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang administrasi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Ruang penyimpanan dokumen dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Ruang atau area karyawan;</li><li>4) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>5) Tempat sampah dan penampungan sampah sementara;</li><li>6) Tempat penyimpanan dan pendistribusian lena (<i>linen</i>);</li><li>7) Instalasi listrik yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi genset yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>10) Piranti lunak penunjang kegiatan operasional (<i>management information system</i>);</li><li>11) Tanda arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) sesuai dengan dengan</li></ol> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>standar yang mudah terlihat dan terbaca dengan jelas;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>12) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau internet.</li><li>13) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>14) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>15) Gudang atau tempat penyimpanan barang;</li></ol> <p>Fasilitas minimum vila bintang 2 (<i>gold</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tanda arah yang menunjukkan fasilitas vila (<i>vila directional sign</i>);</li><li>2) Tempat parkir dan pengaturan yang memenuhi kelaikan;</li><li>3) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Kolam renang yang bersih dan terawat;</li><li>5) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>6) Papan nama area vila yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasangan yang aman dan memenuhi kelaikan.</li></ol> <p>Kondisi lingkungan vila bintang 2 (<i>gold</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>6) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> <p>Sarana minimal vila bintang 3 (<i>diamond</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang administrasi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>2) Ruang penyimpanan dokumen dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti dan ruang makan karyawan;</li><li>4) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>5) Tempat penampungan sampah dan sistem pengolahan air limbah;</li><li>6) Tempat penyimpanan dan pendistribusian lena (<i>linen</i>);</li><li>7) Instalasi listrik yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi genset yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Instalasi gas yang aman dan memenuhi kelaikan</li><li>10) Instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>11) Tanda arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) yang memenuhi kelaikan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>12) Piranti lunak penunjang kegiatan operasional (<i>management information system</i>);</p> <p>13) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan internet;</p> <p>14) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</p> <p>15) Instalasi kamera pengawas (<i>closed sirkuit television/CCTB</i>) yang berfungsi dengan baik;</p> <p>16) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>17) Gudang.</p> <p>Fasilitas minimum vila bintang 3 (<i>diamond</i>):</p> <p>1) Tanda arah yang menunjukkan fasilitas vila (<i>vila directional sign</i>);</p> <p>2) Kolam renang yang terdiri dari kolam renang anak-anak dan kolam renang dewasa;</p> <p>3) Tempat parkir dan pengaturan yang aman dan memenuhi kelaikan;</p> <p>4) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</p> <p>5) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang memenuhi kelaikan;</p> <p>6) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung;</p> <p>7) Papan nama area vila yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasangan yang aman dan memenuhi kelaikan.</p> |
|--|--|---|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>Kondisi lingkungan vila bintang 3 (<i>diamond</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>5) Terdapat sistem pengolahan air limbah;</li><li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol>  |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Usaha vila berisiko menengah rendah memiliki struktur organisasi dan SDM minimal sebagai berikut:</p> <p>Organisasi dan SDM Usaha Vila Bintang 1 (<i>silver</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Organisasi<ol style="list-style-type: none"><li>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>b) Uraian tugas dan fungsi yang terdokumentasi;</li><li>c) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>d) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>e) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>f) Program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha;</li></ol></li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>g) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau dalam keadaan darurat:</p> <p>h) Pengutamaan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</p> <p>2) Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>a) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;</p> <p>b) Melaksanakan program peningkatan kompetensi sesuai kebutuhan;</p> <p>c) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>d) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan terdokumentasi.</p> <p>b. Usaha vila berisiko menengah tinggi memiliki struktur organisasi dan SDM minimal adalah: Organisasi dan SDM Vila Bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <p>1) Organisasi</p> <p>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>b) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>c) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</p> <p>d) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</p> <p>e) Pelaksanaan program Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</p> <p>f) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</p> <p>g) Program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha;</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>h) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau dalam keadaan darurat;</p> <p>i) Pengutamakan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</p> <p>2) Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>a) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p> <p>b) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</p> <p>c) Petugas keamanan;</p> <p>d) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>e) Melaksanakan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi</p> <p>Organisasi Vila Bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <p>1) Organisasi</p> <p>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>b) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</p> <p>c) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</p> <p>d) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</p> <p>e) Pelaksanaan sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</p> <p>f) Program pemberian asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</p> |
|--|--|---|

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <p>g) Program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha;</p> <p>h) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</p> <p>i) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi.</p> <p>j) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau dalam keadaan darurat;</p> <p>k) Pengutamakan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</p> <p>2) Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>a) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p> <p>b) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi pada level <i>manager, supervisor</i> dan pelaksana;</p> <p>c) Pengembangan karir;</p> <p>d) Petugas keamanan;</p> <p>e) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>f) Melaksanakan pemeriksaan Kesehatan secara berkala untuk seluruh karyawan terdokumentasi;</p> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. Pelayanan usaha vila berisiko menengah rendah vila bintang 1 (<i>silver</i>), yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pemesanan tempat atau reservasi</li> <li>2) Penanganan proses <i>check-in</i> dan <i>check-out</i></li> <li>3) Pembersihan/penyiapan kamar;</li> <li>4) Pembayaran tunai dan/atau nontunai</li> <li>5) Penanganan keluhan tamu.</li> </ol>  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>b. Pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>Pelayanan vila bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pemesanan tempat atau reservasi;</li><li>2) Penanganan proses <i>check-in</i> dan <i>check-out</i></li><li>3) Pembersihan/penyiapan kamar;</li><li>4) Pelayanan untuk tamu dengan keterbatasan fisik, dan/atau lanjut usia;</li><li>5) Penyajian makan dan minum yang memenuhi standar higiene sanitasi;</li><li>6) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>7) Penanganan keluhan tamu.</li></ol> <p>Pelayanan usaha vila bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pemesanan tempat atau reservasi;</li><li>2) Penanganan proses <i>check-in</i> dan <i>check-out</i></li><li>3) Pembersihan/penyiapan kamar;</li><li>4) Penyampaian informasi, penerimaan dan penyampaian pesan, dan pengurusan barang tamu.</li><li>5) Pelayanan untuk tamu dengan keterbatasan fisik, dan/atau lanjut usia;</li><li>6) Pelayamam binatu;</li><li>7) Pelayanan jasa patkir;</li><li>8) Pelayanan antar jemput;</li><li>9) Penyajian makan dan minum yang memenuhi standar higiene sanitasi;</li><li>10) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>11) Penanganan keluhan tamu.</li></ol> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <p>Persyaratan produk usaha vila bintang 1 (<i>silver</i>)</p>  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li><li>2) Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;</li><li>3) Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu dan tempat sampah;</li><li>4) Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>5) Ruang keluarga dilengkapi meja dan kursi;</li><li>6) Dapur kecil (<i>pantry</i>) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;</li><li>7) Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat;</li><li>8) Area Penerimaan Tamu (<i>front office</i>) dilengkapi sarana pembayaran;</li><li>9) Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.</li></ol> <p>b. Persyaratan produk usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <p>Persyaratan produk usaha vila bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, Lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;</li><li>3) Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan (<i>wastafel</i>), dan tempat sampah;</li><li>4) Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>5) Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;</li><li>6) Dapur kecil (<i>pantry</i>) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;</li><li>7) Penanda arah dilingkungan vila yang menunjukkan fasilitas Vila (<i>villa directional sign</i>) dan arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) yang memenuhi kelaikan;</li><li>8) Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang memenuhi kelaikan;</li><li>9) Area Penerimaan Tamu (<i>front office</i>) dilengkapi sarana pembayaran;</li><li>10) Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.</li></ol> <p>Persyaratan produk usaha vila bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Kamar tidur dilengkapi Pintu kamar tidur, Perlengkapan kamar tidur, Lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;</li><li>3) Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan (<i>wastafel</i>), cermin dan tempat sampah;</li><li>4) Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>5) Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;</li><li>6) Dapur kecil (<i>pantry</i>) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;</li><li>7) Penanda arah dilingkungan vila yang menunjukkan fasilitas Vila (<i>villa directional sign</i>) dan arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Area Penerimaan Tamu (<i>front office</i>) dilengkapi sarana pembayaran;</li><li>10) Restoran, dengan minimal dengan 10 Jenis makanan dan 5 minuman atau lebih dengan atau tanpa makanan pembuka dan penutup yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>11) Taman yang bersih dan terawat;</li><li>12) Kolam renang yang bersih dan terawat;</li><li>13) Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.</li></ol> |
|--|--|--|

|    |                  |  |
|----|------------------|--|
| 10 | Sistem Manajemen | <p>a. Sistem manajemen usaha vila berisiko menengah rendah yang harus dimiliki antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</li><li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>5) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>6) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>8) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>9) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>10) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan</li></ol> |
|----|------------------|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>b. Sistem manajemen usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki antara lain:</p> <p>Sistem manajemen usaha vila bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</li><li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>5) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>6) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>8) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>9) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>10) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>11) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>12) Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>13) Memiliki dokumen SOP internal audit pengelolaan usaha vila berkelanjutan;</p> <p>14) Melaksanakan SOP internal audit pengelolaan usaha vila berkelanjutan terdokumentasi.</p> <p>Sistem manajemen usaha vila bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <p>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>5) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>6) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>8) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>9) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>10) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>11) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>12) Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>13) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</li></ol> |
|--|--|---|

|                              |                                     | <p>14) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>15) Memiliki dokumen SOP internal audit pengelolaan usaha vila;</p> <p>16) Melaksanakan SOP internal audit pengelolaan usaha vila.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|--|--|------------------------|----|--------------------------------------|--|----|-----------------------------------|--|-----------|----|---|--|----|------------------------------------|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui pernyataan kesesuaian diri (<i>self-declaration</i>) pada saat mendaftar NIB melalui Sistem OSS diterbitkan oleh Lembaga OSS.</p> <p>Vila Bintang 1 (<i>Silver</i>)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>2.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Organisasi SDM dan SDM</td> <td>5.</td> <td>Terdapat organisasi usaha yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>7.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | sertifikat laik sehat akomodasi |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan yang baik; |  | Organisasi SDM dan SDM | 5. | Terdapat organisasi usaha yang baik; |  | 6. | Ketersediaan SDM usaha yang baik; |  | Pelayanan | 7. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 8. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | sertifikat laik sehat akomodasi   |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Sarana Usaha                 | 2.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                              | 3.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                              | 4.                                  | Terdapat kondisi lingkungan yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Organisasi SDM dan SDM       | 5.                                  | Terdapat organisasi usaha yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                              | 6.                                  | Ketersediaan SDM usaha yang baik;   |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Pelayanan                    | 7.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                              | 8.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk  |                              |    |                    |    |                    |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                        |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |                                    |  |



|  |                    |     |  |   |  |
|--|--------------------|-----|--|---|--|
|  |                    |     |  | pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  |
|  | Persyaratan Produk | 9.  | Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;                                      |   |  |
|  |                    | 10. | Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan ( <i>wastafel</i> ), cermin dan tempat sampah; |   |  |
|  |                    | 11. | Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;  |   |  |
|  |                    | 12. | Ruang keluarga dilengkapi meja dan kursi;  |   |  |
|  |                    | 13. | Dapur kecil ( <i>pantry</i> ) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;   |   |  |

|  |                  |     |  |  |
|--|------------------|-----|--|--|
|  |                  | 14. | Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat;                            |  |
|  |                  | 15. | Area Penerimaan Tamu ( <i>front office</i> ) dilengkapi sarana pembayaran;                           |  |
|  | Sistem Manajemen | 16. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;                     |  |
|  |                  | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen vila berisiko menengah rendah; |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%;

|                              |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sistem manajemen usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%.</li> <li>○ Untuk usaha vila mikro perseorangan pemenuhan kriteria sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan dan sistem Manajemen minimal 60%.</li> </ul> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh LSU Bidang Pariwisata, dan inspeksi dalam rangka pengawasan yang dilakukan oleh Pemerintah, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya.</p> <p style="text-align: center;"><i>Vila Bintang 2 (Gold)</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 50%;">Kriteria Penilaian</th> <th style="width: 20%;">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td>1.</td> <td>sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata |  | 2. | sertifikat laik sehat akomodasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  |
|------------------------------|----|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|---------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Persyaratan khusus           | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                              | 2. | sertifikat laik sehat akomodasi   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Sarana Usaha                 | 3. | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                              | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |

|  |                             |  |     |  |  |
|--|-----------------------------|--|-----|--|--|
|  |                             |  | 5.  | Terdapat kondisi lingkungan yang baik;   |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 6.  | Terdapat organisasi usaha yang baik;   |  |
|  |                             |  | 7.  | Ketersediaan SDM usaha yang baik;  |  |
|  | Pelayanan                   |  | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |                             |  | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;                                   |  |
|  | Persyaratan Produk Usaha    |  | 10. | Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta arana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik; |  |
|  |                             |  | 11. | Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, Lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;  |  |
|  |                             |  | 12. | Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan          |  |

|  |  |  |     |  |  |
|--|--|--|-----|--|--|
|  |  |  |     | ( <i>wastafel</i> ), cermin dan tempat sampah;   |  |
|  |  |  | 13. | Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan <i>higiene sanitasi</i> ;  |  |
|  |  |  | 14. | Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;  |  |
|  |  |  | 15. | Dapur kecil ( <i>pantry</i> ) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;   |  |
|  |  |  | 16. | Penanda arah dilingkungan vila yang menunjuka fasilitas Vila ( <i>villa directional sign</i> ) dan arah menuju jalur evakuasi ( <i>evacuation sign</i> ) yang memenuhi kelaikan; |  |
|  |  |  | 17. | Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang memenuhi kelaikan;   |  |
|  |  |  | 18. | Area Penerimaan Tamu ( <i>front office</i> ) dilengkapi sarana pembayaran;   |  |

|                  |  |     |  |  |
|------------------|--|-----|--|--|
|                  |  | 19. | Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.   |  |
| Sistem Manajemen |  | 20. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |
|                  |  | 21. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha vila bintang 2 ( <i>gold</i> ) berisiko menengah tinggi. |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi minimal 90%;

|                              |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sistem manajemen usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%.</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha perseorangan mikro vila berisiko menengah rendah aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen minimal 60%</li> </ul> <p><u>Menengah Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha, dan inspeksi dalam rangka pengawasan yang dilakukan oleh Pemerintah, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya.</p> <p style="text-align: center;"><i>Vila Bintang 3 (Diamond)</i></p> <table border="1" data-bbox="633 1407 1412 2265"> <thead> <tr> <th data-bbox="633 1407 860 1582">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="860 1407 933 1582">No</th> <th data-bbox="933 1407 1331 1582">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1331 1407 1412 1582">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="633 1582 860 1918" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="860 1582 933 1806">1.</td> <td data-bbox="933 1582 1331 1806">sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata</td> <td data-bbox="1331 1582 1412 1806"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="860 1806 933 1918">2.</td> <td data-bbox="933 1806 1331 1918">Sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td data-bbox="1331 1806 1412 1918"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="633 1918 860 2265" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="860 1918 933 2030">3.</td> <td data-bbox="933 1918 1331 2030">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1331 1918 1412 2030"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="860 2030 933 2143">4.</td> <td data-bbox="933 2030 1331 2143">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1331 2030 1412 2143"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="860 2143 933 2265">5.</td> <td data-bbox="933 2143 1331 2265">Terdapat kondisi lingkungan yang baik;</td> <td data-bbox="1331 2143 1412 2265"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata |  | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 5. | Terdapat kondisi lingkungan yang baik; |  |
|------------------------------|----|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|---------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|--|--|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |
| Persyaratan khusus           | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |
|                              | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |
| Sarana Usaha                 | 3. | Ketersediaan sarana usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |
|                              | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |
|                              | 5. | Terdapat kondisi lingkungan yang baik;   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |

|  |  |                          |     |  |  |
|--|--|--------------------------|-----|--|--|
|  |  | Organisasi SDM dan SDM   | 6.  | Terdapat organisasi usaha yang baik;   |  |
|  |  |                          | 7.  | Ketersediaan SDM usaha yang baik;  |  |
|  |  | Pelayanan                | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |  |                          | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |  |
|  |  | Persyaratan Produk Usaha | 10. | Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;                                      |  |
|  |  |                          | 11. | Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;  |  |
|  |  |                          | 12. | Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan ( <i>wastafel</i> ), cermin dan tempat sampah; |  |
|  |  |                          | 13. | Ruang makan  |  |
|  |  |                          |     |  |  |



|  |  |  |     |  |  |
|--|--|--|-----|--|--|
|  |  |  |     | dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan <i>higiene sanitasi</i> ;  |  |
|  |  |  | 14. | Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;  |  |
|  |  |  | 15. | Dapur kecil ( <i>pantry</i> ) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;   |  |
|  |  |  | 16. | Penanda arah dilingkungan vila yang menunjukkan fasilitas Vila ( <i>villa directional sign</i> ) dan arah menuju jalur evakuasi ( <i>evacuation sign</i> ) yang memenuhi kelaikan; |  |
|  |  |  | 17. | Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang memenuhi kelaikan;   |  |
|  |  |  | 18. | Area Penerimaan Tamu ( <i>front office</i> ) dilengkapi sarana pembayaran;   |  |
|  |  |  | 19. | Restoran, dengan minimal dengan 10   |  |

|   |                  |     |  |  |
|---|------------------|-----|--|--|
|   |                  |     | Jenis makanan dan 5 minuman atau lebih dengan atau tanpa makanan pembuka dan penutup yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;         |  |
|   |                  | 20. | Taman yang bersih dan terawat;   |  |
|   |                  | 21. | Kolam renang yang bersih dan terawat;  |  |
|   |                  | 22. | Kondisi bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;  |  |
|   | Sistem Manajemen | 23. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja system manajemen usaha;   |  |
|   |                  | 24. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha vila <i>diamond</i> berisiko menengah tinggi terdokumentasi; |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh</li> </ul> |                  |     |  |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha vila berisiko menengah rendah minimal 90 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi minimal 90 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah minimal 90 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha vila berisiko menengah rendah minimal 90 %.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p><b>Pengawasan usaha Vila</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/kota sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing dan menjamin kerahasiaan data</i>;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha vila penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha vila berisiko menengah tinggi penanaman modal dalam negeri (PMDN), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan terhadap usaha vila berisiko menengah rendah dan rendah PMDN. Pengawasan usaha villa juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha vila bintang 2 dan vila bintang 3 oleh Lembaga Sertifikasi Usaha bidang Pariwisata (LSUP) yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha villa berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha vila PMA, Gubernur dan Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha villa berisiko menengah tinggi, berisiko menengah rendah dan rendah PMDN kepada SKPD Provinsi dan SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Pengawasan terhadap usaha vila dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha villa telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA APARTEMEN HOTEL

BERISIKO RENDAH, MENENGAH RENDAH, MENENGAH TINGGI DAN TINGGI

| NO | 55194<br>APARTEMEN HOTEL |   |
|----|--------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup            | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan: usaha penyediaan jasa pelayanan penginapan bagi umum yang mengelola dan memfungsikan apartemen sebagai hotel untuk tempat tinggal sementara, dengan perhitungan pembayaran sesuai ketentuan. Misalnya apartemen hotel/kondominium hotel apartel/kondotel. Usaha apartemen hotel meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Berisiko rendah, jumlah kamar tidur tamu <math>\leq 60</math> unit atau jumlah karyawan <math>\leq 40</math> orang atau memiliki luas bangunan <math>&lt; 4.000 \text{ m}^2</math></li> <li>b. Berisiko menengah rendah: Jumlah kamar tidur tamu 61 - 100 unit atau jumlah karyawan 41 - 99 orang atau memiliki luas 4.000 - 6.000 <math>\text{m}^2</math></li> <li>c. Berisiko menengah tinggi: Jumlah kamar tidur tamu 101 - 200 unit atau jumlah karyawan 100 - 200 orang atau memiliki luas lahan <math>&gt; 6000 - 10.000 \text{ m}^2</math></li> <li>d. Berisiko tinggi: Jumlah kamar tidur <math>&gt; 200</math> unit atau jumlah karyawan <math>&gt; 200</math> orang atau memiliki luas bangunan <math>\geq 10.000 \text{ m}^2</math></li> </ol> |
| 2  | Istilah dan Definisi     | <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li> <li>b. Usaha Apartemen hotel adalah usaha penyediaan akomodasi secara harian berupa unit hunian dalam 1 (satu) atau lebih bangunan yang dikelola oleh usaha jasa manajemen apartemen hotel;</li> <li>c. Usaha Apartemen hotel Berbasis Risiko adalah usaha apartemen hotel yang meliputi usaha</li> </ol>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>berbasis risiko rendah, menengah rendah, menengah tinggi dan tinggi yang dikelompokkan berdasarkan kriteria risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Kesehatan Masyarakat, termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L), dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</p> <p>d. Standar Usaha Apartemen hotel adalah rumusan kualifikasi usaha apartemen hotel dan/atau klasifikasi usaha Apartemen hotel yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha apartemen hotel;</p> <p>e. Sertifikat Standar Usaha Apartemen hotel Berisiko Menengah Rendah adalah bukti tertulis yang diberikan untuk usaha apartemen hotel yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) melaksanakan standar usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah melalui sistem OSS yang diterbitkan oleh lembaga OSS, berlaku selama pengusaha apartemen hotel menjalankan kegiatan usaha;</p> <p>f. Sertifikasi Usaha Apartemen hotel adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Apartemen hotel berisiko menengah tinggi dan tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha apartemen hotel melalui audit pemenuhan standar usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi;</p> <p>g. Sertifikat Standar Usaha Apartemen hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Berisiko Tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi yang telah memenuhi standar usaha apartemen hotel, berlaku selama pengusaha apartemen hotel menjalankan kegiatan usaha;</p> |
|--|--|--|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>h. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan atau Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa akomodasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan Kesehatan;</p> <p>i. Lembaga <i>Online Single Submission</i> (OSS) adalah lembaga pengelola penyelenggaraan OSS pemerintah non kementerian, pemerintah provinsi dan pemerintah kabupaten/kota yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi penanaman modal;</p> <p>j. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>k. Pengusaha Apartemen hotel adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha apartemen hotel.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p><u>Menengah Rendah</u></p> <p>a. sertifikat laik sehat akomodasi;</p> <p>b. memenuhi kriteria nomor 6-10.</p> <p>Menengah Tinggi</p> <p>a. Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat setelah 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;</p>  |



|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | <p>b. sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi;</p> <p>c. memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p> <p><u>Tinggi</u></p> <p>a. Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha bidang Pariwisata (LSUP) paling lambat paling lambat 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui sistim OSS;</p> <p>b. Sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;</p> <p>c. Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p>  |
| 6 | Sarana | <p>a. Sarana usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala;</li><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih</li><li>5) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik.</li></ol> <p>b. Sarana usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat</li></ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;</li><li>5) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;</li><li>6) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>7) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</li><li>8) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah</li><li>9) Penyediaan fasilitas ruang P3K karyawan dengan peralatan kesehatan.</li></ol> <p>c. Sarana usaha apartemen hotel berisiko tinggi.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Toilet umum bagi tamu yang berkebutuhan khusus;</li><li>5) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;</li><li>6) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;</li><li>7) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>8) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</li><li>9) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah;</li><li>10) Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan serta petugas kesehatan.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Apartemen Hotel Berisiko Menengah Rendah;<ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>3) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control dan general cleaning</i>);</li></ol></li></ol>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>5) Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>6) Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri.</li></ol> <p>b. Apartemen Hotel Berisiko Menengah Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>3) memiliki program pemeriksaan kesehatan Karyawan;</li><li>4) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control dan general cleaning</i>);</li><li>5) Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas Harian;</li><li>6) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>8) Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>9) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas atau logo perusahaan.</li></ol> <p>c. Apartemen Hotel Berisiko Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan jumlah</li></ol> |
|--|--|--|

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <p>minimal 100 orang;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>4) memiliki program pemeriksaan kesehatan Karyawan;</li><li>5) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>6) Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas Harian;</li><li>7) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>8) Melaksanakan pengujian secara berkala kepada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>9) Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>10) Pengutamakan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>11) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas atau logo perusahaan.</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. Apartemen Hotel Berisiko Menengah Rendah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, <i>fasilitas</i> publik dan fasilitas karyawan;</li><li>2) Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Apartemen hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Tinggi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</li><li>2) Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):</li></ol>  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | 3) Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi.  |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Produk usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah yang harus dimiliki minimal antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha apartemen hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik serta petunjuk arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik;</li><li>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i>;</li><li>4) Unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</li></ol> <p>b. Produk usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki minimal antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha apartemen hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik serta tersedia petunjuk arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai (<i>ramp</i>) bagi tamu keterbatasan fisik;</li></ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;</p> <p>4) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</p> <p>5) Unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap (<i>smoke detector</i>) dan <i>sprinkler</i>, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</p> <p>6) Dapur di area restoran dengan lantai, dinding dan <i>ceiling</i> kuat, aman dan mudah pemeliharannya, drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grease trap</i>), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (supresi api);</p> <p>c. Produk usaha apartemen hotel berisiko tinggi yang harus dimiliki minimal antara lain:</p> <p>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha apartemen hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik serta petunjuk arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai (<i>ramp</i>) bagi tamu keterbatasan fisik;</li><li>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;</li><li>4) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</li><li>5) Unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, unit dengan sistem penghemat energi, jendela dengan alat pengaman, unit dengan alat pendeteksi asap (<i>smoke detector</i>) dan <i>sprinkler</i>, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi unit dan petunjuk penyelamatan diri;</li><li>6) Unit hunian untuk tamu dengan keterbatasan fisik (1 unit untuk tamu dengan keterbatasan fisik untuk setiap kelipatan 200 unit atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku).</li><li>7) Dapur di area restoran dengan Lantai, dinding dan <i>ceiling</i> kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grease trap</i>), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini</li></ol> |
|--|--|--|



|    |                                     |   |
|----|-------------------------------------|---|
|    |                                     | kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi;   |
| 10 | Pengelolaan Usaha                   | <p>a. Apartemen Hotel Berisiko Menengah Rendah;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha apartemen hotel;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau melaksanakan petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha apartemen hotel terdokumentasi.</li> </ol> <p>b. Apartemen Hotel Berisiko Menengah Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha apartemen hotel;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha apartemen hotel terdokumentasi;</li> <li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha apartemen hotel;</li> <li>4) Melaksanakan dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha apartemen hotel terdokumentasi.</li> </ol> <p>c. Apartemen Hotel Berisiko Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha apartemen hotel;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha apartemen hotel terdokumentasi;</li> <li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha apartemen hotel;</li> <li>4) Melaksanakan dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha apartemen hotel terdokumentasi.</li> </ol> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan diri (<i>self declaration</i>) pada saat pendaftaran NIB melalui Sistem OSS, diterbitkan oleh Lembaga OSS .</p>   |

| Apartemen Hotel Berisiko Menengah Rendah |    |   |  |
|--|----|---|--|
| Unsur-Unsur Penilaian                    | No | Kriteria Penilaian  | CK                                       |
| Persyaratan Khusus                       | 1. | Sertifikat laik sehat akomodasi   |  |
| Sarana Usaha                             | 2. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat. terdapat dokumen uji berkala;          |  |
|  | 3. | Koridor/ Selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; |  |
|  | 4. | Toilet umum yang bersih dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;   |  |
|  | 5. | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;                                     |  |
|  | 6. | Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;   |  |
|  |    | 7.  | Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap |

|  |                             |           |   |   |
|--|-----------------------------|-----------|---|---|
|  | Struktur Organisasi dan SDM |           | jabatan, dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);   |   |
|  |                             | 8.        | Apartemen hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;   |   |
|  |                             | 9.        | Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );                      |   |
|  |                             | 10.       | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.                             |   |
|  |                             | 11.       | Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> ); |   |
|  |                             | 12.       | Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja local/dalam negeri.   |   |
|  |                             | Pelayanan | 13.   | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik |

|  |  |                          |     |  |  |
|--|--|--------------------------|-----|--|--|
|  |  |                          |     | dan fasilitas karyawan   |  |
|  |  |                          | 14. | Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;   |  |
|  |  | Persyaratan Produk Usaha | 15. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha apartemen hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, serta petunjuk arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat; |  |
|  |  |                          | 16. | Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik;  |  |
|  |  |                          | 17. | <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> ;  |  |
|  |  |                          | 18. | Unit hunian termasuk kamar mandi,  |  |

|  |  |   |     |  |  |
|--|--|---|-----|--|--|
|  |  |   |     | dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri; |  |
|  |  | Pengelolaan   | 19. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha;  |  |
|  |  |   | 20. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha apartemen hotel terdokumentasi;   |  |
|  |  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> </ul> |     |  |  |

|                       |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar produk usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah minimal 90%.</li> </ul> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi oleh LSU Bidang Pariwisata atau Inspeksi dalam rangka pengawasan yang dilaksanakan oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi, dan Pemerintah Kabupaten/Kota dalam rangka pengawasan sesuai kewenangan.</p> <table border="1" data-bbox="597 1348 1414 2272"> <thead> <tr> <th data-bbox="597 1348 854 1465">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="854 1348 938 1465">No</th> <th data-bbox="938 1348 1333 1465">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1348 1414 1465">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="597 1465 854 1692" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="854 1465 938 1577">1.</td> <td data-bbox="938 1465 1333 1577">sertifikat standar usaha apartemen hotel</td> <td data-bbox="1333 1465 1414 1577"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="854 1577 938 1692">2.</td> <td data-bbox="938 1577 1333 1692">sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td data-bbox="1333 1577 1414 1692"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 1692 854 2098" rowspan="2">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="854 1692 938 2098">3.</td> <td data-bbox="938 1692 1333 2098">Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat, terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV</td> <td data-bbox="1333 1692 1414 2098"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="854 2098 938 2272">4.</td> <td data-bbox="938 2098 1333 2272">Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat</td> <td data-bbox="1333 2098 1414 2272"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | sertifikat standar usaha apartemen hotel |  | 2. | sertifikat laik sehat akomodasi |  | Sarana Usaha | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat, terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV |  | 4. | Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat |  |
|-----------------------|----|--|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|---------------------------------|--|--------------|----|---|--|----|--|--|
| Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian   | CK                    |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |   |  |    |  |  |
| Persyaratan Khusus    | 1. | sertifikat standar usaha apartemen hotel   |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |   |  |    |  |  |
|                       | 2. | sertifikat laik sehat akomodasi  |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |   |  |    |  |  |
| Sarana Usaha          | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat, terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV  |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |   |  |    |  |  |
|                       | 4. | Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat   |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                 |  |              |    |   |  |    |  |  |

|  |  |  |    |  |  |
|--|--|--|----|--|--|
|  |  |  |    | pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;  |  |
|  |  |  | 5. | Toilet umum yang bersih, terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;             |  |
|  |  |  | 6. | Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik                          |  |
|  |  |  | 7. | Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat; |  |
|  |  |  | 8. | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;                                    |  |
|  |  |  | 9. | Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan   |  |

|  |                             |     |   |  |
|--|-----------------------------|-----|---|--|
|  |                             |     | non organik;  |  |
|  |                             |     | 10. Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah; |  |
|  |                             |     | 11. Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan;   |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM | 12. | Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);                                    |  |
|  |                             | 13. | Apartemen hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;   |  |
|  |                             | 14. | Apartemen hotel memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan   |  |
|  |                             | 15. | Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );  |  |
|  |                             | 16. | Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian;  |  |



|  |  |           |     |   |  |
|--|--|-----------|-----|---|--|
|  |  |           | 17. | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.                             |  |
|  |  |           | 18. | Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3;)                      |  |
|  |  |           | 19. | Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> ); |  |
|  |  |           | 20. | Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;   |  |
|  |  |           | 21. | Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.         |  |
|  |  | Pelayanan | 22. | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik   |  |

|  |  |                          |     |  |  |
|--|--|--------------------------|-----|--|--|
|  |  |                          |     | dan fasilitas karyawan   |  |
|  |  |                          | 23. | Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):  |  |
|  |  |                          | 24. | Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;   |  |
|  |  | Persyaratan Produk Usaha | 25. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha apartemen hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, serta petunjuk arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat; |  |
|  |  |                          | 26. | Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas ( <i>ramp</i> ) bagi tamu keterbatasan fisik;   |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  | 27. | Front office (kantor depan) dilengkapi gerai/ counter (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu check in/check out dan tempat penitipan barang tamu;  |  |
|  |  |  | 28. | Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat;  |  |
|  |  |  | 29. | Unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap ( <i>smoke detector</i> ) dan <i>sprinkler</i> , pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri; |  |
|  |  |  | 30. | Dapur di area restoran dengan Lantai,   |  |

|  |  |             |     |  |  |
|--|--|-------------|-----|--|--|
|  |  |             |     | <p>dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grease trap</i>), Kitchen hood stainless yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (supresi api);</p> |  |
|  |  | Pengelolaan | 31. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha;  |  |
|  |  |             | 32. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja usaha terdokumentasi;   |  |
|  |  |             | 33. | Memiliki Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha;   |  |

|   |    |   | 34. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha tedokumentasi. |  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |
|---|----|---|-----|--|--|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|---------------------------------|--|
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar rganisasi dan SDM usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar produk usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%.</li> </ul> <p><u>Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata dan Inspeksi oleh Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota dalam rangka pengawasan sesuai kewenangan.</p> |    |   |     |  |  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="586 1906 854 2021">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="854 1906 938 2021">No</th> <th data-bbox="938 1906 1333 2021">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1906 1430 2021">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="586 2021 854 2245" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="854 2021 938 2135">1.</td> <td data-bbox="938 2021 1333 2135">Sertifikat standar usaha apartemen hotel;</td> <td data-bbox="1333 2021 1430 2135"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="854 2135 938 2245">2.</td> <td data-bbox="938 2135 1333 2245">Sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td data-bbox="1333 2135 1430 2245"></td> </tr> </tbody> </table>  |    |   |     |  |  | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat standar usaha apartemen hotel; |  | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi |  |
| Unsur-Unsur Penilaian   | No | Kriteria Penilaian                        | CK  |  |  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |
| Persyaratan Khusus  | 1. | Sertifikat standar usaha apartemen hotel; |     |  |  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |
|   | 2. | Sertifikat laik sehat akomodasi           |     |  |  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |

|  |  |              |    |   |  |  |
|--|--|--------------|----|---|--|--|
|  |  | Sarana Usaha | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV |  |  |
|  |  |              | 4. | Koridor/selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;        |  |  |
|  |  |              | 5. | Toilet umum yang bersih, terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;                    |  |  |
|  |  |              | 6. | Toilet umum bagi tamu berkebutuhan khusus;  |  |  |
|  |  |              | 7. | Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;                                |  |  |
|  |  |              | 8. | Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan                            |  |  |
|  |  |              |    |   |  |  |
|  |  |              |    |   |  |  |

|  |  |                             |     |   |  |
|--|--|-----------------------------|-----|---|--|
|  |  |                             |     | wanita terpisah bersih dan terawat;   |  |
|  |  |                             | 9.  | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;   |  |
|  |  |                             | 10. | Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;   |  |
|  |  |                             | 11. | Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah; |  |
|  |  |                             | 12. | Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan serta petugas kesehatan;                             |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 13. | Struktur Organisasi; Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);                                |  |
|  |  |                             | 14. | Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan   |  |

|  |  |  |     |  |  |
|--|--|--|-----|--|--|
|  |  |  |     | jumlah minimal 100 orang;  |  |
|  |  |  | 15. | Apartemen hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;  |  |
|  |  |  | 16. | Apartemen hotel memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan                                      |  |
|  |  |  | 17. | Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> ); |  |
|  |  |  | 18. | Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian;                     |  |
|  |  |  | 19. | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.        |  |
|  |  |  | 20. | Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3); |  |
|  |  |  | 21. | Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive</i>            |  |



|  |  |                          |     |  |  |
|--|--|--------------------------|-----|--|--|
|  |  |                          |     | Maintenance Program schedule);   |  |
|  |  |                          | 22. | Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;  |  |
|  |  |                          | 23. | Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas/logo perusahaan.                               |  |
|  |  | Pelayanan                | 24. | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan   |  |
|  |  |                          | 25. | Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):                              |  |
|  |  |                          | 26. | Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;                       |  |
|  |  | Persyaratan Produk Usaha | 27. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha apartemen hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat;   |  |
|  |  |  | 28. | Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai ( <i>ramp</i> ) bagi tamu keterbatasan fisik;                    |  |
|  |  |  | 29. | <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu; |  |
|  |  |  | 30. | Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat;  |  |
|  |  |  | 31. | Unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, kamar dengan sistem penghemat energi                              |  |

|  |  |  |     |  |  |
|--|--|--|-----|--|--|
|  |  |  |     | jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap ( <i>smoke detector</i> ) dan <i>sprinkler</i> , pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;  |  |
|  |  |  | 32. | Unit hunian untuk tamu dengan keterbatasan fisik (1 kamar untuk tamu dengan keterbatasan fisik untuk setiap kelipatan 200 kamar atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku);  |  |
|  |  |  | 33. | Dapur di area restoran dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkap lemak ( <i>grease trap</i> ), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak ( <i>grease filter</i> ), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, |  |

|  |  |     |   |   |  |
|--|--|-----|---|---|--|
|  |  |     |   | perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> , pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi |  |
|  | Pengelolaan Usaha  | 34. | Memiliki dokumen SOP dan / petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;                  |   |  |
|  |  | 35. | Melaksanakan SOP dan / petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;       |   |  |
|  |  | 36. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha;            |   |  |
|  |  | 37. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit usaha terdokumentasi. |   |  |
|  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha apartemen hotel berisiko tinggi minimal 100%;</li> </ul> |     |   |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar organisasi dan SDM usaha apartemen hotel berisiko tinggi minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha apartemen hotel berisiko tinggi minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar produk usaha apartemen hotel berisiko tinggi minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha apartemen hotel berisiko tinggi minimal 90%.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha apartemen hotel</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha apartemen hotel yang penanaman modal asing (PMA) dan usaha hotel berisiko tinggi yang menggunakan penanaman modal dalam negeri (PMDN), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha hotel berisiko menengah tinggi penanaman modal dalam negeri (PMDN) dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan terhadap usaha apartemen hotel berisiko menengah rendah dan rendah PMDN melibatkan asosiasi usaha pariwisata terkait. Pengawasan usaha hotel juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 5 (lima) tahun sekali untuk usaha apartemen hotel berisiko tinggi dan sekurang-kurangnya setiap 10 (sepuluh) tahun sekali untuk usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi. Usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi pada tahun ke 4 dan ke 7 survailan dilaksanakan secara virtual (<i>remote audit</i>), sedangkan survailan usaha apartemen hotel berisiko tinggi antara tahun ke 1 dan tahun ke 5 dilaksanakan 1 (satu) kali survailan secara virtual (<i>remote audit</i>). Sertifikat standar usaha apartemen hotel berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha hotel PMA dan usaha apartemen hotel berisiko tinggi PMDN, Gubernur dan Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha apartemen hotel berisiko menengah tinggi, berisiko menengah rendah dan rendah PMDN kepada SKPD Provinsi dan Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha apartemen hotel dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha apartemen hotel telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA JASA MANAJEMEN HOTEL  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

|    |  |   |
|----|--|---|
| NO | 55900<br>PENYEDIAAN AKOMODASI LAINNYA (JASA MANAJEMEN HOTEL) |   |
| 1. | Ruang Lingkup  | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha penyediaan jasa pelayanan penginapan dalam periode waktu yang tidak singkat. Termasuk usaha penyediaan akomodasi untuk jangka yang lebih lama atau sementara baik kamar sendiri atau kamar bersama atau asrama untuk pelajar, pekerja musiman dan sejenisnya. |

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
| 2 | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Jasa Manajemen Hotel adalah usaha yang mencakup penyelenggaraan pengoperasian, penatalaksanaan keuangan, sumber daya manusia, dan pemasaran dari suatu hotel;</p> <p>c. Usaha manajemen hotel berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha manajemen hotel adalah rumusan kualifikasi usaha manajemen hotel dan/atau klasifikasi usaha manajemen hotel yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha manajemen hotel;</p> <p>e. Sertifikat usaha manajemen hotel adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha manajemen hotel berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha manajemen hotel pada saat mendaftarkan NIB (Nomor Induk Berusaha) melalui Sistem OSS;</p> <p>f. Pengusaha Jasa Manajemen Hotel adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha Jasa Manajemen Hotel.</p> |
|---|----------------------|---|



|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | Memenuhi kriteria butir 6 – 10.  |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum usaha jasa manajemen hotel yang harus dimiliki meliputi antara lain:<br><ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Ruang pertemuan yang bersih, terawat dengan pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Papan nama terbuat dari material yang aman memenuhi kelaikan, mudah terlihat dan terbaca;</li><li>4) Tersedia toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pria dan wanita;</li><li>5) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>6) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>7) Tempat sampah tertutup atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>8) Instalasi listrik terpasang aman memenuhi kelaikan;</li></ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>9) Instalasi air bersih terpasang aman memenuhi kelaikan;</p> <p>10) Peralatan komunikasi terdiri dari telepon, email dan fasilitas internet yang berfungsi dengan baik;</p> <p>11) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan.</p> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha jasa manajemen hotel antara lain sebagai berikut:</p> <p>1) Ruang tunggu dilengkapi 4 (empat) unit kursi dan satu unit meja yang terbuat dari material yang aman dan memenuhi kelaikan;</p> <p>2) Lift atau eskalator pengunjung untuk usaha manajemen hotel yang berada di lantai 4 atau lebih;</p> <p>3) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan alat pemadam api ringan (APAR);</p> <p>4) Toilet yang bersih dan terawat, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</p> <p>5) Area dan tempat parkir yang bersih dan terawat mudah diakses tamu/pengunjung.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <p>1) Pengembangan konsep hotel berkelanjutan dan berwawasan lingkungan (<i>green hotel</i>);</p> <p>2) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non organik;</p> <p>3) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>4) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha,</p> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha jasa manajemen hotel;</li><li>4) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>5) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>6) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>7) Pengutamaan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>3) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>4) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>5) Program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li><li>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</li></ol> |
| 8 | Pelayanan                   | <p>a. Penyampaian informasi mengenai produk usaha manajemen hotel;</p> <p>b. Penyusunan dan evaluasi manual perjanjian manajemen hotel (<i>Manual Hotel Management Agreement</i>);</p>   |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>c. Penyusunan dan evaluasi dokumen rencana Pengembangan dan pengelolaan hotel;</li><li>d. Penyusunan dan <i>review</i> dokumen evaluasi kinerja manajemen pengembangan dan pengelolaan hotel;</li><li>e. Penyusunan dan evaluasi dokumen interaksi dengan lingkungan;</li><li>f. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan jasa manajemen hotel;</li><li>g. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>h. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>i. Penanganan keluhan klien.</li></ul>  |
| 9 | Persyaratan Produk usaha | <p>Persyaratan produk usaha jasa manajemen hotel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Pengembangan SDM manajemen hotel yang meliputi sistem perekrutan, sistem pemberdayaan dan pendayagunaan dan pengoatan sistem pengembangan SDM hotel;</li><li>b) Pemasaran dan penjualan (<i>marketing and sales</i>) yang mencakup sistem penjualan, sistem komunikasi pemasaran, sistem pemasaran digital (<i>digital marketing</i>, sistem reservasi dan sistem pengelolaam pendapatan (<i>revenue management</i>);</li><li>c) Finansial yang meliputi manajemen keuangan dan sistem informasi keuangan hotel;</li><li>d) Operasional hotel yang meliputi sistem operasional hotel, sistem manajemen penjaminan mutu, sistem tanggap darurat/ penanggulangan bencana, sistem sanitasi, <i>hygiene</i> dan pemeliharaan lingkungan dan sistem pencegahan permasalahan kesehatan, keamanan dan keselamatan tamu serta pengelola hotel;</li></ul> |

|    |                              |  |
|----|------------------------------|--|
| 10 | Sistem<br>Manajemen<br>Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan</li></ol> |
|----|------------------------------|--|

|                              |                                     | tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
|------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|--|--|-----------------------------|----|--------------------------------------|--|----|-----------------------------------|--|-----------|----|---|--|----|--|--|--------------------|----|---|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>Sertifikat standar usaha manajemen hotel:</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>2.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>5.</td> <td>Terdapat organisasi usaha yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>7.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persyaratan produk</td> <td>9.</td> <td>Pengembangan sumber daya manusia hotel yang meliputi sistem perekrutan, sistem pemberdayaan dan</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat standar usaha manajemen hotel: |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan yang baik; |  | Struktur Organisasi dan SDM | 5. | Terdapat organisasi usaha yang baik; |  | 6. | Ketersediaan SDM usaha yang baik; |  | Pelayanan | 7. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 8. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  | Persyaratan produk | 9. | Pengembangan sumber daya manusia hotel yang meliputi sistem perekrutan, sistem pemberdayaan dan |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | Sertifikat standar usaha manajemen hotel:   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
| Sarana Usaha                 | 2.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
|                              | 3.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
|                              | 4.                                  | Terdapat kondisi lingkungan yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 5.                                  | Terdapat organisasi usaha yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
|                              | 6.                                  | Ketersediaan SDM usaha yang baik;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
| Pelayanan                    | 7.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
|                              | 8.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |
| Persyaratan produk           | 9.                                  | Pengembangan sumber daya manusia hotel yang meliputi sistem perekrutan, sistem pemberdayaan dan   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                             |    |                                      |  |    |                                   |  |           |    |   |  |    |  |  |                    |    |   |  |

|  |  |  |     |  |  |
|--|--|--|-----|--|--|
|  |  |  |     | pendayagunaan dan pengoatan sistem pengembangan SDM hotel;   |  |
|  |  |  | 10. | Pemasaran dan penjualan ( <i>marketing and sales</i> ) yang mencakup sistem penjualan, sistem komunikasi pemasaran, sistem pemasaran digital ( <i>digital marketing</i> ), sistem reservasi dan sistem pengelolaan pendapatam ( <i>revenue management</i> );   |  |
|  |  |  | 11. | Finansial yang meliputi manajemen keuangan dan sistem informasi keuangan hotel;  |  |
|  |  |  | 12. | Operasional hotel yang meliputi sistem operasional hotel, sistem manajemen penjaminan mutu, sistem tanggap darurat/ penanggulangan bencana, sistem sanitasi, <i>hygiene</i> dan pemeliharaan lingkungan dan sistem pencegahan permasalahan kesehatan, keamanan |  |

|                        |     |   |   |  |
|------------------------|-----|---|---|--|
|                        |     |   | dan keselamatan tamu serta pengelola hotel; |  |
| Sistem manajemen usaha | 13. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |   |  |
|                        | 14. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |   |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 90%;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%
- Persyaratan produk usaha 100%; dan
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 100%;

**PENGAWASAN USAHA**

Pengawasan usaha Penyediaan Akomodasi lainnya (Jasa Manajemen Hotel)

1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha jasa manajemen hotel penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha manajemen hotel (penanaman modal dalam negeri (PMDN)).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha manajemen hotel PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha jasa manajemen hotel PMDN</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>kepada SKPD Kabupaten/kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha manajemen hotel dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha manajemen hotel telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA RESTORAN  
BERISIKO RENDAH, MENENGAH RENDAH,  
MENENGAH TINGGI DAN TINGGI

| NO | 56101<br>RESTORAN    |   |
|----|----------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup        | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:</p> <p>Restoran usaha jasa menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi di tempat usahanya, bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen, dilengkapi dengan jasa pelayanan meliputi memasak dan menyajikan sesuai pesanan. Usaha restoran meliputi berisiko rendah yang memiliki tempat duduk tamu <math>\leq 50</math> unit, berisiko menengah rendah memiliki tempat duduk tamu 51-100 unit, berisiko menengah tinggi memiliki tempat duduk tamu 101-200 unit, berisiko tinggi memiliki tempat duduk tamu <math>&gt;200</math> unit.</p>   |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba;</p> <p>c. Usaha restoran Berbasis Risiko adalah usaha restoran yang meliputi usaha berbasis risiko rendah, menengah rendah, menengah tinggi dan tinggi yang dikelompokkan berdasarkan kriteria risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Kesehatan Masyarakat, termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L), dan probabilitas</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>terjadinya potensi bahaya K3L; Standar usaha restoran adalah rumusan kualifikasi usaha restoran dan/atau klasifikasi usaha Restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha restoran;</p> <p>d. Sertifikat Standar Usaha restoran Berisiko Rendah adalah bukti tertulis yang diberikan untuk usaha restoran yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) melaksanakan standar keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L) bagi usaha restoran berisiko rendah pada saat mendaftarkan NIB melalui Sistem OSS, yang berlaku selama pengusaha restoran menjalankan kegiatan usaha;</p> <p>e. Sertifikat Standar Usaha Restoran Berisiko Menengah Rendah adalah bukti tertulis yang diberikan untuk usaha restoran yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) melaksanakan standar usaha restoran berisiko menengah rendah bagi usaha restoran berisiko menengah rendah melalui Sistem OSS yang diterbitkan oleh Lembaga OSS, berlaku selama pengusaha restoran menjalankan kegiatan usaha;</p> <p>f. Sertifikasi Usaha Restoran adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Restoran berisiko menengah tinggi dan tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha restoran melalui audit pemenuhan standar usaha restoran berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi;</p> <p>g. Sertifikat Standar Usaha Restoran Berisiko Menengah Tinggi dan Berisiko Tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU bidang</p> |
|--|--|---|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>Pariwisata kepada usaha restoran berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi yang telah memenuhi standar usaha restoran, yang berlaku selama pengusaha restoran menjalankan kegiatan usaha;</p> <p>h. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi;</p> <p>i. Lembaga <i>Online Single Submission</i> (OSS) adalah lembaga pengelola penyelenggaraan OSS pemerintah non kementerian, pemerintah provinsi dan pemerintah kabupaten/kota yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi penanaman modal;</p> <p>j. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>k. Pengusaha Restoran adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha restoran;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p><u>Menengah Rendah, meliputi:</u></p> <p>1) Sertifikat laik higiene sanitasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi;</p> <p>2) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10,</p>  |

|   |        |   |
|---|--------|---|
|   |        | <p><u>Menengah Tinggi</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sertifikasi Usaha Restoran yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 2 (dua) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS</li><li>2) Sertifikat laik higiene sanitasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li><li>3) Memenuhi kriteris nomor 6 – 10,</li></ol> <p><u>Tinggi</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sertifikasi Standar Usaha Restoran yang diterbitkan Lembaga Sertifikasi Usaha Pariwisata paling lambat setelah 2 (dua) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li><li>2) Sertifikat laik higiene sanitasi paling lama 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li><li>3) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</li></ol> |
| 6 | Sarana | <p>a. Restoran berisiko menengah rendah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas bersama;</li><li>2) Ruang untuk pekerjaan administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dan sekaligus untuk ruang penyimpanan peralatan pribadi baik;</li><li>3) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>4) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</li><li>5) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah sederhana dilakukan pengujian</li></ol>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>secara berkala atas baku mutu kualitas air limbah.</p> <p>b. Restoran berisiko menengah tinggi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu dan <i>service</i> untuk bangunan unatuk yang berlantai atau lebih, bersih dan terawat, terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas bersama;</li><li>3) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah yang bersih dan terawat;</li><li>4) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang ganti dan penyimpanan pribadi yang bersih dan terawat;</li><li>5) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>6) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan nonorganik;</li><li>7) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah sederhana dilakukan pengujian secara berkala atas baku mutu kualitas air limbah.</li></ol> <p>c. Restoran berisiko tinggi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu dan <i>service</i> untuk bangunan untuk yang berlantai atau lebih, bersih dan terawat, terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas bersama;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3) Koridor/selayar dilengkapi akses akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan;</li><li>4) Ruang untuk pekerjaan administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dan sekaligus untuk ruang penyimpan peralatan pribadi baik;</li><li>5) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah yang bersih dan terawat;</li><li>6) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>7) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan nonorganik;</li><li>8) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah sederhana dilakukan pengujian secara berkala atas baku mutu kualitas air limbah.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Restoran berisiko menengah rendah, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi dan uraian tugas setiap jabatan dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) Memiliki peralatan P3K dan daftar fasilitas kesehatan terdekat;</li><li>3) Restoran memiliki peraturan perusahaan;</li><li>4) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>5) Memiliki pengetahuan tentang tanggap darurat;</li></ol>  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>6) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal dalam negeri.</li></ol> <p>b. Restoran berisiko menengah tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi dan uraian tugas setiap jabatan dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) Memiliki peralatan P3K dan daftar fasilitas kesehatan terdekat;</li><li>3) Restoran memiliki peraturan perusahaan;</li><li>4) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>5) Memiliki pengetahuan tentang tanggap darurat;</li><li>6) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Program pemeliharaan dan perbaikan ruangan, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>8) Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal dalam negeri;</li><li>9) Karyawan menggunakan seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran.</li></ol> <p>c. Restoran berisiko tinggi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi dan uraian tugas setiap jabatan dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) Memiliki peralatan P3K dan daftar fasilitas kesehatan terdekat;</li><li>3) Restoran memiliki peraturan perusahaan;</li><li>4) Restoran memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>5) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>pest control</i> dan <i>general cleaning</i>);</p> <p>6) Memiliki pengetahuan tentang tanggap darurat;</p> <p>7) Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)</p> <p>8) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>9) Program pemeliharaan dan perbaikan ruangan, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</p> <p>10) Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal dalam negeri;</p> <p>11) Karyawan menggunakan seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran.</p> |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. Restoran berisiko menengah rendah: Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</p> <p>b. Restoran berisiko menengah tinggi:</p> <p>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</p> <p>2) Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas).</p> <p>c. Restoran berisiko Tinggi:</p> <p>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</p> <p>2) Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas).</p>  |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Restoran berisiko menengah rendah, meliputi:</p> <p>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha restoran, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2) Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan railing goard dan dilengkapi CCTV;</li><li>3) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</li><li>4) Dapur di area restoran dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grease trap</i>), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, dan penyimpanan barang terpisah untuk <i>food</i> dan <i>nonfood</i>;</li><li>5) Jumlah menu makanan paling sedikit 10 (sepuluh) menu makanan dan 5 (lima) menu minuman;</li><li>6) Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 1 (satu) diantaranya merupakan resep baku/khusus.</li></ol> <p>b. Restoran berisiko menengah tinggi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Persyaratan produk usaha restoran Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha restoran, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan penercaayaan yang bersih dan terawat;</li><li>3) Dapur dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grease trap</i>), Kitchen hood yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem penercaayaan yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (supresi api), penyimpanan barang terpisah antara <i>food</i> dan <i>nonfood</i>;</li><li>4) Jumlah menu makanan paling sedikit 15 (lima belas) menu makanan dan 10 (sepuluh) menu minuman;</li><li>5) Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 2 (dua) diantaranya merupakan resep baku/khusus.</li></ol> <p>c. Restoran berisiko tinggi;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha restoran, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan penercaayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan penercaayaan yang baik; bersih dan terawat;</li><li>3) Dapur dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>lemak (<i>grease trap</i>), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi penyimpanan barang terpisah antara <i>food</i> dan <i>nonfood</i>;</p> <p>4) Jumlah menu makanan paling sedikit 20 (dua puluh) menu makanan dan 15 (lima belas) menu minuman;</p> <p>5) Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 3 (tiga) diantaranya merupakan resep baku/khusus</p> |
|--|--|---|

| 10                    | Pengelolaan Usaha                   | <p>a. Restoran berisiko menengah rendah, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi.</li> </ol> <p>b. Restoran berisiko menengah tinggi dan tinggi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li> <li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha;</li> <li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha terdokumentasi.</li> </ol>  |                       |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
|-----------------------|-------------------------------------|--|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|-----------------------------------|--|----|----------------------------------|--|--------------|----|---|--|
| 11                    | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self-declaration</i>) pada saat mendaftar NIB melalui Sistem OSS;)</p> <p>Restoran Berisiko Menengah Rendah</p> <table border="1" data-bbox="597 1659 1406 2292"> <thead> <tr> <th data-bbox="597 1659 824 1829">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="824 1659 899 1829">No</th> <th data-bbox="899 1659 1328 1829">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1328 1659 1406 1829">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="597 1829 824 2058" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="824 1829 899 1943">1.</td> <td data-bbox="899 1829 1328 1943">Sertifikat standar usaha restoran</td> <td data-bbox="1328 1829 1406 1943"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="824 1943 899 2058">2.</td> <td data-bbox="899 1943 1328 2058">Sertifikat laik higiene sanitasi</td> <td data-bbox="1328 1943 1406 2058"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="597 2058 824 2292">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="824 2058 899 2292">3.</td> <td data-bbox="899 2058 1328 2292">Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan <i>railing guard</i> dan</td> <td data-bbox="1328 2058 1406 2292"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat standar usaha restoran |  | 2. | Sertifikat laik higiene sanitasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan <i>railing guard</i> dan |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                    |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| Persyaratan khusus    | 1.                                  | Sertifikat standar usaha restoran  |                       |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
|                       | 2.                                  | Sertifikat laik higiene sanitasi   |                       |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| Sarana Usaha          | 3.                                  | Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan <i>railing guard</i> dan  |                       |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |

|  |  |                             |   |  |
|--|--|-----------------------------|---|--|
|  |  |                             | dilengkapi CCTV   |  |
|  |  |                             | 4. Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas Bersama |  |
|  |  |                             | 5. Ruang untuk pekerjaan administrasi restaurant dilengkapi dengan perlengkapan kerja dan sekaligus untuk ruang penyimpan peralatan pribadi                                 |  |
|  |  |                             | 6. Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih   |  |
|  |  |                             | 7. Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik   |  |
|  |  |                             | 8. Instalasi Pengolahan Air Limbah sederhana dan dilakukan pengujian rutin secara berkala atas baku mutu kualitas air limbah  |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 9. Struktur Organisasi; Uraian Tugas setiap jabatan; SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);  |  |

|  |  |                    |     |   |  |
|--|--|--------------------|-----|---|--|
|  |  |                    | 10. | Memiliki peralatan P3K dan daftar fasilitas kesehatan terdekat                                      |  |
|  |  |                    | 11. | Restoran memiliki peraturan perusahaan  |  |
|  |  |                    | 12. | Pelaksanaan sanitasi, kebersihan dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> ) |  |
|  |  |                    | 13. | Memiliki pengetahuan tentang tanggap darurat  |  |
|  |  |                    | 14. | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.       |  |
|  |  |                    | 15. | Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal dalam negeri.                            |  |
|  |  |                    | 16. | Karyawan memakai seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran.                             |  |
|  |  | Pelayanan          | 17. | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan              |  |
|  |  | Persyaratan Produk | 18. | Ruangan yang diperuntukkan sebagai usaha restoran, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan    |  |



|  |  |  |     |  |  |
|--|--|--|-----|--|--|
|  |  |  |     | <p>pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</p>   |  |
|  |  |  | 19. | <p>Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat</p>   |  |
|  |  |  | 20. | <p>Dapur dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grease trap</i>), <i>Kitchen hood</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, penyimpanan barang terpisah antara <i>food</i> dan <i>non food</i></p> |  |
|  |  |  | 21. | <p>Jumlah menu makanan paling sedikit 10 (sepuluh) menu makanan dan 5 (lima) menu minuman;</p>   |  |

|  |   |  |     |  |  |
|--|---|--|-----|--|--|
|  |   |  | 22. | Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 1 (satu) diantaranya merupakan resep baku/khusus. |  |
|  | Pengelolaan Usaha   |  | 23. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;  |  |
|  |   |  | 24. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;                                     |  |
|  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha restoran berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%.</li> </ul> |  |     |  |  |

|                              |    | <p>Menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh LSU Bidang Pariwisata dan inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan</p> <p style="text-align: center;">Restoran Berisiko Menengah Tinggi</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td>1.</td> <td>Sertifikasi standar usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Sertifikat laik higiene sanitasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat. terdapat dokumen uji berkala;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Koridor/selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikasi standar usaha |  | 2. | Sertifikat laik higiene sanitasi |  | Sarana Usaha | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat. terdapat dokumen uji berkala; |  | 4. | Koridor/selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; |  | 5. | Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas |  |
|------------------------------|----|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---------------------------|--|----|----------------------------------|--|--------------|----|--|--|----|--|--|----|--|--|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                  |  |              |    |  |  |    |  |  |    |  |  |
| Persyaratan khusus           | 1. | Sertifikasi standar usaha   |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                  |  |              |    |  |  |    |  |  |    |  |  |
|                              | 2. | Sertifikat laik higiene sanitasi  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                  |  |              |    |  |  |    |  |  |    |  |  |
| Sarana Usaha                 | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat. terdapat dokumen uji berkala;  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                  |  |              |    |  |  |    |  |  |    |  |  |
|                              | 4. | Koridor/selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                  |  |              |    |  |  |    |  |  |    |  |  |
|                              | 5. | Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                  |  |              |    |  |  |    |  |  |    |  |  |

|  |  |                             |     |  |  |
|--|--|-----------------------------|-----|--|--|
|  |  |                             |     | bersama  |  |
|  |  |                             | 6.  | Ruang untuk pekerjaan administrasi restoran yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik |  |
|  |  |                             | 7.  | Ruang karyawan yang terdiri dari ruang ganti dan penyimpanan peralatan pribadi bersih dan terawat  |  |
|  |  |                             | 8.  | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih   |  |
|  |  |                             | 9.  | Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organic   |  |
|  |  |                             | 10. | Instalasi Pengolahan Air Limbah, baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 11. | Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);  |  |

|  |  |           |     |   |  |
|--|--|-----------|-----|---|--|
|  |  |           | 12. | Memiliki peralatan P3K dan daftar fasilitas kesehatan terdekat  |  |
|  |  |           | 13. | Restoran memiliki peraturan perusahaan  |  |
|  |  |           | 14. | Pelaksanaan sanitasi, kebersihan dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> )                       |  |
|  |  |           | 15. | Memiliki pengetahuan tentang tanggap darurat  |  |
|  |  |           | 16. | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.                             |  |
|  |  |           | 17. | Program pemeliharaan dan perbaikan ruangan, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> ) |  |
|  |  |           | 18. | Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal dalam negeri   |  |
|  |  |           | 19. | Karyawan memakai seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran  |  |
|  |  | Pelayanan | 20. | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan   |  |

|  |                          |     |   |   |  |
|--|--------------------------|-----|---|---|--|
|  |                          |     |   | fasilitas karyawan  |  |
|  |                          |     | 21.   | Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas): |  |
|  | Persyaratan Produk Usaha | 22. | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha restoran, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat  |   |  |
|  |                          | 23. | Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawatt  |   |  |
|  |                          | 24. | Dapur dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak ( <i>grease trap</i> ), <i>Kitchen hood</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak ( <i>grease filter</i> ), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, |   |  |

|  |  |                   |     |  |  |
|--|--|-------------------|-----|--|--|
|  |  |                   |     | tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> , pengelolaan pemadam (supresi api), penyimpanan barang terpisah antara <i>food</i> dan <i>non food</i> |  |
|  |  |                   | 25. | Jumlah menu makanan paling sedikit 15 (lima belas) menu makanan dan 10 (sepuluh) menu minuman  |  |
|  |  |                   | 26. | Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 2 (dua) diantaranya merupakan resep baku/khusus   |  |
|  |  | Pengelolaan Usaha | 27. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;  |  |
|  |  |                   | 28. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;  |  |
|  |  |                   | 29. | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha;   |  |
|  |  |                   | 30. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk   |  |

|  |    |   | pelaksanaan internal<br>audit usaha<br>terdokumentasi |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
|--|----|---|---|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|-----------------------------------|--|----|----------------------------------|--|--------------|----|---|--|
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha restoran berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%.</li> </ul>  |    |   |   |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| <p><u>Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh LSU bidang Pariwisata dan inspeksi oleh Pemerintah Pusat dalam rangka pengawasan.</p>   |    |   |   |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| Restoran Berisiko Menengah Tinggi  |    |   |   |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 55%;">Kriteria Penilaian</th> <th style="width: 20%;">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Persyaratan khusus</td> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Sertifikat standar usaha restoran</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Sertifikat laik higiene sanitasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sarana Usaha</td> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |    |   |   |  | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat standar usaha restoran |  | 2. | Sertifikat laik higiene sanitasi |  | Sarana Usaha | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian   | No | Kriteria Penilaian  | CK  |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| Persyaratan khusus   | 1. | Sertifikat standar usaha restoran   |   |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
|  | 2. | Sertifikat laik higiene sanitasi  |   |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |
| Sarana Usaha   | 3. | Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih |   |  |                              |    |                    |    |                    |    |                                   |  |    |                                  |  |              |    |   |  |



|  |  |  |    |  |  |
|--|--|--|----|--|--|
|  |  |  |    | dan terawat. terdapat dokumen uji berkala;   |  |
|  |  |  | 4. | Koridor/selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;                                       |  |
|  |  |  | 5. | Tersedia toilet umum yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, milik sendiri atau fasilitas bersama |  |
|  |  |  | 6. | Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;   |  |
|  |  |  | 7. | Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;                       |  |
|  |  |  | 8. | Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih   |  |
|  |  |  | 9. | Tempat penampungan sampah sementara yang   |  |

|  |  |                             |    |  |  |
|--|--|-----------------------------|----|--|--|
|  |  |                             |    | terpisah untuk sampah organik dan non organik  |  |
|  |  |                             | 10 | Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 11 | Struktur Organisasi; Uraian Tugas setiap jabatan; SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);  |  |
|  |  |                             | 12 | Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan jumlah minimal 100 orang;  |  |
|  |  |                             | 13 | Restoran memiliki peraturan perusahaan atau PKB  |  |
|  |  |                             | 14 | Restoran memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan   |  |
|  |  |                             | 15 | Pelaksanaan sanitasi, kebersihan dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> )                                      |  |
|  |  |                             | 16 | Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian  |  |
|  |  |                             | 17 | Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan   |  |

|  |  |                          |    |  |  |
|--|--|--------------------------|----|--|--|
|  |  |                          |    | darurat lainnya  |  |
|  |  |                          | 18 | Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)  |  |
|  |  |                          | 19 | Program pemeliharaan dan perbaikan ruangan, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> )  |  |
|  |  |                          | 20 | Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal dalam negeri  |  |
|  |  |                          | 21 | Karyawan memakai seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran   |  |
|  |  | Pelayanan                | 22 | Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan   |  |
|  |  |                          | 23 | Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):  |  |
|  |  | Persyaratan Produk Usaha | 24 | Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha restoran, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar |  |

|  |  |    |   |  |
|--|--|----|---|--|
|  |  |    | yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat   |  |
|  |  | 25 | Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat   |  |
|  |  | 26 | Dapur dengan Lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharannya,<br>Drainase dilengkapi dengan perangkat lemak ( <i>grease trap</i> ), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak ( <i>grease filter</i> ), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> , pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi penyimpanan barang terpisah antara <i>food</i> dan <i>nonfood</i> |  |
|  |  | 27 | Jumlah menu makanan paling sedikit 20 (dua puluh) menu makanan dan 15 (lima belas) menu minuman   |  |

|  |                   |    |   |  |
|--|-------------------|----|---|--|
|  |                   | 28 | Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 1 (satu) diantaranya merupakan resep baku/khusus |  |
|  | Pengelolaan Usaha | 29 | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;   |  |
|  |                   | 30 | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;                                    |  |
|  |                   | 31 | Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha;  |  |
|  |                   | 32 | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha terdokumentasi  |  |

Keterangan:

- CK : Checklist Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar organisasi SDM dan SDM usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha restoran berisiko menengah tinggi minimal 90%;

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%.</li></ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha restoran</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing dan menjamin kerahasiaan data</i>;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha restoran penanaman modal asing (PMA) dan usaha restoran berisiko tinggi yang menggunakan penanaman modal dalam negeri (PMDN), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha restoran berisiko menengah tinggi penanaman modal dalam negeri (PMDN) dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan terhadap usaha restoran berisiko menengah rendah dan rendah PMDN melibatkan asosiasi usaha pariwisata terkait. Pengawasan usaha restoran juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 5 (lima) tahun sekali untuk usaha restoran berisiko tinggi dan sekurang-kurangnya setiap 10 (sepuluh) tahun sekali untuk usaha restoran berisiko menengah tinggi. Usaha restoran berisiko menengah tinggi pada tahun ke 4 dan ke 7 survailan dilaksanakan secara virtual (<i>remote audit</i>), sedangkan survailan usaha restoran berisiko tinggi antara tahun ke 1 dan tahun ke 5 dilaksanakan 1 (satu) kali survailan secara virtual (<i>remote audit</i>). Sertifikat standar usaha restoran berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha restoran PMA dan restoran</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>berisiko tinggi PMDN, Gubernur dan Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha restoran berisiko menengah tinggi dan, berisiko menengah rendah dan rendah PMDN kepada SKPD Provinsi dan Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha restoran dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha restoran telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|--|



STANDAR USAHA JASA BOGA  
BERESIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 56210 : JASA BOGA UNTUK SUATU <i>EVENT</i> TERTENTU<br>( <i>EVENT CATERING</i> )<br>56290 : PENYEDIAAN JASA BOGA PERIODE TERTENTU |   |
|----|---|---|
| 1. | Ruang Lingkup   | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Jasa Boga Untuk Suatu <i>Event</i> Tertentu (<i>Event Catering</i>) kegiatan yang menyediakan jasa makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, lokasi ditentukan oleh pelanggan untuk suatu <i>event</i> tertentu. Kelompok ini mencakup usaha jasa makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan - pesanan kantor, perayaan, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya. Biasanya makanan saji diantar ke tempat kerja, pesta, seminar, rapat, dan sejenisnya berikut pramusaji yang akan melayani tamu - tamu/peserta seminar atau rapat pada saat pesta, seminar/kegiatan acara berlangsung.</li><li>b. Penyedia Jasa Boga Periode Tertentu kegiatan yang menyediakan jasa boga/katering yaitu jasa penyediaan makanan atas dasar kontrak perjanjian dengan pelanggan, untuk periode waktu tertentu. Kegiatannya mencakup kontraktor jasa penyedia makanan (misalnya untuk perusahaan transportasi), jasa katering berdasarkan perjanjian di fasilitas olahraga dan fasilitas sejenis, seperti kantin atau kafeteria (misalnya untuk pabrik, perkantoran, rumah sakit, atau sekolah) atas dasar konsesi atau jasa katering yang melayani rumah tangga. Termasuk dalam kelompok ini jasa katering Industri yang melayani jangka panjang tempat pengeboran</li></ol> |

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
|   |                      | minyak dan lokasi tambang, rumah sakit, jasa angkutan.  |
| 2 | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha penyediaan jasa boga periode tertentu adalah penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan pada periode tertentu;</p> <p>c. Usaha jasa boga <i>event</i> tertentu adalah penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian, untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan pada <i>event</i> tertentu;</p> <p>d. Usaha penyediaan jasa boga periode tertentu, jasa boga suatu <i>event</i> tertentu berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>e. Standar usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu adalah rumusan kualifikasi usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu dan/atau klasifikasi usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu yang mencakup aspek aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>manajemen usaha penyediaan jasa boga periode tertentu;</p> <p>f. Standar usaha jasa boga <i>event</i> tertentu adalah rumusan kualifikasi usaha penyediaan jasa boga tertentu tertentu dan/atau klasifikasi usaha penyediaan jasa boga periode tertentu yang mencakup aspek aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha jasa boga suatu <i>event</i> tertentu;</p> <p>g. Sertifikasi standar usaha penyediaan jasa boga periode tertentu adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu melalui audit pemenuhan Standar Usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu;</p> <p>h. Sertifikat standar usaha penyediaan jasa boga periode tertentu adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi standar Bidang Pariwisata kepada Usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu yang telah memenuhi Standar Usaha Penyediaan jasa boga periode tertentu;</p> <p>i. Sertifikat standar usaha jasa boga <i>event</i> tertentu adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada Usaha jasa boga <i>event</i> tertentu yang telah memenuhi Standar Usaha jasa boga <i>event</i> tertentu;</p> <p>j. Sertifikat Laik Sehat Sanitasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Lembaga yang berwenang untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan,</p> |
|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi.</p> <p>k. Lembaga Sertifikasi standar Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi standar di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>1. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p>  |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikasi standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah usaha penyediaan jasa boga periode dan <i>event</i> tertentu beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>2) Sertifikat Laik Higiene sanitasi lambat 1 (satu) tahun setelah usaha jasa boga periode dan <i>event</i> tertentu beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p>   |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum periode tertentu yang harus dimiliki, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area bongkar muat makanan yang bersih, aman dan terawat;</li><li>2) Tempat penyimpanan bahan baku memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>3) Tersedia peralatan dan perlengkapan pengemasan makanan dan minuman;</li><li>4) Terpampang pesan hygiene sanitasi;</li><li>5) Tersedia tempat sampah yang tertutup;</li><li>6) Tersedia sarana pembuangan limbah cair;</li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>7) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>8) Tersedia fasilitas cuci peralatan dengan menggunakan air bersih;</li><li>9) Tersedia fasilitas cuci bahan baku dan air bersih yang mengalir;</li><li>10) Tersedia fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan alat pengering;</li><li>11) Memiliki ruang Gudang yang bersih;</li><li>12) Tersedia peralatan dan perlengkapan pengiriman makanan dan minuman;</li><li>13) Tersedia Toilet yang bersih;</li><li>14) Memiliki ruang/area administrasi dilengkapi dengan sarana kerja.</li><li>15) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon dan/atau email</li><li>16) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>17) Jalur Evakuasi dengan rambu yang jelas;</li><li>18) Instalasi listrik yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>19) Instalasi gas yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Terdapat Papan nama;</li><li>2) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</li><li>3) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya;</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan nonorganik;</li><li>3) Pengelolaan air limbah;</li><li>4) Pelaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol>  |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Organisasi<ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>4) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri.</li></ol></li><li>b. Sumber Daya Manusia<ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan Alat Pelindung Diri;</li><li>2) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</li><li>3) Sertifikat Pelatihan/Kursus Penjamah Pangan;</li><li>4) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan terdokumentasi;</li><li>5) Pengutamakan penggunaan tenaga kerja lokal dan/atau dalam negeri;</li><li>6) Karyawan memakai seragam yang mencantumkan logo dan/atau nama restoran.</li></ol></li></ol> |
| 8 | Pelayanan                   | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penanganan pemesanan makanan dan minuman;</li><li>b. Penanganan Higiene Sanitasi Pangan;</li><li>c. Pengadaan bahan makanan dan minuman;</li><li>d. Penerimaan bahan makanan dan minuman;</li><li>e. Penyimpanan bahan makanan dan minuman;</li><li>f. Pengolahan bahan makanan dan minuman;</li><li>g. Pengemasan makanan dan minuman;</li></ol>  |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>h. Pengiriman makanan dan minuman;</li><li>i. Pembayaran secara tunai dan/atau nontunai;</li><li>j. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>k. Penanganan keluhan pelanggan.</li></ul>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Tersedianya menu makanan dan minuman Indonesia;</li><li>b. Pengadaan, pemesanan, dan penerimaan bahan makanan dan minuman menggunakan Spesifikasi Pembelian Standar (<i>Standard Purchase Specification</i>);</li><li>c. Pengolahan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan;</li><li>d. Ruang dapur sesuai dengan rasio jumlah kapasitas produksi, memenuhi persyaratan higienesantasi dilengkapi peralatan dan perlengkapan memasak terbuat dari bahan atau material sesuai dengan standar tara pangan (<i>food grade</i>) dengan jumlah sesuai rasio kapasitas produksi;</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan belanja usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan belanja usaha terdokumentasi;</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li></ul>   |

|                              |  | <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha terdokumentasi.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|----------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>Penilaian kesesuaian Usaha jasa boga untuk <i>event</i> tertentu/periode tertentu memiliki tingkatan resiko menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi; atau Inspeksi atau</p> <table border="1" data-bbox="638 1465 1409 2200"> <thead> <tr> <th data-bbox="638 1465 865 1634">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="865 1465 959 1634">No</th> <th data-bbox="959 1465 1317 1634">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1317 1465 1409 1634">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="638 1634 865 1976" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="865 1634 959 1864">1.</td> <td data-bbox="959 1634 1317 1864">Sertifikat standar yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata</td> <td data-bbox="1317 1634 1409 1864"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1864 959 1976">2.</td> <td data-bbox="959 1864 1317 1976">Sertifikat Laik Higiene sanitasi</td> <td data-bbox="1317 1864 1409 1976"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="638 1976 865 2200" rowspan="2">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="865 1976 959 2088">3.</td> <td data-bbox="959 1976 1317 2088">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1317 1976 1409 2088"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 2088 959 2200">4.</td> <td data-bbox="959 2088 1317 2200">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1317 2088 1409 2200"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat standar yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata |  | 2. | Sertifikat Laik Higiene sanitasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.   | Sertifikat standar yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                              | 2.   | Sertifikat Laik Higiene sanitasi  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Sarana Usaha                 | 3.   | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                              | 4.   | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |



|  |                             |     |   |  |
|--|-----------------------------|-----|---|--|
|  |                             | 5.  | Terpenuhinya kondisi lingkungan;  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM | 6.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |                             | 7.  | Ketersediaan SDM;   |  |
|  | Pelayanan                   | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |                             | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  | Persyaratan produk usaha    | 10. | ruang dapur sesuai dengan rasio kapasitas produksi, memnuhi persyaratan hygiene sanitasi dilengkapi peralatan dan perlengkapan memasak terbuat dari bahan atau material sesuai dengan standar pangan ( <i>food grade</i> ) dengan jumlah sesuai rasio kapasitas produksi; |  |
|  |                             | 11. | Tersedianya menu makanan dan minuman Indonesia;   |  |
|  |                             | 12. | Pengadaan, pemesanan, dan penerimaan bahan  |  |

|                        |     |   |  |
|------------------------|-----|---|--|
|                        |     | makanan dan minuman menggunakan Spesifikasi Pembelian Standar ( <i>Standard Purchase Specification</i> ); |  |
|                        | 13. | Pengolahan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan;                 |  |
| Sistem manajemen usaha | 14. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja manajemen usaha;                                 |  |
|                        | 15. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja terdokumentasi manajemen usaha.                      |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi dengan Grade A (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi dengan Grade B (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 70%;

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian Pelayanan Usaha minimal 80%</li><li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Persyaratan Produk Usaha Jasa Boga 100%</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 70%;</li></ul> <p>Perbedaan utama usaha jasa boga <i>event</i> tertentu dan penyediaan jasa boga periode tertentu adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Usaha jasa boga <i>event</i> tertentu berbentuk mikro, kecil, menengah dan besar, sedangkan usaha jasa boga periode tertentu kecil, menengah dan besar;</li><li>2. Jasa boga <i>event</i> tertentu memasak di tempat usaha, sedangkan jasa boga periode tertentu selain masak di lokasi usaha dapat masak di tempat/lokasi pesanan.</li></ol> |
|  |  | <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha jasa boga</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li></ol>  |

2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan *data sharing* dan menjamin kerahasiaan data;
3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha jasa boga penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha jasa boga penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha jasa boga juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha jasa boga berlaku selama pengusaha jasa boga menjalankan kegiatan usaha.
4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha jasa boga PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>pengawasan usaha jasa boga PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Pengawasan terhadap usaha jasa boga dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha jasa boga telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA BAR  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 56301<br>BAR         |  |
|----|----------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:<br><br>Bar usaha yang kegiatannya menghadirkan minuman beralkohol dan nonalkohol serta makanan kecil untuk umum di tempat usahanya dan telah mendapatkan ijin dari instansi yang membinanya.  |
| 2  | Istilah dan Definisi | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha Bar/Rumah Minum adalah usaha penyediaan minuman beralkohol dan non alkohol dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan/atau penyajiannya, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah pindah;</li><li>c. Usaha Bar/Rumah Minum berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar Usaha Bar/Rumah minum adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi Usaha Bar/Rumah Minum yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha bar/rumah minum;</li></ul> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>e. Surat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) pelaksanaan standar Usaha Bar/Rumah Minum adalah surat pernyataan pemilik atau penanggung jawab usaha menerapkan standar usaha dalam penyelenggaraan Usaha Bar/Rumah Minum untuk mendukung peningkatan kualitas pelayanan dan produktivitas usaha melalui pemenuhan Standar Usaha Bar/Rumah Minum;</p> <p>f. Sertifikat Laik Sehat adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa sarana usaha bar telah memenuhi standar baku mutu Kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>g. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Skala usaha Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 6 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>2) Sertifikat laik sehat yang diterbitkan paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>3) memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p>  |
| 7 | Sarana                   | a. Sarana minimum yang harus dimiliki meliputi:  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>2) Ruang ganti dan tempat istirahat yang terpisah untuk karyawan pria dan wanita yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang karyawan;</li><li>3) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) terpasang memenuhi kelaikan;</li><li>5) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>6) Instalasi listrik terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>7) Instalasi gas terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>9) Akses khusus darurat yang berfungsi dengan baik dan terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>10) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik;</li><li>11) Peralatan keamanan berupa kamera pengawas (<i>Closed Circuit Television</i>) dan tempat petugas keamanan;</li><li>12) Fasilitas angkat angkut karyawan dan barang;</li></ol> |
|--|--|---|



|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>13) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya bagi karyawan;</p> <p>14) Gudang</p> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Papan nama area pemandian dengan tulisan yang terbaca jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>3) Menu minuman disertai harga (<i>drink list</i>);</li><li>4) Lift atau eskalator pengunjung untuk usaha bar/rumah minum yang berada di lantai 4 (empat) atau lebih;</li><li>5) Menyediakan perlengkapan meja dan kursi;</li><li>6) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</li><li>7) Toilet yang bersih, terawat, berfungsi dengan baik terpisah untuk pengunjung pria dan wanita; dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah;</li><li>4) Pengelolaan air limbah;</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> |
| 8 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li></ol>   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li> <li>4) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li> <li>5) Memiliki informasi dokter, poliklinik atau rumah sakit terdekat;</li> <li>6) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li> <li>7) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li> <li>8) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li> <li>9) Terdapat pembatasan usia pengunjung sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li> </ol> <p>b. Sumber Daya Manusia, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li> <li>2) Pengutamaan penggunaan tenaga kerja lokal dan/atau dalam negeri;</li> <li>3) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</li> <li>4) Program penilaian kinerja karyawan;</li> <li>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan;</li> </ol> |
| 9 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Penyambutan pengunjung;</li> <li>b. Pelayanan pengunjung;</li> <li>c. Pemesanan, pembuatan, dan penyajian minuman beralkohol dan tidak beralkohol sesuai standar kesehatan dan keamanan pangan;</li> <li>d. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li> <li>e. Keamanan oleh satuan pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) satuan</li> </ol>  |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <p>pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia;</p> <p>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>g. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Penanganan keluhan pengunjung.</p>  |
| 10 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk;</p> <p>b. Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>c. Menu minuman disertai harga (<i>drink list</i>);</p> <p>d. Bar <i>counter</i> sebagai area kerja untuk meramu minuman yang memenuhi persyaratan higienesantasi, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan;</p> <p>e. Rak pajang (<i>display</i>) minuman yang bersih, rapi dan menarik;</p> <p>f. Tempat pencucian peralatan dan perlengkapan dilengkapi dengan fasilitas air panas dan air dingin yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</p> <p>g. Kondisi aman.</p> |

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
| 11 | Sistem Manajemen Usaha              | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |
| 12 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | PENILAIAN KESESUAIAN<br><u>Menengah tinggi</u> = pemenuhan standar usaha dilaksanakan oleh LSU bidang Pariwisata atau inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan pemerintah provinsi sesuai pengawasan dalam rangka pengawasan.  |

|  |    | Unsur-Unsur Penilaian       | No                               | Kriteria Penilaian  | CK |
|--|----|-----------------------------|----------------------------------|---|----|
|  |    | Persyaratan Khusus          | 1.                               | sertifikasi standar usaha;  |    |
|  |    | Sarana Usaha                | 2.                               | Ketersediaan sarana usaha;  |    |
|  | 3. |                             | Ketersediaan fasilitas usaha;    |   |    |
|  | 4. |                             | Terpenuhinya kondisi lingkungan; |   |    |
|  |    | Struktur Organisasi dan SDM | 5.                               | Terdapat organisasi usaha;  |    |
|  |    |                             | 6.                               | Ketersediaan SDM;   |    |
|  |    | Pelayanan                   | 7.                               | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;                             |    |
|  |    |                             | 8.                               | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;                  |    |
|  |    | Persyaratan produk usaha    | 9.                               | Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk;  |    |
|  |    |                             | 10.                              | Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; |    |

|  |  |                        |     |  |  |
|--|--|------------------------|-----|--|--|
|  |  |                        | 11. | Menu minuman disertai harga ( <i>drink list</i> );   |  |
|  |  |                        | 12. | Bar <i>counter</i> sebagai area kerja untuk meramu minuman yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan; |  |
|  |  |                        | 13. | Rak pajang ( <i>display</i> ) minuman yang bersih, rapi dan menarik;   |  |
|  |  |                        | 14. | Tempat pencucian peralatan dan perlengkapan dilengkapi dengan fasilitas air panas dan air dingin yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;                         |  |
|  |  |                        | 15. | Kondisi aman.  |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |
|  |  |                        | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja   |  |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   |  |  | sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal).</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 80%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li> </ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha bar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha</li> </ol> |  |  |  |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha bar penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha bar penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha bar juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailans yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha bar berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk</li></ol> |
|--|--|---|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>melaksanakan pengawasan usaha bar PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha bar PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha bar dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatikan unsur dan kriteria standar usaha bar telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA KELAB MALAM ATAU DISKOTIK YANG UTAMANYA  
MENYEDIAKAN MINUMAN  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 56302<br>KELAB MALAM ATAU DISKOTIK YANG UTAMANYA MENYEDIAKAN<br>MINUMAN |   |
|----|---|---|
| 1. | Ruang Lingkup   | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha penyediaan jasa pelayanan minuman sebagai kegiatan utama di mana menyediakan juga tempat dan fasilitas untuk menari dengan diringi musik hidup, atraksi pertunjukkan lampu sebagai layanan tambahan serta pramuria.   |
| 2  | Istilah dan Definisi  | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan Minuman adalah usaha penyediaan minuman yang dilengkapi tempat dan fasilitas bersantai dan/atau melantai dengan diiringi rekaman lagu dan/atau musik serta cahaya lampu.</p> <p>c. Usaha Klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman yang</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman melalui audit pemenuhan standar usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman yang telah memenuhi standar usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman;</p> <p>g. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang selanjutnya disingkat SLHS adalah bukti tertulis pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> |
|--|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.   |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | 1) sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;<br>2) sertifikat laik higiene sanitasi dengan jangka waktu pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;   |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman yang harus dimiliki meliputi antara lain:<br>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan serta sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>2) Ruang ganti dan tempat istirahat yang terpisah untuk karyawan pria dan wanita, yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang karyawan;<br>3) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;<br>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>6) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>9) Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>10) Penyejuk udara dan exhaust fan dengan jumlah dan daya sesuaidengan rasio luas ruangan;</li><li>11) Akses khusus darurat yang berfungsi dengan baik dan terlihat dengan rambu yang jelas, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;</li><li>12) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;</li><li>13) Peralatan keamanan berupa kamera pengawas (<i>Closed Circuit Television</i>) dan tempat petugas keamanan;</li><li>14) Fasilitas angkat angkut karyawan dan barang;</li><li>15) Gudang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman antara lain sebagai berikut:</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift atau eskalator pengunjung untuk diskotek yang berada di lantai 4 (empat) atau lebih;</li><li>2) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas dan dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>4) Meja dan kursi untuk pengunjung dengan ketentuan: jarak antar kursi paling dekat 1 (satu) meter dan jarak antar meja paling dekat 2 (dua) meter;</li><li>5) Peralatan pencahayaan;</li><li>6) Tempat penjualan makanan ringan dan minuman ringan;</li><li>7) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)</li><li>9) Tempat sampah tertutup yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>3) Tempat sampah organik dan non organik terpisah dan tertutup;</li><li>4) Tempat penampungan sampah sementara;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</li><li>6) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha.</li></ol>  |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Struktur Organisasi<ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>5) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>6) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>7) Informasi dokter, klinik atau rumah sakit;</li><li>8) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi;</li><li>9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>10) Kepemilikan sertifikat laik sehat usaha;</li><li>11) Kepemilikan dokumen surat pernyataan pemantauan lingkungan).</li></ol></li><li>b. Sumber Daya Manusia<ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li><li>3) Program penilaian kinerja karyawan.</li><li>4) Petugas keamanan;</li></ol></li></ol> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>5) Perencanaan dan pengembangan karir;</p> <p>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karuawan;</p> <p>7) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi;</p>  |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. Penyambutan dan penerimaan pengunjung;</p> <p>b. Pemesanan, pembuatan, dan penyajian makanan ringan dan/atau minuman ringan sesuai standar kesehatan dan keamanan pangan;</p> <p>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>d. Keamanan oleh Satuan Pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) Satuan Pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia;</p> <p>e. Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>f. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.;</p> <p>g. Penanganan keluhan pengunjung.</p>  |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam) meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara;</p> <p>b. Panggung untuk <i>disc jockey</i>, penata suara, dan penata cahaya dengan ketentuan luas panggung paling kecil 3 (tiga) meter x 2 (dua) meter, ketinggian panggung paling rendah 1 (satu) meter, dan jarak antara panggung dengan kursi pengunjung paling dekat 2 (dua) meter;</p> <p>c. Peralatan sistem suara dengan kekuatan paling keras 110 desibel disesuaikan dengan rasio luas ruangan;</p> <p>d. Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau music;</p> |



|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>e. Pemutar penyimpan data suara dilengkapi paling sedikit 2 (dua) buah mixer musik dan headphone;</p>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi</p> |

|                              |  | <p>dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--------------------------|--|----|---|--|--------------|----|---------------------------|--|----|------------------------------|--|----|-----------------------------|--|-----------------------------|----|---------------------------|--|----|------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar usaha dilaksanakan melalui sertifikasi standar yang dilaksanakan LSU bidang Pariwisata dan inspeksi yang dilaksanakan oleh Pemerintah dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 1318 1411 2280"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1318 865 1490">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="865 1318 959 1490">No</th> <th data-bbox="959 1318 1333 1490">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1318 1411 1490">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1490 865 1716" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="865 1490 959 1602">1.</td> <td data-bbox="959 1490 1333 1602">sertifikat standar usaha</td> <td data-bbox="1333 1490 1411 1602"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1602 959 1716">2.</td> <td data-bbox="959 1602 1333 1716">sertifikat laik <i>hygiene</i> sanitasi</td> <td data-bbox="1333 1602 1411 1716"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1716 865 2058" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="865 1716 959 1829">3.</td> <td data-bbox="959 1716 1333 1829">Ketersediaan sarana usaha</td> <td data-bbox="1333 1716 1411 1829"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1829 959 1941">4.</td> <td data-bbox="959 1829 1333 1941">Ketersediaan fasilitas usaha</td> <td data-bbox="1333 1829 1411 1941"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1941 959 2058">5.</td> <td data-bbox="959 1941 1333 2058">Terdapat kondisi lingkungan</td> <td data-bbox="1333 1941 1411 2058"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 2058 865 2280" rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td data-bbox="865 2058 959 2170">6.</td> <td data-bbox="959 2058 1333 2170">Terdapat organisasi usaha</td> <td data-bbox="1333 2058 1411 2170"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 2170 959 2280">7.</td> <td data-bbox="959 2170 1333 2280">Ketersediaan SDM usaha</td> <td data-bbox="1333 2170 1411 2280"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | sertifikat standar usaha |  | 2. | sertifikat laik <i>hygiene</i> sanitasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha |  | 5. | Terdapat kondisi lingkungan |  | Struktur Organisasi dan SDM | 6. | Terdapat organisasi usaha |  | 7. | Ketersediaan SDM usaha |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.   | sertifikat standar usaha  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
|                              | 2.   | sertifikat laik <i>hygiene</i> sanitasi   |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
| Sarana Usaha                 | 3.   | Ketersediaan sarana usaha   |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
|                              | 4.   | Ketersediaan fasilitas usaha  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
|                              | 5.   | Terdapat kondisi lingkungan   |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 6.   | Terdapat organisasi usaha   |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |
|                              | 7.   | Ketersediaan SDM usaha  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |    |   |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |

|  |                          |     |  |
|--|--------------------------|-----|--|
|  | Pelayanan                | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |
|  |                          | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |
|  | Persyaratan produk usaha | 10. | <i>Counter</i> penjualan minuman sebagai area kerja untuk meramu minuman yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan; |
|  |                          | 11. | Rak pajang ( <i>display</i> ) minuman yang bersih, rapi dan menarik;   |
|  |                          | 12. | Tempat pencucian peralatan dan perlengkapan dilengkapi dengan fasilitas air panas dan air dingin yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;                                       |
|  |                          | 13. | Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam)   |

|  |  |   |     |   |  |  |
|--|--|---|-----|---|--|--|
|  |  |   |     | meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara; |  |  |
|  |  |   | 14. | Penata suara dan penata cahaya kompeten dan professional;                                   |  |  |
|  |  |   | 15. | Peralatan sistem suara dengan kekuatan disesuaikan dengan rasio luas ruangan;               |  |  |
|  |  |   | 16. | Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau music;             |  |  |
|  |  |   | 17. | Kondisi aman, bersih dan terawat;   |  |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha  | 18. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |  |
|  |  |   | 19. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |  |
|  |  | <p><u>Keterangan:</u></p> <p>o CK : Checklist Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</p> |     |   |  |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li><li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Pelayanan Usaha Minimal 90%</li><li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Persyaratan Produk usaha 100%</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha 100%;</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman PMA, Gubernur mendelegasikan</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>kewenangan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman <b>PMDN</b> kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA KAWASAN PARIWISATA  
BERISIKO TINGGI

| NO | 68120<br>KAWASAN PARIWISATA |  |
|----|-----------------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup               | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan pengusahaan lahan dengan luas sekurang-kurangnya 100 (seratus) hektar dengan menata dan membagi lebih lanjut menjadi satuan-satuan simpul atau lingkungan tertentu, membangun atau menyewakan satuan-satuan simpul untuk pembangunan usaha sarana dan prasarana wisata yang diperlukan dengan persyaratan yang telah dipersiapkan sebelumnya, melaksanakan dan atau mengawasi pembangunan usaha pariwisata sesuai persyaratan yang ada serta membangun atau menyediakan tempat untuk keperluan administrasi usaha kawasan pariwisata.  |
| 2  | Istilah dan Definisi        | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Kawasan Pariwisata adalah usaha pembangunan dan/atau pengelolaan kawasan untuk memenuhi kebutuhan pariwisata;</p> <p>c. Usaha kawasan pariwisata berisiko tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki pengelompokan level risiko usaha tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Kawasan Pariwisata adalah rumusan kualifikasi Usaha Kawasan Pariwisata dan/atau klasifikasi Usaha Kawasan Pariwisata yang mencakup aspek</p> |



|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|   |                        | <p>sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen Usaha Kawasan Pariwisata;</p> <p>e. Sertifikasi standar Kawasan Pariwisata adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Kawasan Pariwisata untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Kawasan Pariwisata melalui audit pemenuhan Standar Usaha Kawasan Pariwisata;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Kawasan Pariwisata adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi standar Bidang Pariwisata kepada Usaha Kawasan Pariwisata yang telah memenuhi Standar Usaha Kawasan Pariwisata;</p> <p>g. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi yang selanjutnya disingkat SLS Akomodasi adalah bukti tertulis pemenuhan standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi standar Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi standar di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha     | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha | -  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>a. sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 5 (lima) tahun setelah usaha kawasan pariwisata beroperasi, diunggah dalam sistem OSS;</p> <p>b. sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS.</p>  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha kawasan pariwisata yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>4) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>5) Ruang dan/atau tempat ibadah dengan kelengkapannya bagi karyawan;</li><li>6) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat;</li><li>7) Pengelolaan limbah cair dan padat sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha kawasan pariwisata meliputi:</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Air bersih dengan debit mencukupi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li><li>2) Listrik mencukupi dan berfungsi dengan baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Jalan mencukupi dan berfungsi dengan baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan</li><li>4) Jaringan komunikasi mencukupi dan berfungsi dengan baik;</li><li>5) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>6) Ruang ibadah dengan kelengkapannya;</li><li>7) Tersedia fasilitas parkir yang memadai, bersih, aman dan terawat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit atau klinik yang terdokumentasi;</li><li>2) Tersedia tempat sampah tertutup organik dan nonorganik terpisah;</li><li>3) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>4) Terdapat sistem pengelolaan limbah;</li><li>5) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya dengan menyediakan jalur evakuasi;</li><li>7) Memiliki satu perencanaan keselamatan dan keamanan.</li><li>8) Sistem pengendalian keamanan yang terkontrol dan terintegrasi.</li><li>9) Program kelestarian lingkungan kawasan;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>10) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha kawasan pariwisata;</li><li>11) Tersedia media informasi berupa Peta, Direktori Kawasan dan Papan Petunjuk (<i>signage</i>);</li><li>12) Tersedia Pusat Informasi Pariwisata.</li></ol>   |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas visi, misi dan struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan terdokumentasi;</li><li>5) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Program inovasi produk;</li><li>7) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>8) Memiliki informasi mengenai dokter, klinik atau rumah sakit terdekat;</li><li>9) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala setiap tahun;</li><li>10) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>11) Pengutamakan penggunaan dalam negeri khususnya produk lokal;</li><li>12) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>13) Dokumen Amdal bagi kawasan yang tidak berada di zona pariwisata yang belum</li></ol> |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <p>memiliki Rencana Detail Tata Ruang (RDTR).</p> <p>b. Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Memiliki perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>3) Memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi</li><li>4) Memiliki program penilaian kinerja karyawan secara berkala;</li><li>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan;</li></ol>   |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon, email, dan/atau <i>website</i> mengenai sarana dan prasarana di dalam kawasan;</li><li>b. Pembangunan dan/atau pengelolaan kawasan;</li><li>c. Pengoperasian kawasan pariwisata meliputi komunikasi internal dan eksternal, keamanan lingkungan kawasan, kebersihan dan kesehatan lingkungan kawasan;</li><li>d. Penanganan keluhan Pengusaha dalam kawasan (<i>tenant</i>);</li><li>e. Penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>f. Penanganan kesehatan lingkungan usaha Kawasan;</li><li>g. Penanganan keamanan lingkungan usaha Kawasan;</li><li>h. Penanganan keselamatan lingkungan usaha Kawasan;</li><li>i. Pelayanan Jasa Informasi.</li></ol> |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | Persyaratan produk usaha kawasan pariwisata:<br>a. Luas lahan paling sedikit 100 (seratus) hektar;<br>b. Klaster dan/atau Kavling lahan;<br>c. Hunian meliputi hotel, vila, apartmen hotel, condominium hotel, bumi perkemahan, pondok wisata, persinggahan caravan dan/atau rumah wisata<br>d. Daya Tarik Wisata<br>e. Area Komersial<br>f. Memiliki batas yang jelas;<br>g. Dilengkapi gerbang masuk dan keluar kawasan;   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha pariwisata;<br>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi<br>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;<br>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi<br>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;<br>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;<br>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;<br>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas |

|                              |                                     | <p>pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi</p>   |                              |    |                    |    |                    |    |                         |  |    |                               |  |
|------------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|-------------------------|--|----|-------------------------------|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh LSU bidang Pariwisata, dan inpeksi yang dilaksanakan oleh Pemerintah sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan kegiatan usaha.</p> <table border="1" data-bbox="639 1821 1393 2217"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1821 867 1996">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="867 1821 940 1996">No</th> <th data-bbox="940 1821 1317 1996">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1317 1821 1393 1996">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1996 867 2217" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="867 1996 940 2108">1.</td> <td data-bbox="940 1996 1317 2108">Memiliki dokumen Amdal;</td> <td data-bbox="1317 1996 1393 2108"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="867 2108 940 2217">2.</td> <td data-bbox="940 2108 1317 2217">sertifikat standar usaha yang</td> <td data-bbox="1317 2108 1393 2217"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Memiliki dokumen Amdal; |  | 2. | sertifikat standar usaha yang |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |                         |  |    |                               |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | Memiliki dokumen Amdal;  |                              |    |                    |    |                    |    |                         |  |    |                               |  |
|                              | 2.                                  | sertifikat standar usaha yang  |                              |    |                    |    |                    |    |                         |  |    |                               |  |

|  |                               |     |   |  |
|--|-------------------------------|-----|---|--|
|  |                               |     | diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata  |  |
|  |                               | 3.  | sertifikat laik sehat akomodasi   |  |
|  | Sarana Usaha                  | 4.  | Ketersediaan sarana usaha   |  |
|  |                               | 5.  | Ketersediaan fasilitas usaha  |  |
|  |                               | 6.  | Terdapat kondisi lingkungan   |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM   | 7.  | Terdapat organisasi usaha   |  |
|  |                               | 8.  | Ketersediaan SDM usaha  |  |
|  | Pelayanan                     | 9.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |                               | 10. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  | Persyaratan produk/jasa usaha | 11. | Luas lahan paling sedikit 100 ha;   |  |
|  |                               | 12. | Klaster dan/atau Kavling lahan;   |  |
|  |                               | 13. | Hunian meliputi hotel, vila, apartmen hotel, condominium hotel, bumi perkemahan, pondok wisata, persinggahan caravan dan/atau rumah wisata; |  |
|  |                               | 14. | Daya tarik wisata;  |  |



|  |                        |     |   |  |
|--|------------------------|-----|---|--|
|  |                        | 15. | Area komersial;   |  |
|  |                        | 16. | Memiliki batas yang jelas;  |  |
|  |                        | 17. | Dilengkapi gerbang masuk dan keluar kawasan;  |  |
|  | Sistem manajemen usaha | 18. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |                        | 19. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

Keterangan:

CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;

- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi dengan *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar usaha) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85 %;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha 100 %;
- Pemenuhan kriteria perstaratan produk usaha 100 %
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha 100 %.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha Kawasan pariwisata</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha Kawasan pariwisata penanaman modal asing (PMA), dan usaha Kawasan pariwisata penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha Kawasan pariwisata juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua)</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>tahun sekali. Sertifikat standar usaha kawasan pariwisata berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha Kawasan pariwisata PMA dan PMDN.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha Kawasan pariwisata dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatikan unsur dan kriteria standar usaha Kawasan pariwisata telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</li></ol> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA AKTIVITAS BIRO PERJALANAN WISATA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 79121<br>Aktivitas Biro Perjalanan Wisata |   |
|----|---|---|
| 1. | Ruang Lingkup                             | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha yang kegiatannya melakukan perencanaan dan pengemasan komponen-komponen perjalanan wisata.  |
| 2  | Istilah dan Definisi                      | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Biro Perjalanan Wisata adalah usaha yang mengatur dan menyediakan pelayanan bagi seseorang atau sekelompok orang untuk melakukan perjalanan dengan tujuan berwisata;</p> <p>c. Usaha biro perjalanan wisata berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha biro perjalanan wisata adalah rumusan kualifikasi usaha biro perjalanan wisata dan/atau klasifikasi usaha biro perjalanan wisata yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha biro perjalanan wisata;</p> <p>e. Sertifikat usaha biro perjalanan wisata adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha biro perjalanan wisata berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>)</p> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha biro perjalanan wisata pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p>   |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | memenuhi kriteria nomor 6 – 10.  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha biro perjalanan wisata yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kantor/area administrasi yang memiliki alamat yang jelas, nomor telepon, email dan fasilitas internet;</li><li>2) Tempat usaha/kantor terdiri dari ruang kerja dan ruang penerimaan tamu;</li><li>3) Tempat usaha/kantor dilengkapi dengan sarana, prasarana dan peralatan kantor yang memadai;</li><li>4) Toilet yang bersih dan terawat untuk karyawan;</li><li>5) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>6) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>7) Instalasi air bersih terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan.</li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha biro perjalanan wisata antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tempat atau area pembayaran yang mudah diakses wisatawan;</li><li>2) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita untuk pengunjung;</li><li>3) Lift atau eskalator pengunjung untuk biro perjalanan wisata yang berada di lantai 4 atau lebih;</li><li>4) Papan nama yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan mudah terlihat dan terbaca;</li><li>5) Ruang atau ibadah ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung;</li><li>6) Tempat sampah tertutup terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>7) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan nonorganik;</li><li>3) Pengawasan kegiatan wisata yang ramah lingkungan dan mengacu pada prinsip-prinsip konservasi;</li><li>4) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki struktur organisasi dan uraian tugas yang lengkap terdokumentasi;</li><li>2) Penatausahaan secara tertib dan baik atas seluruh transaksi pemesanan dan/atau penjualan, serta surat-menyurat yang terkait, yang dipelihara dan disimpan minimum selama 3 (tiga) tahun;</li><li>3) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan;</li><li>4) Program Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>5) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>6) memiliki dan memelihara basis data yang memuat keterangan tentang nama, alamat, nomor telepon dan e-mail, yang meliputi data pelanggan, data rekanan/pemasok jasa, pengusaha daya tarik wisata;</li><li>7) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau pelibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki sertifikat kompetensi di bidangnya;</li><li>3) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>4) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>5) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi.</li></ol> |
|---|-----------------------------|--|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 8 | Pelayanan                | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Penyambutan kedatangan tamu;</li><li>b. Menerima dan melakukan panggilan telepon;</li><li>c. Pemberian penjelasan tentang produk yang disediakan/ditawarkan BPW;</li><li>d. Pemesanan dan/atau penjualan produk yang disediakan BPW;</li><li>e. Pelayanan bagi wisatawan oleh tenaga pemandu wisata dan/atau pimpinan perjalanan wisata selama perjalanan wisata.</li><li>f. Penanganan permasalahan dan keluhan yang muncul selama perjalanan wisata, oleh tenaga pemandu wisata dan/atau pimpinan perjalanan wisata.</li><li>g. Permintaan oleh tenaga pemandu wisata dan/atau pimpinan perjalanan wisata kepada wisatawan untuk mengisi kuesioner untuk evaluasi perjalanan wisata;</li><li>h. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>i. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>j. Penanganan keluhan pengunjung</li></ul> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>Persyaratan produk usaha biro perjalanan wisata</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Menyediakan minimum jasa pemesanan dan/atau penjualan paket wisata, voucher akomodasi, tiket perjalanan dan jasa angkutan wisata;</li><li>b. Menyelenggarakan lebih dari 1 (satu) paket wisata, dan sekurang-kurangnya 1 (satu) di antaranya adalah paket wisata buatan sendiri;</li><li>c. Paket wisata yang diselenggarakan memuat minimum keterangan tentang nama paket wisata, durasi perjalanan wisata, rute dan kegiatan perjalanan wisata (<i>itinerary</i>), harga paket wisata dalam mata uang rupiah, moda transportasi, jenis akomodasi, perlindungan asuransi perjalanan wisata bagi wisatawan;</li></ul>   |



|    |                        |   |
|----|------------------------|---|
|    |                        | <p>d. Menyediakan jasa pengurusan paspor dan visa;</p> <p>e. Menggunakan jasa tenaga pemandu wisata mandiri atau yang menjadi bagian dari usaha jasa pramuwisata yang dilindungi asuransi perjalanan wisata;</p> <p>f. Mempekerjakan pimpinan perjalanan wisata (<i>tour leader</i>) yang dilindungi asuransi perjalanan wisata;</p>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> |

|                              |                                     | j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|-----------------------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------|--|-----------|----|---|--|----|--|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Usaha biro perjalanan wisata memiliki tingkatan risiko menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) yang dilaksanakan pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS, sertifikat standar diterbitkan oleh Lembaga OSS.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>2.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>5.</td> <td>Terdapat organisasi usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>7.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | - |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan; |  | Struktur Organisasi dan SDM | 5. | Terdapat organisasi usaha; |  | 6. | Ketersediaan SDM usaha; |  | Pelayanan | 7. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 8. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | -   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Sarana Usaha                 | 2.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 3.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 4.                                  | Terdapat kondisi lingkungan;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 5.                                  | Terdapat organisasi usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 6.                                  | Ketersediaan SDM usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Pelayanan                    | 7.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 8.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |

|  |  |                          |     |   |  |
|--|--|--------------------------|-----|---|--|
|  |  | Persyaratan produk usaha | 9.  | Menyediakan minimum jasa pemesanan dan/atau penjualan paket wisata, voucher akomodasi, tiket perjalanan dan jasa angkutan wisata;   |  |
|  |  |                          | 10. | Menyelenggarakan lebih dari 1 (satu) paket wisata, dan sekurang-kurangnya 1 (satu) di antaranya adalah paket wisata buatan sendiri;   |  |
|  |  |                          | 11. | Paket wisata yang diselenggarakan memuat minimum keterangan tentang nama paket wisata, durasi perjalanan wisata, rute dan kegiatan perjalanan wisata ( <i>itinerary</i> ), harga paket wisata dalam mata uang rupiah, moda transportasi, jenis akomodasi, perlindungan asuransi perjalanan wisata bagi wisatawan; |  |
|  |  |                          | 12. | Menyediakan jasa pengurusan paspor dan visa;  |  |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  |                        | 13. | Menggunakan jasa tenaga pemandu wisata mandiri atau yang menjadi bagian dari usaha jasa pramuwisata yang dilindungi asuransi perjalanan wisata; |  |
|  |  |                        | 14. | Mempekerjakan pimpinan perjalanan wisata ( <i>tour leader</i> ) yang dilindungi asuransi perjalanan wisata;                                     |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 15. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;  |  |
|  |  |                        | 16. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi.   |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90 %</li><li>○ persyaratan produk usaha minimal 100%; dan</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha perseorangan mikro aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistim manaajemen minimal 60%</li></ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha biro perjalanan wisata</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan kabupaen/kota melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan data sharing dan menjamin kerahasiaan data;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha biro perjalanan wisata penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha biro perjalanan wisata penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha biro perjalanan wisata PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha biro perjalanan wisata PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha biro perjalanan wisata dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha biro perjalanan wisata telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan |
|--|--|--|

STANDAR USAHA MUSEUM  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 91021<br>MUSEUM YANG DIKELOLA PEMERINTAH<br>91022<br>MUSEUM YANG DIKELOLA SWASTA |   |
|----|--|---|
| 1. | Ruang Lingkup  | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:<br>a. Usaha Museum yang dikelola pemerintah mencakup usaha pengelolaan tempat dan fasilitas, serta kegiatan pameran cagar budaya, benda seni, koleksi dan/atau replika yang memiliki fungsi edukasi, rekreasi dan riset untuk mendukung pengembangan pariwisata dengan memperhatikan nilai pelestarian, dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan yang dikelola oleh Pemerintah;<br>b. Usaha Museum yang dikelola swasta mencakup kegiatan usaha museum yang dikelola oleh swasta. |
| 2  | Istilah dan Definisi   | a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;<br>b. Usaha museum adalah usaha penyediaan tempat dan fasilitas, serta kegiatan pameran cagar budaya, benda seni, koleksi dan/atau replika yang memiliki fungsi edukasi, rekreasi dan riset untuk mendukung pengembangan pariwisata dengan memperhatikan nilai  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>pelestarian yang dikelola pemerintah atau swasta, dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan;</p> <p>c. Usaha museum berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha museum adalah rumusan kualifikasi usaha museum dan/atau klasifikasi usaha museum yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk, dan sistem manajemen usaha museum;</p> <p>e. Sertifikat usaha museum adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha museum berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha museum pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.  |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum usaha museum yang harus dimiliki meliputi antara lain:   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area/area administrasi yang bersih dilengkapi alat tulis kantor;</li><li>2. Peralatan komunikasi yang berfungsi dengan baik;</li><li>3. Penyimpanan koleksi;</li><li>4. Ruang atau area perbaikan dan penyimpanan peralatan museum;</li><li>5. Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>6. Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>7. Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8. Instalasi air bersih memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>9. Instalasi kamera pengawas (<i>closed circuit television/CCTV</i>) yang berfungsi dengan baik;</li><li>10. Ruang/area ibadah dengan kelengkapannya bagi karyawan;</li><li>11. Papan nama, titik kumpul, dan peta museum dan jalur evakuasi yang mudah terlihat dan terbaca;</li><li>12. Area atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha museum adalah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>2) Gerai pelayanan dilengkapi meja dan kursi;</li><li>3) Tempat/area penitipan barang pengunjung;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>4) Penjualan makan minum yang memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li> <li>5) Area makan minum yang bersih dan mudah diakses;</li> <li>6) Tempat/area penjualan cenderamata yang mudah diakses pengunjung;</li> <li>7) Tempat sampah tertutup;</li> <li>8) Toilet yang bersih dan terawat;</li> <li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat;</li> <li>10) Aksesibilitas tangga landai (<i>ramp</i>) bagi keterbatasan fisik.</li> </ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li> <li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li> <li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li> <li>4) Tidak merusak dan merubah kondisi koleksi budaya;</li> <li>5) Edukasi wisatawan, pekerja, dan masyarakat untuk melestarikan nilai2 dan peninggalan budaya termasuk benda-benda seni, cagar budaya koleksi dan replica peninggalan budaya.</li> </ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li> <li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li> <li>3) Program penggunaan produk dalam negeri;</li> </ol>   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Program pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>6) Peraturan atau tata tertib perusahaan yang terdokumentasi;</li><li>7) Pelaksanaan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha museum;</li><li>8) Pelaksanaan program konservasi koleksi;</li><li>9) Pelaksanaan program kebersihan dan perawatan bangunan;</li><li>10) Pelaksanaan program konservasi koleksi;</li><li>11) Pelaksanaan program pameran;</li><li>12) Pelaksanaan program kebersihan dan perawatan bangunan;</li><li>13) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki curator;</li><li>2) Menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;</li><li>3) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</li><li>4) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala; dan</li><li>5) Petugas keamanan.</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi secara langsung melalui telepon atau email mengenai kegiatan museum, jadwal dan harga produk usaha;</li><li>b. Penjualan/pembelian tiket;</li><li>c. Tata tertib pengunjung;</li><li>d. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li></ol>  |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>e. Kegiatan penelitian;</li><li>f. Pengamanan museum dan koleksi;</li><li>g. Pelaksanaan kebersihan bangunan dan lingkungan usaha;</li><li>h. Pelaksanaan kegiatan museum;</li><li>i. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan area museum; dan</li><li>j. Penanganan keluhan pengunjung/wisatawan.</li></ul>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Bangunan museum yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik yang memenuhi persyaratan kelaikan dan keamanan;</li><li>b. Pintu masuk dan keluar museum yang bersih dan aman mudah diakses pengunjung;</li><li>c. Ruang/area pameran yang terbuka (outdoor) dan/atau tertutup (indoor) dilengkapi sarana dan prasarana pameran;</li><li>d. Koleksi cagar budaya yang dilengkapi bukti kepemilikan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan dan/atau bukan cagar budaya dilengkapi ilustrasi informasi dan label dengan penerangan yang baik;</li><li>e. Perpustakaan museum;</li><li>f. Pemanduan oleh pemandu museum bersertifikat atau berlisensi dikeluarkan oleh instansi yang berwenang;</li><li>g. Area pengenalan yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>h. Petunjuk arah fasilitas museum yang mudah terlihat dan terbaca.</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li></ul>  |

|                              |  | <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan; dan</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |
|------------------------------|--|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p><b>PENILAIAN KESESUAIAN</b></p> <p>Usaha museum memiliki tingkatan risiko menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) melalui sistem OSS, diterbitkan oleh Lembaga OSS.</p> <table border="1" data-bbox="634 1859 1411 2250"> <thead> <tr> <th data-bbox="634 1859 867 2028">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="867 1859 946 2028">No</th> <th data-bbox="946 1859 1333 2028">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1859 1411 2028">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="634 2028 867 2143">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="867 2028 946 2143">1.</td> <td data-bbox="946 2028 1333 2143">-</td> <td data-bbox="1333 2028 1411 2143"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="634 2143 867 2250">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="867 2143 946 2250">2.</td> <td data-bbox="946 2143 1333 2250">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1333 2143 1411 2250"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | - |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.   | -  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |
| Sarana Usaha                 | 2.   | Ketersediaan sarana usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |

|  |                             |  |     |   |  |
|--|-----------------------------|--|-----|---|--|
|  |                             |  | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |  |
|  |                             |  | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan;  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 5.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |                             |  | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;   |  |
|  | Pelayanan usaha             |  | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |                             |  | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; terdokumentasi.   |  |
|  | Persyaratan produk usaha    |  | 9.  | Bangunan museum yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik yang memenuhi persyaratan kelaikan dan keamanan; |  |
|  |                             |  | 10. | Pintu masuk dan keluar museum yang bersih dan aman mudah diakses pengunjung;  |  |
|  |                             |  | 11. | Ruang/area pameran yang terbuka ( <i>outdoor</i> ) dan/atau tertutup ( <i>indoor</i> ) dilengkapi sarana dan prasarana pameran;           |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  | 12. | Koleksi cagar budaya dan/atau bukan cagar budaya dilengkapi ilustrasi informasi dan label dengan penerangan yang baik;  |  |
|  |  |  | 13. | Perpustakaan museum yang bersih dan mudah diakses pengunjung dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;  |  |
|  |  |  | 14. | Ketersediaan ruang atau area untuk melakukan pengarahan ( <i>briefing</i> ) bagi wisatawan;   |  |
|  |  |  | 15. | Pemanduan oleh pemandu museum yang dikelola pemerintah, museum yang dikelola swasta yang bersertifikat atau berlisensi dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang, |  |
|  |  |  | 16. | Area pengenalan yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;   |  |
|  |  |  | 17. | Petunjuk arah fasilitas museum yang mudah terlihat dan terbaca;   |  |

|                        |     |   |
|------------------------|-----|---|
| Sistem manajemen usaha | 18. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |
|                        | 19. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80 %;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80 %
- persyaratan produk usaha minimal 100 %; dan
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80 %;

**PENGAWASAN USAHA**

Pengawasan usaha museum

1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro, kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha meseum penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha meseum penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha museum PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha museum PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha museum yang dikelola pemerintah/swasta dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatikan unsur dan kriteria standar usaha museum yang dikelola pemerintah/swasta telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA FASILITASI GELANGGANG/ARENA  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93113<br>FASILITASI GELANGGANG/ARENA |   |
|----|--------------------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup                        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:<br>Usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas olahraga darat, air, dan udara di dalam atau luar ruangan seperti pengelolaan gelanggang arena renang, bowling, biliar, <i>slingshot</i> , hoki es, <i>bungee jumping</i> , olahraga musim dingin, pengelolaan gelanggang arena Paralayang ( <i>paragliding</i> ), Layang Gantung ( <i>hang gliding</i> ) sebagai usaha pokok dan sarana gelanggang arena lainnya.  |
| 2  | Istilah dan Definisi                 | a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;<br>b. Usaha Fasilitas Gelanggang/Arena adalah penyediaan tempat dan fasilitas untuk olah raga meliputi gelanggang/renang, bowling, biliar, <i>slingshot</i> , hoki es, <i>bungee jumping</i> , olahraga musim dingin, pengelolaan gelanggang arena Paralayang ( <i>paragliding</i> ), dan/atau Layang Gantung ( <i>hang gliding</i> ) dalam rangka kegiatan rekreasi dan hiburan;<br>c. Usaha Fasilitas Gelanggang/Arena berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L untuk usaha gelanggang/renang, bowling, biliar, <i>slingshot</i> , hoki es, <i>bungee jumping</i> , olahraga musim dingin, pengelolaan gelanggang arena Paralayang ( <i>paragliding</i> ), Layang Gantung ( <i>hang gliding</i> );<br>d. Standar Usaha Fasilitas Gelanggang/Arena adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha fasilitas gelanggang meliputi gelanggang renang, |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>bowling, biliar, <i>slingshot</i>, hoki es, <i>bungee jumping</i>, olahraga musim dingin, pengelolaan gelanggang arena Paralayang (<i>paragliding</i>), Layang Gantung (<i>hang gliding</i>) yang mencakup aspek sarana usaha, organisasi dan SDM usaha, pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha gelanggang renang;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Fasilitas Gelanggang/Arena adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha fasilitas gelanggang meliputi gelanggang renang, bowling, biliar, <i>slingshot</i>, hoki es, <i>bungee jumping</i>, olahraga musim dingin, pengelolaan gelanggang arena Paralayang (<i>paragliding</i>), Layang Gantung (<i>hang gliding</i>) untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha gelanggang renang melalui audit pemenuhan standar usaha gelanggang renang;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Fasilitas Gelanggang/Arena adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha gelanggang renang yang telah memenuhi standar usaha gelanggang renang, bowling, biliar, <i>slingshot</i>, hoki es, <i>bungee jumping</i>, olahraga musim dingin pengelolaan gelanggang arena Paralayang (<i>paragliding</i>), Layang Gantung (<i>hang gliding</i>);</p> <p>g. Sertifikat laik sehat tempat olahraga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat olahraga tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> |
|--|--|---|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.  |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) sertifikasi standar usaha paling lambat 1 (satu) tahun setelah usaha gelanggang renang beroperasi diternitkan oleh LSU bidang Pariwisata, diunggah melalui Sistem OSS.</li><li>2) sertifikat laik sehat tempat olahraga dan/atau rekreasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li><li>3) Memiliki surat persetujuan pemanfaatan ruang khusus dalam hal aktivitas <i>Bungee jumping</i> menggunakan ruang khusus (laut, sungai atau waduk) sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>4) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</li></ol>  |
| 6 | Sarana                   | Sarana minimum usaha fasilitas gelanggang/arena yang harus dimiliki meliputi antara lain: <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan bersih, berfungsi dengan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>2) Tempat/area karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang bersih terawat;</li><li>3) Tempat sampah tertutup yang terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>5) Tenaga keamanan oleh satuan pengamanan;</li><li>6) Instalasi listrik, genset dan air bersih yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>7) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li></ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>8) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</p> <p>9) Tempat penampungan sampah sementara;</p> <p>10) Tersedia area perbaikan untuk pemeliharaan mesin/peralatan.</p> <p>Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha gelanggang/arena meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang penerima pengunjung dilengkapi meja dan kursi yang bersih dan terawat, dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>2) Meja dan kursi pengunjung, dilengkapi dengan payung peneduh khusus untuk gelanggang renang;</li><li>3) Kursi dengan ketinggian paling sedikit 1,5 meter untuk petugas keselamatan pengguna kolam renang (life board) khusus untuk gelanggang renang;</li><li>4) Tempat (<i>counter</i>) penjualan/ penyewaan perlengkapan;</li><li>5) Tempat (<i>counter</i>) pembelian tiket;</li><li>6) Penjualan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>7) Area parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>8) Tempat penyimpanan barang (loker);</li><li>9) Ruang ganti pakaian yang terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>10) Area ibadah yang bersih dan terawat dengan perlengkapannya untuk pengunjung;</li><li>11) Kamar mandi, <i>shower</i> dan toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita, dilengkapi dengan fasilitas tambahan untuk penyandang disabilitas;</li><li>12) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>13) Tempat sampah tertutup yang terdiri atas tempat sampah organik; dan tempat sampah non organik;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>14) Petunjuk larangan penggunaan kolam renang untuk penyandang penyakit menular/berisiko tinggi;</p> <p>15) Kotak kritik dan saran bagi pengunjung;</p> <p>16) Pusat informasi pengunjung;</p> <p>17) Ruang/tempat untuk penanganan kecelakaan pengunjung, dilengkapi peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>18) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas;</p> <p>19) Petunjuk arah untuk seluruh fasilitas pengunjung;</p> <p>20) Gudang / ruang penyimpanan Penyimpanan Peralatan terhindar dari kerusakan fisik, kimiawi dan sinar ultra violet. Peralatan harus dikeringkan dengan udara sebelum disimpan di tempat yang kering.</p> <p>Kondisi lingkungan</p> <p>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</p> <p>2) Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</p> <p>3) Tempat penampungan sementara sampah tertutup;</p> <p>4) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha;</p> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <p>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</p> <p>2) Uraian tugas dan fungsi terdokumentasi;</p> <p>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha fasilitas gelanggang/arena;</p> <p>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</p> <p>5) Pengutamaan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>6) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>7) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>8) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>9) Program Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>10) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>11) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>12) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Terdapat instruktur / pemandu yang memiliki keahlian atau kompeten pada aktivitas wisata olahraga sebagaimana dimaksud pada ruang lingkup usaha fasilitas gelanggang/arena sebanding dengan luasan area gelanggang/arena dan jumlah pengunjung;</li><li>3) Pelaksanaan pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi dan/atau keterampilan;</li><li>4) Memiliki kompetensi <i>water treatment</i> dan <i>engineering</i>;</li><li>5) Pengawas (<i>life goard</i>) yang berkompeten khusus untuk menjaga keselamatan pemain dan pengunjung sebanding dengan luasan area gelanggang/arena dan jumlah pengunjung;;</li><li>6) Memiliki dan melaksanakan program penilaian kinerja karyawan;</li></ol> |
|--|--|---|



|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <p>7) Memiliki dan melaksanakan perencanaan dan pengembangan karir;</p> <p>8) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan.</p>  |
| 8 | Pelayanan | <p>a. Ketersediaan dan penyampaian informasi tentang produk dan tarif, pembayaran, nomor telepon penting (pengelola, kepolisian, pemadam kebakaran, ambulans, dokter dan rumah sakit atau klinik), dan jadwal operasional;</p> <p>b. Pembelian tiket;</p> <p>c. Penyewaan/penjualan peralatan fasilitas gelanggang/arena;</p> <p>d. Persyaratan pengunjung untuk usaha berisiko menengah tinggi:</p> <p>1) tidak mengalami kondisi medis sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) Asma/ gangguan pernapasan;</li><li>b) Kehamilan;</li><li>c) Epilepsi;</li><li>d) Hipertensi;</li><li>e) Masalah persendian / ligament;</li><li>f) Orang dalam keadaan mabuk dan/atau di bawah pengaruh obat-obatan; dan/atau</li><li>g) Tidak sedang cedera atau baru menjalankan operasi.</li></ul> <p>2) Batas Usia untuk usaha berisiko Menengah Tinggi:<br/>Minimal berusia 13 tahun, jika dibawah usia tersebut maka harus di dampingi oleh orang tua atau wali.</p> <p>e. Penyambutan pengunjung;</p> <p>f. Penyiapan pengawas (<i>life goard</i>);</p> <p>g. Penggunaan loker;</p> <p>h. Tata tertib pengunjung;</p> <p>i. Penggunaan kolam renang untuk usaha gelanggang renang;</p> <p>j. Perawatan secara berkala terhadap gelanggang/arena serta peralatannya;</p> <p>k. Pembayaran tunai dan/ atau non-tunai;</p> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>l. Pelayanan makan dan minum yang sesuai dengan standar dan/atau persyaratan higiene sanitasi;</p> <p>m. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>n. Pengamanan oleh satuan pengamanan;</p> <p>o. Pemberian asuransi kecelakaan bagi pengunjung;</p> <p>p. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan;</p> <p>q. Penanganan keluhan pengunjung.</p>  |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p><u>Usaha Gelanggang Renang</u></p> <p>a. Luas lahan sekurang – kurangnya 2.000 meter persegi dengan batas-batas yang jelas. dilengkapi pintu masuk dan keluar;</p> <p>b. Luas kolam renang dilengkapi teras kolam (pool deck) sekurang – kurangnya 900 meter persegi;</p> <p>c. Memiliki area untuk ruang bergerak melingkar dengan jarak paling sedikit 3 meter meliputi antara lain kolam renang anak – anak dengan kedalaman antara 30 – 60 cm, dengan luas minimal 10 meter persegi kolam renang dewasa dengan kedalaman minimal 60 cm;</p> <p>d. Tangga turun/naik kolam renang dengan bahan dasar <i>stainless steel</i> dilengkapi petunjuk kedalaman kolam;</p> <p>e. Pakaian renang sesuai spesifikasi teknis meliputi pakaian renang, kaca mata renang dan pelampung;</p> <p>f. Instruktur atau pelatih renang yang berkualitas.</p> <p><u>Usaha Bowling</u></p> <p>a. Memiliki luas sekitar 500 meter persegi untuk usaha yang tidak berdiri sendiri yang meliputi <i>lane bed, gutters, pit end, pinsetter, ball return</i>, dan <i>approach area</i> (belum meliputi area duduk, area belanja, dapur, <i>admin area</i>, dan kebutuhan Gedung lainnya);</p> <p>b. Luas lahan sekurang – kurangnya 1.000 (seribu) meter persegi (untuk usaha yang berdiri sendiri) dengan batas-batas yang jelas;</p> <p>c. Terdapat pintu keluar dan masuk;</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>d. Luas lapangan sekurang-kurangnya 120 (seratus dua puluh) meter persegi (30 x 4 meter), yang dilengkapi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) jalur (<i>lane</i>) bowling;</li><li>2) mesin penggerak;</li><li>3) papan nilai (elektronik atau non elektronik); dan</li><li>4) sirkulasi udara dan pencahayaan.</li></ol> <p>e. Lapangan bowling dapat berupa:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lapangan kayu; dan/atau</li><li>2) Lapangan sintetis.</li></ol> <p>f. Terdapat sekurang-kurangnya 2 (dua) jalur bowling yang dilengkapi lampu penerangan pada setiap lapangan.</p> <p>g. Tersedia <i>Bowler's Area/Waiting Area</i> untuk para pemain bowling menunggu giliran untuk bermain yang dilengkapi dengan tempat duduk, rak untuk bola bowling, serta layer dan keyboard untuk memasukan nama pemain pada awal permainan.</p> <p>h. Tersedia <i>Approach Area</i> dimana pemain melakukan persiapan sesaat sebelum melempar bola. <i>Approach area</i> sekurang-kurangnya memiliki: <i>finishing</i> lantai yang sama dengan <i>lanebed</i> (jalur bola), serta terdapat garis pemisah bernama <i>foul line</i> yang tidak boleh dilewati pemain; <i>ball return</i>, yaitu mesin yang membawa Kembali bola yang sudah digunakan sebelumnya secara otomatis.</p> <p>i. Tersedia <i>lanebed</i> yang dilengkapi dengan <i>foul line</i> (garis pembatas antara <i>approach area</i> dengan <i>lanebed</i>) yang tidak boleh dilewati oleh pemain; <i>Gutters</i> (lengkungan yang berada di bagian kanan dan kiri dari <i>lanebed</i>). Untuk lebar sepasang <i>bowling lane</i> membutuhkan area sekurang-kurangnya 3.51m, lebar ini tidak meliputi jalur untuk berjalan dan dinding.</p> <p>j. Tersedia <i>Pinsetter</i> (mesin yang mengatur dan Menyusun Kembali pin-pin yang sudah jatuh terkena bola). Area ini tidak terlihat dari depan area pemain, namun</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p>memanjang ke bagian belakang. Pin bowling sekurang-kurangnya 20 (dua puluh) buah;</p> <p>k. Ketinggian lantai – <i>ceiling</i> memiliki sekurang-kurangnya mempunyai ketinggian 3.05m.</p> <p>l. Terdapat Jasa Pendampingan bermain bowling (<i>lane walker</i>)</p> <p>m. Terdapat instalasi kamera pengawas (<i>closed circuit television/CCTV</i>) yang berfungsi dengan baik.</p> <p>n. Memiliki peralatan:</p> <p>1) Bola bowling dapat berupa:</p> <p>a) <i>Ten-Pin Bowling</i> dengan kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. tidak boleh mempunyai celah / rongga di bagian dalamnya, tidak terbuat dari bahan logam dan sesuai dengan berat, ukuran, dan keseimbangan yang dibutuhkan</li><li>2. Penggunaan partikel atau serpihan reflektif untuk tujuan dekoratif harus mendapat persetujuan dan material yang digunakan harus dibuat bersamaan dengan proses pembuatan bola di pabrik. Total berat material tidak boleh melebihi ½ oz setiap bola, agar tidak mengganggu keseimbangan bola.</li><li>3. Tingkat keras permukaan bola bowling tidak boleh kurang dari 72 Durometer.</li><li>4. Permukaan bola harus rata tanpa ada gelombang dari pola dekoratif, kecuali pada lubang untuk jari dan penomoran untuk identifikasi ukuran lubang jari pada bola.</li><li>5. Diameter bola bowling harus sama</li><li>6. Lingkar bola bowling tidak boleh lebih dari 27 inch dan tidak boleh kurang dari 26.7 inch, dan beratnya tidak boleh lebih dari 16 lbs (tidak ada batasan minimum berat)</li></ol> |
|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>7. Benda yang bergerak tidak diperbolehkan berada di dalam bola kecuali alat untuk mencegah jari terjepit pada lubang bola.</p> <p>8. Penggunaan material logam atau bahan sejenisnya tidak diperbolehkan.</p> <p>9. Material asing tidak bisa digunakan pada permukaan bola</p> <p>b) <i>Candlepin Bowling</i></p> <p>Syarat maksimum diameter dari bola Candlepin adalah 4½ inch (11cm), dengan maksimum berat 1.1 kg, dan standar berat dari pin pada jenis permainan Candlepin sama dengan berat bola yang digunakan yaitu 1.1.</p> <p>c) <i>Duckpin Bowling</i></p> <p>Berat bola Duckpin berkisar antara 2 – 4 pounds (0.91 – 1.8 kg), dengan diameter maksimum 5 inch (13 cm). Bola duckpin sedikit lebih berat jika dibandingkan dengan <i>candlepin</i>, namun sama- sama tidak mempunyai lubang untuk jari.</p> <p>d) <i>Five-Pin Bowling</i></p> <p>Bola yang digunakan tidak mempunyai lubang untuk jari, dan mempunyai diameter berkisar dari 4.75 – 5 inch (12.1 – 13 cm). Berat bolanya berkisar antara 1.59 – 1.64 kg. Ukuran bola yang lebih kecil dan lebih ringan dapat digenggam oleh telapak tangan.</p> <p>2) Sepatu Bowling, dengan kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sepatu pada umumnya terbuat dari bahan kulit dengan karet pada bagian dasar sepatu (sole).</li><li>2. Menggunakan tali sebagai alat untuk mengencangkan sepatu.</li><li>3. Untuk pemain yang bermain dengan menggunakan tangan kanan, sole sepatu bagian kiri dibuat menggunakan material kulit yang keras atau <i>vinyl</i> agar lebih licin. Sedangkan pada</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>sole sepatu bagian kanan menggunakan material karet yang tidak licin dan berguna untuk menghetikan pergerakan saat melempar</p> <p>3) Rak bola bowling</p> <p>4) Alat pemoles minyak bowling</p> <p><u>Usaha Biliar</u></p> <p>a. Luas area sekurang-kurangnya 150 (seratus lima puluh) meter persegi (untuk usaha yang tidak berdiri sendiri) atau luas lahan sekurang-kurangnya 300 (tiga ratus) meter persegi (untuk usaha yang berdiri sendiri), yang berlokasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.</p> <p>b. Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.</p> <p>c. Ada pintu masuk dan keluar.</p> <p>d. Tersedia sekurang-kurangnya 2 (dua) meja bilyar, dilengkapi lampu penerangan pada setiap meja. Luas meja sekurang-kurangnya 7 (tujuh) <i>feet</i> persegi (2,33 meter persegi).Jenis meja bilyar sekurang-kurangnya meliputi: meja <i>pool</i>, meja <i>snooker</i>, dan/atau meja <i>carom</i>.</p> <p>e. Peralatan bilyar sesuai standar dan spesifikasi teknis yang memenuhi persyaratan kelaikan penggunaannya, meliputi: bola bilyar, tongkat penyodok (<i>cue stick</i>), tongkat bantu (<i>rest stick</i>), kapur penyodok (<i>chulk</i>), dan rak penyimpanann <i>stick</i>.</p> <p>f. Tersedia pelatih (<i>trainer</i>) bilyar yang berkualitas.</p> <p><u>Usaha Bungee Jumping</u></p> <p>a. <i>Bungee jumping</i> dapat dilakukan di atas air atau di darat. Jika lompatan dilakukan di atas air dengan “air bersentuhan”, harus ada tindakan pencegahan untuk mencegah cedera pada <i>Jumper</i> yang timbul dari “mencelupkan” ke dalam air, seperti masuknya air ke</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>dalam hidung <i>Jumper</i>. Jika lompatan dilakukan di darat, diperlukan kantung udara dengan desain yang disetujui di bawah setiap <i>Jumper</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>b. Tidak boleh ada lompatan tandem atau ketapel (mundur).</li><li>c. Kabel <i>bungee</i> baru dan sambungan ujungnya, harness <i>Jumper</i>, dan tali jatuh bebas harus diuji dan diperiksa oleh <i>Surveyor</i> yang disetujui sebelum digunakan.</li><li>d. Lokasi operasi <i>bungee</i> harus bebas dari puing-puing dan rintangan yang mungkin tidak aman untuk <i>bungee jumping</i>.</li><li>e. sarana komunikasi dan transportasi ke rumah sakit terdekat.</li><li>f. Jika lokasi berada di atas air, kedalaman air dan akses laut harus memadai.</li><li>g. Area untuk pengunjung</li><li>h. Area persiapan untuk melompat yang jauh dari titik lompat.</li><li>i. <i>Jump Platform/platform</i> lompat memenuhi kriteria sekurang-kurangnya:<ul style="list-style-type: none"><li>1) Platform lompat harus merupakan platform statis yang diintegrasikan dengan struktur permanen</li><li>2) Beban kerja yang aman (SWL), dengan faktor keamanan lima (5), harus ditentukan sesuai dengan jumlah maksimum orang dan peralatan di platform lompat.</li><li>3) Berat pelompat tidak boleh melebihi 135 kg.</li><li>4) Permukaan lantai platform lompat harus tahan slip.</li><li>5) Ukuran platform harus memiliki ruang kerja yang cukup untuk menampung berbagai jenis pergerakan operator dan pelompat dengan cara yang aman.</li><li>6) Platform harus memiliki titik jangkar atau rel pemasangan yang sesuai, dirancang dan</li></ul></li></ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>ditempatkan paling sesuai gerakan operator, pemasangan garis pengaman.</p> <p>7) Platform harus dilengkapi dengan pagar permanen untuk membatasi masuknya publik dan membatasi Pelompat di area yang terisolasi dari titik lompat untuk persiapan lompatan.</p> <p>j. <i>Jump Zones and Safety Spaces / Zona Lompat dan Ruang Keamanan</i></p> <p>1) Ruang Keamanan Atas</p> <p>Ruang pengaman puncak harus lebih dari 7% dari tinggi lompatan dan paling sedikit harus setinggi 2 meter</p> <p>2) Ruang Keamanan Bawah Ruang keamanan bawah harus:</p> <p>a) untuk melompati daratan atau permukaan padat, jarak aman vertikal:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 m dimana ketinggian lompatan <math>\leq</math> 40 m; atau</li><li>• 5 m dimana ketinggian lompatan <math>&gt;</math> 40 m.</li></ul> <p>b) untuk lompatan di atas air di mana kedalaman air menyediakan total ruang pengaman dasar, jarak vertikal (diukur dari titik pencelupan maksimum) harus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2,7 m dimana ketinggian lompatan <math>\leq</math> 40 m; atau</li><li>• 3,4 m dimana ketinggian lompatan <math>&gt;</math> 40 m.</li></ul> <p>c) untuk melompati air dimana kedalaman air hanya menyediakan sebagian dari keamanan dasar ruang, perhitungan jarak aman dasar harus sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (kedalaman air x 1,5) + (sisa ruang udara) = 4 m, tempat ketinggian lompatan <math>\leq</math> 40 m; atau</li><li>• (kedalaman air x 1,5) + (sisa ruang udara) = 5m, dimana ketinggian lompatan <math>&gt;</math> 40 m.</li></ul> <p>5) Ruang Keamanan Samping</p> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Jarak horizontal yang memanjang ke luar dari tepi zona lompatan yang tidak boleh kurang dari 20% dari jarak yang sesuai antara titik mana pun di tepi zona lompatan ke titik yang diproyeksikan langsung di bawah titik lompat</p> <p>6) Izin Lompat Maju</p> <p>Jarak lompat ke depan dalam zona lompat harus:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>setidaknya 6 m di mana ketinggian lompatan <math>\leq</math> 40 m;</li><li>minimal 8,5 m dimana ketinggian lompatan <math>&gt;</math> 40 m.</li></ol> <p>7) Izin Lompat Mundur</p> <p>Jarak lompat mundur dalam zona lompat harus:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• setidaknya 8 m di mana ketinggian lompatan <math>\leq</math> 40 m; atau</li><li>• minimal 10 m dimana ketinggian lompatan <math>&gt;</math> 40 m.</li></ul> <p>8) Izin Lompat Lateral</p> <p>Jarak lompat lateral dalam zona lompat harus:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>setidaknya 3,5 m di setiap titik di bawah titik lompat di setiap sisi titik lompat, tempat ketinggian lompatan <math>\leq</math> 40 m; atau</li><li>paling sedikit 4 m di setiap titik di bawah titik lompat di setiap sisi titik lompat, di mana ketinggian lompatan <math>&gt;</math> 40 m.</li></ol> <p>zona lompatan harus memungkinkan setidaknya <math>20^\circ</math> gerakan menyamping off line dari arah lompatan.</p> <p>k. Area pendaratan / pemulihan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Di darat</li></ol> <p>Area pendaratan / pemulihan bebas dari halangan di setiap saat; dipagari, dan berukuran cukup untuk memungkinkan pendaratan yang aman, permukaan yang bersih, halus, dan empuk. Area landasan pendaratan harus paling sedikit 3 m<sup>2</sup>.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2) Di atas air</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ruang lompatan dan area pendaratan harus bebas dari kapal lain, benda-benda terapung dan terendam, serta publik.</li><li>• Kapal pendaratan dan pemulihan dengan minimal satu orang operator kapal dan dilengkapi dengan jaket pelampung, tali dengan Panjang minimal sedikit 1,5 m<sup>2</sup>.</li><li>• Jika area pendaratan untuk <i>Bungee jumping</i> merupakan bagian dari kolam renang, maka ukuran kolam harus memenuhi persyaratan ruang lompat dengan memiliki pagar pembatas yang aman dari publik (hanya operator atau orang yang diberi wewenang oleh <i>Jump Master</i> yang diizinkan memasuki ruang lompat dan area pendaratan / pemulihan.</li></ul> <p>1. Pagar pembatas</p> <p>Area pandang harus dipagari untuk mencegah orang jatuh ke tingkat yang lebih rendah dan untuk mencegah masuk publik ke dalam area operasi dan pendaratan. Ketinggian pagar tidak boleh kurang dari 1m dan tidak lebih dari 1,15m dengan rel perantara di tengahnya. Jika ada bahaya benda jatuh yang dapat melukai orang pada ketinggian yang lebih rendah, papan setinggi 200mm harus dipasang.</p> <p>m. Kabel <i>Bungee</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) <i>Bungee</i> senur harus dirancang dan menjalani berbagai pengujian dalam batas yang ditentukan peregangan dan pemuatan sesuai kebutuhan di bagian ini.</li><li>2) Kabel <i>bungee</i> harus dibuat dari karet alam atau sintetis atau campuran.</li><li>3) Panjang tali <i>bungee</i> yang diregangkan harus konsisten setiap kali pembebanan yang sama diterapkan pada kabel <i>bungee</i>.</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>4) Rincian desain kabel <i>bungee</i>, spesifikasi, pembuatan &amp; data pengujian serta informasi berikut harus diserahkan untuk persetujuan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Perhitungan gaya G maksimum yang diberikan oleh kabel pada Jumper dalam kisaran berat yang tepat.</li><li>• Penggunaan kabel <i>bungee</i> maksimum yang diijinkan dinyatakan dalam jumlah lompatan. Kerusakan atau kerusakan maksimum yang diperbolehkan pada kabel sebelum kabel tersebut harus dihancurkan.</li><li>• Tanggal kadaluwarsa kabel <i>bungee</i>.</li></ul> <p>5) Kabel <i>bungee</i> tidak boleh dimodifikasi, dirusak atau diperbaiki oleh orang lain selain pabrikan.</p> <p>6) Kabel <i>bungee</i> yang disetujui hanya akan tersedia untuk operator yang memenuhi syarat dan Pemilik harus bertanggung jawab atas pembaruan dan penyimpanan kabelnya secara aman.</p> <p>7) Pemilik harus segera berhenti menggunakan dan menghancurkan kabel <i>bungee</i> yang lewat tanggal masa kadaluarsa atau telah digunakan hingga jumlah lompatan maksimum. Pemilik juga harus bertanggung jawab atas pembuangan kabel senur jika melebihi batas aman dalam penurunan kualitas.</p> <p><u>Usaha Paralayang (<i>paragliding</i>) dan Layang Gantung (<i>hang gliding</i>)</u></p> <p>a. Lokasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki pemandangan yang cukup bagus</li><li>2) Lokasi <i>take off</i> berada pada lokasi alami, permukaan yang datar yang dapat digunakan untuk landasan penerbangan Paralayang yang mencakup jalana untuk lari ke bawah menuju datangnya angin dengan tingkat kecuraman rata-rata 10-20 derajat.</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>3) Lokasi <i>landing</i> berada pada lokasi alami, menggunakan permukaan tanah dan rumput), serta tidak banyak di tumbuh semak.</p> <p>4) Tempat berteduh yang terawat dan dilengkapi dengan tempat duduk</p> <p>b. <u>Perlengkapan</u></p> <p>Sekurang-kurangnya memiliki perlengkapan dalam kondisi bersih dan berfungsi dengan baik yang terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) <i>Harness</i> pilot dan <i>harness</i> penumpang dengan material yang tahan lama terhadap kelembapan dan kotoran;</li><li>2) Parasut utama<br/>Tersedia untuk parasut penerbang pemula, menengah dan mahir yang ukurannya disesuaikan dengan berat penerbang (termasuk ukuran XS, S, M, L, XL untuk terbang berdua/tandem);</li><li>3) Parasut cadangan;</li><li>4) Helm;</li><li>5) Sepatu;</li><li>6) Radio komunikasi dapat berupa <i>handy talky</i>;</li><li>7) <i>Wind sock</i> yang dipasang di lokasi <i>take off</i> dan <i>landing</i>;</li><li>8) <i>Wind meter</i>.</li></ol> <p>c. Angin</p> <p>Kegiatan Paralayang dapat dilakukan jika kecepatan angin yang ideal untuk paralayang adalah berkisar di bawah 20 Km/jam.</p> <p><u>Usaha Hoki Es</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Arena hoki es berbentuk persegi Panjang dengan sudut membulat dan dikelilingi oleh dinding (parameter) sekitar 1 meter. Ukuran arena hoki es adalah 26 m s.d 61 m, dan memiliki sudut radius 8,5 m. Arena hoki</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>30m s.d 60m memiliki 6m sudut radius diterima di Olimpiade dan hoki Internasional.</p> <p>b. Papan Penghalang</p> <p>Penghalang perimeter harus memiliki akses keluar masuk arena yang berukuran 1.2m -1.8m untuk pemain, agar pemain dapat keluar dan masuk arena es lebih mudah, dan bukaan 3m untuk mobil pelapis es (zamboni). Ketinggian dari papan ini adalah 1.2m.</p> <p>c. Struktur Lantai Es</p> <p>Lantai pada arena es menggunakan beberapa lapisan antara batas tanah sampai dengan lantai es. Sehingga sebelum dibangun arena, tanah harus digali terlebih dahulu untuk mencapai ketinggian yang diinginkan. Lantai Es terdiri dari: Lapisan es sintesis, lapisan dingin dengan sistem pipa, lapisan peluncur, lapisan pelindung, lapisan tanggul pendingin, lapisan penyangga, lapisan antibeku, lapisan pembuluh yang membias, lapisan penyaring, penyaluran air, lapisan di bawah permukaan tanah atau pondasi.</p> <p>Permukaan es biasanya akan dilakukan pelapisan lima kali per hari. hal ini dilakukan karena sepatu memotong permukaan es, yang mempengaruhi kualitas berpeluncur. Pelapisan es ini dilakukan dengan menggunakan mobil pelapis es atau Zamboni.</p> <p>d. Tempat Penyewaan Sepatu Hoki Es</p> <p>Tempat penyewaan sepatu harus terletak berdekatan dengan salah satu arena ice rinks bila arena ice rinks lebih dari satu. Sebuah sistem yang membutuhkan sekitar 3m<sup>2</sup> per 100 pasang sepatu ice skating, termasuk ruang sirkulasi berdasarkan 300mm modul persegi diagonal yang membagi 6 tinggi dari permukaan tanah. Rekomendasi untuk jumlah sepatu ice skating untuk ukuran ice rinks 60mx30m bervariasi sekitar 1200-3000 pasang sepatu.</p> <p>e. Instruktur atau pelatih</p> <p>f. Papan Skor / nilai</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>g. Peralatan Hoki Es:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Stik Hoki Es<ol style="list-style-type: none"><li>a) Terbuat dari komposit campuran <i>fiber glass</i> dan kayu, memungkinkan juga terbuat dari bahan lain selain komponen besi atau metal dengan kepala bagian bawah melengkung;</li><li>b) Stik tidak boleh dilekatkan (disambung) atau dimasukkan benda logam sejenisnya yang dapat membahayakan.</li><li>c) Ukuran stik es</li></ol></li><li>2) Bola Hoki Es (<i>puck</i>) berbentuk cakram dari karet</li><li>3) Helm Khusus Hoki Es (<i>HeadGear</i>) yang berfungsi baik untuk melindungi bagian kepala termasuk wajah.</li><li>4) Pelindung Tubuh (<i>Body Protector</i>) berbahan keras dilengkapi dengan busa</li><li>5) Pelindung Kaki (<i>Leggoard</i>) dengan lebar maksimum 300mm untuk dikenakan penjaga gawang</li><li>6) Pelindung Telapak Kaki (<i>Kickers</i>)</li><li>7) Pelindung Tangan (<i>Hand Protector</i>) untuk digunakan oleh penjaga gawang</li><li>8) Gawang terdiri dari:<ol style="list-style-type: none"><li>a) Dua tiang gawang vertikal disambung dengan sebuah tiang silang horizontal yang ditempatkan pada bagian tengah dari masing-masing garis belakang di atas tanda yang berada di luar</li><li>b) Tiang gawang dan tiang silang berwarna putih berbentuk empat persegi Panjang di bagian yang saling bersimpangan, dengan lebar 50mm dan ketebalan antara 50mm dan 75mm.</li><li>c) Tiang gawang tidak boleh diperpanjang secara vertical melebihi tiang silang tidak boleh diperpanjang secara horizontal melebihi tiang gawang</li></ol></li></ol> |
|--|--|---|

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>d) Jarak antara sisi bagian dalam tiang gawang adalah 3,66 dan jarak dari sisi bagian terendah tiang silang kepermukaan adalah 2,14 meter</p> <p>e) 0 meter dari tiang silang dan lebar minimum 1,20 meter dari permukaan lapangan.</p> <p><u>Usaha Slingshot</u></p> <p>a. Arena <i>Slingshot</i> terletak di luar gedung, dan memenuhi persyaratan kelaikan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>b. Perlengkapan dan peralatan <i>slingshot</i> memenuhi persyaratan keamanan dan kelaikan;</p> <p>c. Terdapat pemanduan <i>slingshot</i>;</p> <p>d. Asuransi pengunjung;</p> <p>e. Kondisi aman.</p>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> |

|                              |  | <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---------------------------|--|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|--|--|---------------------|----|--------------------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi; standar usaha yang dilaksanakan oleh Lembaga sertifikasi usaha pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat atau Pemerintah Propinsi sesuai kewenangannya.</p> <table border="1" data-bbox="558 1522 1446 2202"> <thead> <tr> <th data-bbox="558 1522 776 1689">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="776 1522 857 1689">No</th> <th data-bbox="857 1522 1365 1689">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1365 1522 1446 1689">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="558 1689 776 1864" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="776 1689 857 1746">1.</td> <td data-bbox="857 1689 1365 1746">sertifikat standar usaha;</td> <td data-bbox="1365 1689 1446 1746"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="776 1746 857 1864">2.</td> <td data-bbox="857 1746 1365 1864">sertifikat laik sehat olahraga dan/atau rekreasi;</td> <td data-bbox="1365 1746 1446 1864"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="558 1864 776 2095" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="776 1864 857 1921">3.</td> <td data-bbox="857 1864 1365 1921">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1365 1864 1446 1921"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="776 1921 857 1978">4.</td> <td data-bbox="857 1921 1365 1978">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1365 1921 1446 1978"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="776 1978 857 2095">5.</td> <td data-bbox="857 1978 1365 2095">Terdapat kondisi lingkungan yang baik;</td> <td data-bbox="1365 1978 1446 2095"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="558 2095 776 2202">Struktur Organisasi</td> <td data-bbox="776 2095 857 2202">6.</td> <td data-bbox="857 2095 1365 2202">Terdapat organisasi usaha yang baik;</td> <td data-bbox="1365 2095 1446 2202"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | sertifikat standar usaha; |  | 2. | sertifikat laik sehat olahraga dan/atau rekreasi; |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 5. | Terdapat kondisi lingkungan yang baik; |  | Struktur Organisasi | 6. | Terdapat organisasi usaha yang baik; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.   | sertifikat standar usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
|                              | 2.   | sertifikat laik sehat olahraga dan/atau rekreasi;   |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
| Sarana Usaha                 | 3.   | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
|                              | 4.   | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
|                              | 5.   | Terdapat kondisi lingkungan yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |
| Struktur Organisasi          | 6.   | Terdapat organisasi usaha yang baik;  |                              |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |  |  |                     |    |                                      |  |



|  |  |                          |                                |   |  |  |
|--|--|--------------------------|--------------------------------|---|--|--|
|  |  | dan SDM                  | 7.                             | Ketersediaan SDM usaha yang baik;   |  |  |
|  |  | Pelayanan usaha          | 8.                             | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |  |
|  |  |                          | 9.                             | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |  |
|  |  | Persyaratan produk usaha | <u>Usaha Gelanggang Renang</u> |   |  |  |
|  |  |                          | 10.                            | Luas lahan sekurang – kurangnya 2.000 meter persegi dengan batas-batas yang jelas dilengkapi pintu masuk dan keluar;  |  |  |
|  |  |                          | 11.                            | Luas kolam renang dilengkapi teras kolam ( <i>pool deck</i> ) sekurang – kurangnya 900 meter persegi;   |  |  |
|  |  |                          | 12.                            | Memiliki area untuk ruang bergerak melingkar dengan jarak paling sedikit 3 meter meliputi antara lain kolam renang anak – anak dengan kedalaman antara 30 – 60 cm, dengan luas minimal 10 meter persegi kolam renang dewasa dengan kedalaman minimal 60 cm; |  |  |
|  |  |                          | 13.                            | Penerangan dan sirkulasi udara yang baik sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundang undangan;  |  |  |

|  |  |  |               |   |  |
|--|--|--|---------------|---|--|
|  |  |  | 14.           | Tangga turun/naik kolam renang dengan bahan dasar <i>stainless steel</i> dilengkapi petunjuk kedalaman kolam;   |  |
|  |  |  | 15.           | Pakaian renang sesuai spesifikasi teknis meliputi pakaian renang, kacamata renang dan pelampung;  |  |
|  |  |  | 16.           | Instruktur atau pelatih renang yang berkualitas;  |  |
|  |  |  | Usaha Bowling |   |  |
|  |  |  | 17.           | Memiliki luas sekitar 500 meter persegi untuk usaha yang tidak berdiri sendiri yang meliputi <i>lane bed, gutters, pit end, pinsetter, ball return</i> , dan <i>approach area</i> (belum meliputi area duduk, area belanja, dapur, <i>admin area</i> , dan kebutuhan Gedung lainnya); |  |
|  |  |  | 18.           | Luas lahan sekurang – kurangnya 1.000 (seribu) meter persegi (untuk usaha yang berdiri sendiri) dengan batas-batas yang jelas;  |  |
|  |  |  | 19.           | Terdapat pintu keluar dan masuk;  |  |
|  |  |  | 20.           | Luas lapangan sekurang-kurangnya 120 (seratus dua puluh) meter persegi (30x4 meter)   |  |
|  |  |  | 21.           | Lapangan Bowling dapat berupa Lapangan Kayu dan/atau sintetis   |  |
|  |  |  | 22.           | Terdapat sekurang-kurangnya 2 (dua) jalur bowling yang  |  |

|  |  |  |                     |  |  |
|--|--|--|---------------------|--|--|
|  |  |  |                     | dilengkapi lampu penerangan pada setiap lapangan   |  |
|  |  |  | 23.                 | Tersedia <i>Bowler's Area/ Waiting Area</i>  |  |
|  |  |  | 24.                 | Tersedia <i>Approach Area</i>  |  |
|  |  |  | 25.                 | Tersedia <i>lanebed</i>  |  |
|  |  |  | 26.                 | Tersedia <i>Pinsetter</i>  |  |
|  |  |  | 27.                 | Ketinggian lantai – <i>ceiling</i>   |  |
|  |  |  | 28.                 | Terdapat Jasa Pendampingan bermain bowling ( <i>lane walker</i> )  |  |
|  |  |  | 29.                 | Terdapat instalasi kamera pengawas ( <i>closes circuit television/CCTV</i> ) yang berfungsi dengan baik  |  |
|  |  |  | 30.                 | Peralatan: Bola bowling, Sepatu Bowling, Rak bola bowling, Alat pemoles minyak bowling   |  |
|  |  |  | <u>Usaha Biliar</u> |  |  |
|  |  |  | 31.                 | Luas area sekurang-kurangnya 150 (seratus lima puluh) meter persegi (untuk usaha yang tidak berdiri sendiri) atau luas lahan sekurang-kurangnya 300 (tiga ratus) meter persegi (untuk usaha yang berdiri sendiri), yang berlokasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan. |  |
|  |  |  | 32.                 | Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan.   |  |
|  |  |  | 33.                 | Ada pintu masuk dan keluar   |  |

|  |  |  |                             |  |  |
|--|--|--|-----------------------------|--|--|
|  |  |  | 34.                         | Tersedia sekurang-kurangnya 2 (dua) meja bilyar, dilengkapi lampu penerangan pada setiap meja.   |  |
|  |  |  | 35.                         | Peralatan bilyar sesuai standar dan spesifikasi teknis yang memenuhi persyaratan kelaikan penggunaannya, meliputi: bola bilyar, tongkat penyodok ( <i>cue stick</i> ), tongkat bantu ( <i>rest stick</i> ), kapur penyodok ( <i>chulk</i> ), dan rak penyimpanann <i>stick</i> . |  |
|  |  |  | 36.                         | Tersedia pelatih ( <i>trainer</i> ) bilyar yang berkompeten.   |  |
|  |  |  | <u>Usaha Bungee Jumping</u> |  |  |
|  |  |  | 37.                         | <i>Bungee jumping</i> dapat dilakukan di atas air atau di darat  |  |
|  |  |  | 38.                         | Tidak boleh ada lompatan tandem atau ketapel (mundur).   |  |
|  |  |  | 39.                         | Kabel <i>bungee</i> baru dan sambungan ujungnya, harness Jumper, dan tali jatuh bebas harus diuji dan diperiksa oleh <i>Surveyor</i> yang disetujui sebelum digunakan.   |  |
|  |  |  | 40.                         | Lokasi operasi <i>bungee</i> harus bebas dari puing-puing dan rintangan yang mungkin tidak aman untuk <i>bungee jumping</i>  |  |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 41.  | sarana komunikasi dan transportasi ke rumah sakit terdekat   |  |
|  |  |  | 42.  | Jika lokasi berada di atas air, kedalaman air dan akses laut harus memadai   |  |
|  |  |  | 43.  | Area untuk pengunjung  |  |
|  |  |  | 44.  | Area persiapan untuk melompat yang jauh dari titik lompat  |  |
|  |  |  | 45.  | <i>Jump Platform/platform</i> lompat   |  |
|  |  |  | 46.  | <i>Jump Zones and Safety Spaces/Zona Lompat dan Ruang Keamanan</i>   |  |
|  |  |  | 47.  | Area pendaratan/pemulihan  |  |
|  |  |  | 48.  | Pagar pembatas   |  |
|  |  |  | 49.  | Kabel <i>Bungee</i>  |  |
|  |  |  | <u>Usaha Paralayang dan Layang Gantung</u> |  |  |
|  |  |  | 50.  | Lokasi: pemandangan bagus, lokasi <i>take off, landing</i> , tempat berteduh   |  |
|  |  |  | 51.  | Perlengkapan: <i>harness</i> pilot dan <i>harness</i> penumpang; parasut utama; parasut cadangan; helm, sepatu; radio komunikasi; <i>wind sock; wind meter</i> |  |
|  |  |  | 52.  | Ketersediaan angin jika kecepatan angin yang ideal untuk paralayang adalah berkisar di bawah 20 Km/jam.  |  |
|  |  |  | <u>Usaha Hoki Es</u>                       |  |  |
|  |  |  | 53.  | Arena hoki es  |  |
|  |  |  | 54.  | Papan Penghalang   |  |

|  |  |  |                               |   |  |
|--|--|--|-------------------------------|---|--|
|  |  |  | 55.                           | Lantai Es   |  |
|  |  |  | 56.                           | Tempat Penyewaan Sepatu Hoki  |  |
|  |  |  | 57.                           | Instruktur atau pelatih   |  |
|  |  |  | 58.                           | Papan Skor / nilai  |  |
|  |  |  | 59.                           | Peralatan Hoki  |  |
|  |  |  | <u>Usaha <i>Slingshot</i></u> |   |  |
|  |  |  | 60.                           | Arena <i>Slingshot</i> terletak di luar gedung, dan memenuhi persyaratan kelaikan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan |  |
|  |  |  | 61.                           | Perlengkapan dan peralatan <i>slingshot</i> memenuhi persyaratan keamanan dan kelaikan  |  |
|  |  |  | 62.                           | Terdapat pemanduan <i>slingshot</i>   |  |
|  |  |  | 63.                           | Asuransi pengunjung   |  |
|  |  |  | 64.                           | Kondisi aman  |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha   | 65.                           | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;  |  |
|  |  |  | 66.                           | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi.                                     |  |
|  |  | <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal).</li> </ul> |                               |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li></ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha fasilitas gelanggang/arena</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Propinsi sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha fasilitas gelanggang/arena penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha fasilitas gelanggang /arena penanaman modal dalam negeri (PMDN) berisiko menengah tinggi. Pengawasan usaha fasilitas gelanggang/arena juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali khusus usaha bowling dan biliard dilaksanakan 5 (lima) tahun sekali. Sertifikat standar usaha fasilitas gelanggang/arena berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan fasilitas gelanggang/arena PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha fasilitas gelanggang/arena PMDN kepada SKPD Propinsi yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap standar usaha fasilitas gelanggang/arena dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan</li></ol> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha fasilitas gelanggang/arena telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan. |
|--|--|--|

STANDAR USAHA LAPANGAN GOLF  
BERISIKO TINGGI

| NO | 93114<br>FASILITAS LAPANGAN (LAPANGAN GOLF) |   |
|----|---|---|
| 1. | Ruang Lingkup                               | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan kegiatan fasilitas lapangan yang mencakup usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas olahraga golf sebagai usaha pokok dan sarana lapangan lainnya.  |
| 2  | Istilah dan Definisi                        | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Lapangan Golf adalah usaha yang menyediakan tempat untuk olahraga Golf beserta fasilitasnya di suatu kawasan tertentu;</p> <p>c. Usaha Lapangan Golf berisiko tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Lapangan Golf adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha Lapangan Golf yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha Lapangan Golf;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Lapangan Golf adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha</p> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>Lapangan Golf untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Lapangan Golf melalui audit pemenuhan standar usaha Lapangan Golf;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Lapangan Golf adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada usaha Lapangan Golf yang telah memenuhi standar usaha Lapangan Golf;</p> <p>g. Sertifikat laik sehat tempat olahraga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat olahraga tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha menengah dan skala besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | 1) sertifikat standar yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 6 bulan setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;   |

|   |        |   |
|---|--------|---|
|   |        | 2) sertifikat laik sehat tempat olahraga paling lama 1 (satu) tahun setelah beoperasi, diunggah melalui sistem OSS;   |
| 7 | Sarana | <p>a. Sarana minimum usaha Lapangan Golf yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Tempat sampah tertutup yang terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah nonorganik;</li><li>4) Area Kesehatan dilengkapi dengan Peralatan Pertolongan Pertama (PP) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>5) Fasilitas keamanan yang meliputi pos keamanan dan petugas keamanan;</li><li>6) Instalasi listrik dan air bersih, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>8) Gudang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha Lapangan Golf antara lain sebagai berikut:</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukan bagi Usaha Lapangan Golf, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Ruang penerimaan tamu;</li><li>3) <i>Counter</i>/tempat pendaftaran dan pembayaran;</li><li>4) Fasilitas penyediaan jasa pelayanan makan dan minum;</li><li>5) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat dilengkapi dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>6) Ruang loker yang meliputi tempat penyimpanan barang, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang - undangan;</li><li>7) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Tempat sampah tertutup yang terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah nonorganik;</li><li>9) Tempat berteduh (<i>shelter</i>), yang dilengkapi toilet yang bersih, terawat;</li><li>10) Penangkal petir yang berfungsi dengan baik;</li><li>11) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>12) Papan nama terbuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Tersedia tempat sampah;</li><li>3) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>4) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>5) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha Lapangan Golf.</li></ol>   |
| 8 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas visi, misi dan struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP Pengelolaan Perusahaan yang terdokumentasi;</li><li>4) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>5) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan dan terdokumentasi;</li><li>6) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi.;</li><li>7) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>8) Memiliki informasi mengenai dokter, klinik atau rumah sakit terdekat;</li><li>9) Memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan;</li></ol> |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <p>10) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</p> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;</li><li>2) Memiliki perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>3) Memiliki program pelatihan peningkatan kualitas manajemen dan kompetensi;</li><li>4) Memiliki program penilaian kinerja karyawan;</li><li>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan</li><li>6) Penyediaan <i>caddy</i> dengan persyaratan memiliki kemampuan memberi saran tentang permainan Golf secara umum dan memahami dan menerapkan sapta pesona.</li></ol> |
| 9  | Pelayanan                | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Pemesanan untuk bermain Golf;</li><li>b. Penyambutan tamu;</li><li>c. Penyiapan <i>caddy</i>;</li><li>d. Penggunaan locker;</li><li>e. Penggunaan Lapangan Golf;</li><li>f. Penyerahan peralatan Golf;</li><li>g. Perawatan secara berkala terhadap Lapangan Golf;</li><li>h. Pembayaran tunai dan/atau non-tunai;</li><li>i. Penyiapan makan dan minum;</li><li>j. Penanganan Kesehatan dan Keselamatan;</li><li>k. Pengamanan oleh satuan pengamanan;</li><li>l. Penanganan keluhan tamu.</li></ol>  |
| 10 | Persyaratan Produk Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Luas lahan paling sedikit 10 ha dengan batas-batas yang jelas;</li><li>b. Ada pintu masuk dan keluar;</li><li>c. Memiliki paling sedikit 9 lubang (hole);</li></ol>  |

|    |                        |   |
|----|------------------------|---|
|    |                        | <ul style="list-style-type: none"><li>d. Jumlah Par paling sedikit 27, yang antara lain terdiri dari par 3, dengan jarak 5 - 250 <i>yard</i> (4.5 - 229 meter), par 4, dengan jarak 200 - 475 <i>yard</i> (183 - 434 meter), atau par 5, dengan jarak <math>\geq</math> 350 <i>yard</i> (320 meter);</li><li>e. Memiliki area <i>teeing ground</i>, <i>fairway</i>, <i>rough</i>, dan <i>green</i>, dengan batas yang jelas;</li><li>f. Memiliki area rintangan antara lain pasir (<i>bunker</i>) dan/atau air.</li></ul>   |
| 11 | Sistem Manajemen Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha Lapangan Golf;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |

|                              |                                     | <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan dan terdokumentasi;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                           |  |
|------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|--|--|--------------|----|---------------------------|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p><b>PENILAIAN KESESUAIAN</b></p> <p><u>Risiko Tinggi</u> = bukti penilaian kesesuaian digunakan oleh Pelaku usaha untuk memperoleh izin secara formal dari K/L yang berwenang.</p> <table border="1" data-bbox="656 1654 1425 2220"> <thead> <tr> <th data-bbox="656 1654 880 1821">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="880 1654 959 1821">No</th> <th data-bbox="959 1654 1352 1821">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1352 1654 1425 1821">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="656 1821 880 2110" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="880 1821 959 1996">1.</td> <td data-bbox="959 1821 1352 1996">sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Pariwisata</td> <td data-bbox="1352 1821 1425 1996"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="880 1996 959 2110">2.</td> <td data-bbox="959 1996 1352 2110">sertifikat laik sehat tempat olahraga;</td> <td data-bbox="1352 1996 1425 2110"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="656 2110 880 2220">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="880 2110 959 2220">3.</td> <td data-bbox="959 2110 1352 2220">Ketersediaan sarana usaha</td> <td data-bbox="1352 2110 1425 2220"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Pariwisata |  | 2. | sertifikat laik sehat tempat olahraga; |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                           |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Pariwisata   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                           |  |
|                              | 2.                                  | sertifikat laik sehat tempat olahraga;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                           |  |
| Sarana Usaha                 | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                           |  |



|  |                             |  |     |  |  |
|--|-----------------------------|--|-----|--|--|
|  |                             |  | 4.  | Ketersediaan fasilitas usaha   |  |
|  |                             |  | 5.  | Terdapat kondisi lingkungan  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 6.  | Terdapat organisasi usaha  |  |
|  |                             |  | 7.  | Ketersediaan SDM usaha   |  |
|  | Pelayanan usaha             |  | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |                             |  | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |  |
|  | Persyaratan produk usaha    |  | 10. | Luas lahan paling sedikit 10 ha dengan batas-batas yang jelas;   |  |
|  |                             |  | 11. | Ada pintu masuk dan keluar;  |  |
|  |                             |  | 12. | Memiliki paling sedikit 9 lubang ( <i>hole</i> );  |  |
|  |                             |  | 13. | Jumlah Par paling sedikit 27, yang antara lain terdiri dari par 3, dengan jarak 5 - 250 <i>yard</i> (4.5 - 229 meter), par 4, dengan jarak 200 - 475 <i>yard</i> (183 - 434 meter), atau par 5, dengan jarak $\geq$ 350 <i>yard</i> (320 meter); |  |
|  |                             |  | 14. | Memiliki area <i>teeing ground, fairway, rough,</i>  |  |

|  |                        |     |   |  |
|--|------------------------|-----|---|--|
|  |                        |     | dan <i>green</i> , dengan batas yang jelas;   |  |
|  |                        | 15. | Memiliki area rintangan antara lain pasir ( <i>bunker</i> ) dan/atau air.                   |  |
|  | Sistem manajemen usaha | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |                        | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal).</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 75 %;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75 %.</li> </ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> |                        |     |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Pengawasan usaha fasilitas lapangan golf</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha fasilitas lapangan golf penanaman modal asing (PMA), dan usaha fasilitas lapangan golf penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha fasilitas lapangan golf juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailans yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 1 (satu) tahun sekali. Sertifikat standar usaha fasilitas</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>lapangan golf berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha fasilitas lapangan golf PMA dan PMDN.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha fasilitas lapangan golf dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha fasilitas lapangan golf telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA AKTIVITAS PERBURUAN  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

|    |                              |   |
|----|------------------------------|---|
| NO | 93193<br>AKTIVITAS PERBURUAN |   |
| 1. | Ruang Lingkup                | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan kegiatan usaha aktivitas perburuan yang mencakup kegiatan untuk menyelenggarakan usaha atau operasional olahraga berburu. |

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
| 2 | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha aktivitas perburuan adalah usaha penyelenggaraan aktivitas berburu dengan tujuan rekreasi;</p> <p>c. Usaha aktivitas perburuan berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha aktivitas perburuan adalah rumusan kualifikasi usaha aktivitas perburuan dan/atau klasifikasi usaha aktivitas perburuan yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha aktivitas perburuan;</p> <p>e. Sertifikat usaha aktivitas perburuan adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha aktivitas perburuan berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha aktivitas perburuan pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha   | Memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.   |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha aktivitas perburuan yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan pencahayaan dan sirkulasi udara baik;</li><li>2) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan fasilitas internet;</li><li>3) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas dan mudah terbaca;</li><li>4) Tempat penyimpanan barang bagi karyawan;</li><li>5) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>6) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>7) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>8) Tempat pemeliharaan dan perbaikan peralatan serta perlengkapan aktifitas perburuan;</li><li>9) Tempat sampah tertutup;</li><li>10) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>11) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha aktivitas perburuan antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia area parkir yang memadai, bersih, aman dan terawat.</li></ol> |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Ruang/area tamu atau pengunjung yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Penyediaan makan minum yang memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>5) Jadwal atau acara aktifitas perburuan;</li><li>6) Ruang atau area ibadah dengan kelengkapannya bagi pengunjung;</li><li>7) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>8) Tempat sampah yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor;</li><li>9) Papan nama dengan tulisan yang mudah terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>3) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>4) Pengawasan kegiatan wisata alam lainnya yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan fauna dan flora yang terdokumentasi;</li><li>5) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat;</li><li>7) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi terdokumentasi;</li></ol>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Pelaksanaan kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>5) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>6) Kerjasama dengan pengelola kawasan perburuan binatang/hewan lain yang memiliki legalitas usaha</li><li>7) Toilet yang bersih dan terawat, sarana dan fasilitas istirahat termasuk untuk makan minum;</li><li>8) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau dalam negeri;</li><li>9) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi;</li><li>11) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li><li>3) Penilaian kinerja karyawan.</li><li>4) Pengawas aktifitas perburuan;</li><li>5) Petugas keamanan;</li><li>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</li><li>7) Pelaksanaan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala</li></ol> |
|--|--|--|



|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 8 | Pelayanan                | <ul style="list-style-type: none"><li>a. penyampaian informasi tentang produk, harga tanda masuk, pembayaran, nomor penting dan jadwal aktifitas perburuan;</li><li>b. Tata tertib aktifitas perburuan bagi pengunjung;</li><li>c. Penggunaan perlengkapan dan peralatan aktivitas perburuan;</li><li>d. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat</li><li>e. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>f. Keamanan oleh satuan pengamanan;</li><li>g. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>h. Pelaksanaan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>i. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan fasilitas umum usaha;</li><li>j. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Paket wisata aktivitas perburuan yang tidak mengancam kelestarian binatang/hewan buruan;</li><li>b. Pemandu kompeten dan pengawas profesional aktifitas perburuan binatang/hewan;</li><li>c. Perlengkapan dan peralatan aktifitas perburuan sesuai jenis binatang buruan yang aman dan memenuhi kelaikan sesuai kapasitas terpakai;</li><li>d. Denah kawasan/area perburuan dilengkapi penjelasan yang mudah dipahami;</li><li>e. Ruang/area <i>breifing</i> aktifitas perburuan yang bersih dan terawat serta mudah diakses pengunjung;</li><li>f. Sarana angkutan menuju kawasan/area perburuan yang aman dan memenuhi kelaikan.</li></ul>                                   |

|    |                                     |   |
|----|-------------------------------------|---|
| 10 | Sistem Manajemen Usaha              | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Usaha aktivitas perburuan memiliki tingkatan risiko menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan</p>   |

| kesesuaian diri ( <i>self declaration</i> ) melalui sistem OSS, diterbitkan oleh Lembaga OSS;<br>Usaha Aktifitas Perburuan |     |  |    |
|--|-----|--|----|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian   | No  | Kriteria Penilaian   | CK |
| Persyaratan Khusus   | 1.  | -  |    |
| Sarana Usaha   | 2.  | Ketersediaan sarana usaha  |    |
|  | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha   |    |
|  | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan  |    |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 5.  | Terdapat organisasi usaha  |    |
|  | 6.  | Ketersediaan SDM usaha   |    |
| Pelayanan  | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;                |    |
|  | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;     |    |
| Persyaratan produk usaha   | 9.  | Paket wisata aktivitas perburuan yang tidak mengancam kelestarian binatang/hewan buruan; |    |
|  | 10. | Pemandu kompeten dan pengawas  |    |

|  |  |                        |     |  |  |
|--|--|------------------------|-----|--|--|
|  |  |                        |     | profesional aktifitas perburuan binatang/hewan;  |  |
|  |  |                        | 11. | Perlengkapan dan peralatan aktifitas perburuan sesuai jenis binatang buruan yang aman dan memenuhi kelaikan sesuai kapasitas terpakai; |  |
|  |  |                        | 12. | Denah kawasan/area perburuan dilengkapi penjelasan yang mudah dipahami;  |  |
|  |  |                        | 13. | Ruang/area breifing aktifitas perburuan yang bersih dan terawat serta mudah diakses pengunjung;  |  |
|  |  |                        | 14. | Sarana angkutan menuju kawasan/area perburuan yang aman dan memenuhi kelaikan.   |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 15. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |
|  |  |                        | 16. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan sistem  |  |

|  |  |  |                                 |  |
|--|--|--|---------------------------------|--|
|  |  |  | manajemen usaha terdokumentasi. |  |
|  |  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li><li>2. Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade</i> A (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade</i> B (memenuhi kriteria standar minimal);</li><li>3. Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>4. Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80 %;</li><li>5. Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80 %</li><li>6. persyaratan produk usaha minimal 100 %; dan</li><li>7. Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80 %;</li></ol> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha aktivitas perburuan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha</li></ol> |                                 |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>pariwisata mikro, kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha aktivitas perburuan penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha aktivitas perburuan penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha aktivitas perburuan PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha aktivitas perburuan PMDN kepada</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha aktivitas perburuan dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha aktivitas perburuan telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA TAMAN REKREASI  
BERISIKO TINGGI

|    |                         |   |
|----|-------------------------|---|
| NO | 93211<br>TAMAN REKREASI |   |
| 1. | Ruang Lingkup           | Usaha taman rekreasi mencakup kegiatan pengoperasian berbagai macam atraksi seperti permainan menggunakan mekanik, permainan menggunakan air, menyewakan alat/fasilitas yang berkaitan rekreasi, pertunjukan, parade, pameran dengan tema tertentu dan lapangan piknik, pengoperasian transportasi di dalam taman rekreasi, hingga penyediaan aktivitas di taman atau pantai. Usaha taman rekreasi mengandung unsur hiburan dan dapat memiliki unsur edukasi. Pengoperasian usaha ini dapat dilengkapi dengan penyediaan jasa pelayanan |

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
|   |                      | makanan dan minuman, cendera mata, akomodasi.  |
| 2 | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Taman Rekreasi adalah usaha yang mencakup kegiatan pengoperasian berbagai macam atraksi seperti permainan menggunakan mekanik, permainan menggunakan air, menyewakan alat/fasilitas yang berkaitan rekreasi, pertunjukan, parade, pameran dengan tema tertentu dan lapangan piknik, pengoperasian transportasi di dalam taman rekreasi, hingga penyediaan aktivitas di taman atau pantai. Usaha taman rekreasi mengandung unsur hiburan dan dapat memiliki unsur edukasi. Pengoperasian usaha ini dapat dilengkapi dengan penyediaan jasa pelayanan makanan dan minuman, cendera mata, Akomodasi;</p> <p>c. Usaha Taman Rekreasi berisiko tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Taman Rekreasi adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha taman rekreasi yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk, dan sistem manajemen usaha;</p> |



|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|   |                        | <p>e. Sertifikasi standar usaha Taman Rekreasi adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Taman Rekreasi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Taman Rekreasi melalui audit pemenuhan Standar Usaha Taman Rekreasi;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Taman Rekreasi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada Usaha Taman Rekreasi yang telah memenuhi Standar Usaha Taman Rekreasi;</p> <p>g. Sertifikat laik sehat tempat hiburan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat hiburan tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Standar Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha     | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha | -  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) memiliki sertifikasi standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 6 (enam) bulan setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS</li><li>2) Sertifikat laik sehat tempat hiburan paling lambat 6 (enam) bulan setelah beroperasi diunggah melalui sistem OSS.</li></ol>  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha taman rekreasi yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan serta sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti dan tempat istirahat, toilet karyawan pria dan wanita terpisah, ruang penyimpanan dan tempat penyimpanan barang;</li><li>3) Tersedia area pemeliharaan dan perbaikan;</li><li>4) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, HT, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>5) Peralatan Pertolongan Pertama (PP) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>6) Fasilitas keamanan berupa pos keamanan;</li><li>7) Fasilitas angkat angkut untuk penumpang dan barang yang bersih terawat dan aman;</li><li>8) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>9) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>10) Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li><li>11) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>12) Terdapat toilet karyawan yang bersih;</li><li>13) Area/tempat ibadah dengan kelengkapannya bagi karyawan;</li><li>14) Gudang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha taman rekreasi antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.</li><li>2) Loker pembelian tiket tanda masuk untuk pengunjung;</li><li>3) Tersedia area dan/atau fasilitas untuk beristirahat.</li><li>4) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita, yang jumlahnya sesuai dengan rasio kapasitas pengunjung.</li><li>5) Tersedia fasilitas bagi penyandang cacat dan lansia;</li><li>6) Tersedia restoran atau rumah makan;</li><li>7) Tersedia ruang/area untuk pelayanan informasi</li><li>8) Ruang ibadah dengan kelengkapannya;</li><li>9) Petunjuk arah untuk seluruh fasilitas di dalam maupun di luar kawasan;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>10) Tempat sampah yang terdiri dari tempat sampah tertutup organik dan non organik;</p> <p>11) Tempat penampungan sampah sementara;</p> <p>12) Tersedia fasilitas parkir yang memadai, bersih, aman dan terawat.</p> <p>13) Ruang pertolongan pertama (PP) dilengkapi dengan fasilitas sesuai dengan peraturan perundang – undangan kesehatan.</p> <p>14) Tersedia Asuransi Pengunjung.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <p>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</p> <p>2) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</p> <p>3) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit dan/atau klinik yang terdokumentasi;</p> <p>4) Tersedia tempat sampah tertutup dalam jumlah yang sesuai dengan rasio kapasitas pengunjung;</p> <p>5) Tempat penampungan sampah sementara;</p> <p>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</p> <p>7) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha taman rekreasi.</p> <p>8) Terdapat sistem pengelolaan limbah.</p> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <p>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>2) uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</p>  |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"> <li>3) Mengutamakan penggunaan produk dalam negeri;</li> <li>4) Memberikan akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li> <li>5) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li> <li>6) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li> <li>7) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundangan</li> <li>8) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li> <li>9) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li> </ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li> <li>2) Memiliki perencanaan dan pengembangan karir;</li> <li>3) Memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi;</li> <li>4) Memiliki program penilaian kinerja karyawan;</li> <li>5) Tersedia operator dan teknisi kompeten;</li> <li>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan.</li> </ol> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. penyampaian informasi tentang produk, harga tanda masuk, pembayaran, nomor penting, lokasi seluruh fasilitas dan jadwal operasional;</p>   |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>b. Pengadaan dan/atau penyediaan peralatan dan wahana penunjang bagi jaminan keselamatan pengunjung;</li><li>c. Perawatan secara berkala terhadap peralatan dan wahana penunjang sesuai petunjuk pabrik.</li><li>d. Pengoperasian peralatan dan wahana penunjang;</li><li>e. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya</li><li>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama (PP);</li><li>g. Keamanan oleh satuan pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) satuan pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia;</li><li>h. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul> |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Kawasan tertentu dengan batas-batas yang jelas;</li><li>b. Luas minimal 30.000 (tiga puluh ribu) meter persegi;</li><li>c. Tersedia pintu gerbang, dengan jalur terpisah untuk masuk dan keluar;</li><li>d. Tersedia tempat rekreasi, fasilitas rekreasi, dan atraksi terjadwal.</li><li>e. Tersedia peralatan, wahana rekreasi, dan fasilitas rekreasi yang laik operasi;</li><li>f. Kepemilikan sertifikat laik sehat usaha;</li><li>g. Kepemilikan dokumen Amdal.</li></ul>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li></ul>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |
|--|--|---|

|                             |                                     | <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>  |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
|-----------------------------|-------------------------------------|---|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|-------|--|----|--------------------------|--|----|-------------------------------|--|--------------|----|---------------------------|--|----|------------------------------|--|----|-----------------------------|--|-----------------------------|----|---------------------------|--|----|------------------------|--|-----------------|----|---|--|
| 11                          | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p><b>PENILAIAN KESESUAIAN</b></p> <p>Usaha taman rekreasi memiliki tingkatan risiko tinggi = bukti penilaian kesesuaian digunakan oleh Pelaku usaha untuk memperoleh izin secara formal dari KL yang berwenang.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-Unsur Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Persyaratan khusus</td> <td>1.</td> <td>Amdal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Sertifikat standar usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Sertifikat laik sehat hiburan</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>4.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>7.</td> <td>Terdapat organisasi usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pelayanan usaha</td> <td>9.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Amdal |  | 2. | Sertifikat standar usaha |  | 3. | Sertifikat laik sehat hiburan |  | Sarana Usaha | 4. | Ketersediaan sarana usaha |  | 5. | Ketersediaan fasilitas usaha |  | 6. | Terdapat kondisi lingkungan |  | Struktur Organisasi dan SDM | 7. | Terdapat organisasi usaha |  | 8. | Ketersediaan SDM usaha |  | Pelayanan usaha | 9. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  |
| Unsur-Unsur Penilaian       | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                    |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
| Persyaratan khusus          | 1.                                  | Amdal   |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
|                             | 2.                                  | Sertifikat standar usaha  |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
|                             | 3.                                  | Sertifikat laik sehat hiburan   |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
| Sarana Usaha                | 4.                                  | Ketersediaan sarana usaha   |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
|                             | 5.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha  |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
|                             | 6.                                  | Terdapat kondisi lingkungan   |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
| Struktur Organisasi dan SDM | 7.                                  | Terdapat organisasi usaha   |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
|                             | 8.                                  | Ketersediaan SDM usaha  |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |
| Pelayanan usaha             | 9.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |       |  |    |                          |  |    |                               |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                             |    |                           |  |    |                        |  |                 |    |   |  |



|  |                               |                        |     |   |  |
|--|-------------------------------|------------------------|-----|---|--|
|  |                               |                        | 10. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;                      |  |
|  | Persyaratan produk/jasa usaha |                        | 11. | Kawasan tertentu dengan batas-batas yang jelas;   |  |
|  |                               |                        | 12. | Luas minimal 30.000 (tiga puluh ribu) meter persegi   |  |
|  |                               |                        | 13. | Tersedia pintu gerbang, dengan jalur terpisah untuk masuk dan keluar                                      |  |
|  |                               |                        | 14. | Tersedia tempat rekreasi, fasilitas rekreasi, dan pertunjukan atraksi terjadwal                           |  |
|  |                               |                        | 15. | Tersedia peralatan dan/atau wahana penunjang tempat rekreasi, fasilitas rekreasi, dan pertunjukan atraksi |  |
|  |                               |                        | 16. | Kepemilikan sertifikat laik sehat usaha;  |  |
|  |                               |                        | 17. | Kepemilikan dokumen Amdal.  |  |
|  |                               | Sistem manajemen usaha |     | 18.   | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja |

|  |     |  |   |  |
|--|-----|--|---|--|
|  |     |  | sistem manajemen usaha;   |  |
|  | 19. |  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

Keterangan:

- CK: *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85 %;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85 %;
- Kriteria persyaratan produk usaha 100 %;
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 85%.

**PENGAWASAN USAHA**

Pengawasan usaha taman rekreasi

1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha taman rekreasi penanaman modal asing (PMA), dan usaha taman rekreasi penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha taman rekreasi juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 1 (satu) tahun sekali. Sertifikat standar usaha taman rekreasi berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha taman rekreasi PMA dan PMDN.</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha taman rekreasi dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha taman rekreasi telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA AKTIVITAS TAMAN BERTEMA/TAMAN HIBURAN LAINNYA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 93219<br>AKTIVITAS TAMAN BERTEMA ATAU TAMAN HIBURAN LAINNYA |   |
|----|---|---|
| 1. | Ruang Lingkup   | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan aktivitas taman bertema/taman hiburan lainnya yang mencakup usaha pengoperasian taman rekreasi, termasuk taman bertema atau taman hiburan dan pasar malam hiburan rakyat, yang dilakukan di dalam ataupun di luar ruangan selain yang tercakup pada kelompok. |
| 2  | Istilah dan Definisi  | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya adalah usaha yang</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>mencakup pengoperasian taman rekreasi, termasuk taman bertema atau taman hiburan dan pasar malam hiburan rakyat, yang dilakukan di dalam ataupun di luar ruangan. Kegiatan ini mencakup pengoperasian dari berbagai macam atraksi seperti permainan menggunakan mekanik, permainan menggunakan air, pertunjukan, pameran dengan tema tertentu dan lapangan piknik;</p> <p>c. Usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya adalah rumusan kualifikasi usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya dan/atau klasifikasi usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya;</p> <p>e. Sertifikat usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha aktivitas taman</p> |
|--|--|---|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>bertema atau taman hiburan lainnya pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>f. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat rekreasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> <p>g. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) sertifikat laik sehat tempat rekreasi paling lambat 1(satu) tahun setelah beroperasi;</li><li>2) Memenuhi standar nomor 6 – 10.</li></ol>  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan pencahayaan dan sirkulasi udara baik;</li><li>2) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas dan mudah terbaca;</li><li>3) Tempat penyimpanan barang bagi karyawan;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) ;</li></ol>        |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>5) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>6) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>7) Tempat pemeliharaan dan perbaikan peralatan serta wahana penunjang;</li><li>8) Area penjualan makan minum yang bersih dan terawat;</li><li>9) Area penjualam souvenir;</li><li>10) Tempat sampah tertutup, yang meliputi tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>11) Tempat penampungan sampahsementara;</li><li>12) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha aktivitas taman bertema atau taman hiburan lainnya antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia area parkir yang memadai, bersih, aman dan terawat.</li><li>2) Loket pembelian tiket tanda masuk untuk pengunjung;</li><li>3) Pusat informasi pengunjung atau wisatawan</li><li>4) Area dan/atau fasilitas untuk beristirahat</li><li>5) Area penjualan makanan dan minuman;</li><li>6) Penjualan makan minum yang memenuhi persyaratan hugine dan sanitasi;</li><li>7) Penjualan cinderamata (<i>souvenir shop</i>);</li><li>8) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>9) Jadwal atau acara pertunjukan harian dan minggoan;</li><li>10) Ruang atau area ibadah dengan kelengkapannya bagi pengunjung;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>11) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>12) Tempat sampah yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor;</li><li>13) Papan nama dengan tulisan yang mudah terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>3) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>4) Tersedia tempat sampah tertutup terdiri dari tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>5) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Pelaksanaan kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>5) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>6) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau dalam negeri;</li><li>7) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li></ol>  |



|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ul style="list-style-type: none"><li>8) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi yang terdokumentasi;</li><li>9) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li></ul> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li><li>3) Penilaian kinerja karyawan.</li><li>4) Operator dan/atau teknisi;</li><li>5) Petugas keamanan;</li><li>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karuawan;</li><li>7) Pelaksanaan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala</li></ul> |
| 8 | Pelayanan | <ul style="list-style-type: none"><li>a. penyampaian informasi tentang produk, harga tanda masuk, pembayaran, nomor penting dan jadwal operasional;</li><li>b. Tata tertib bagi pengunjung;</li><li>c. Penggunaan wahana permainan bagi pengunjung;</li><li>d. Pengoperasian peralatan dan wahana penunjang sesuai petunjuk pabrik/produsen/ produk sejenis;</li><li>e. Perawatan secara berkala terhadap peralatan dan wahana penunjang sesuai petunjuk pabrik/produsen/ produk sejenis;</li><li>f. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya</li><li>g. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>h. Keamanan oleh satuan pengamanan oleh satuan pengamanan;</li></ul>                        |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>i. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>j. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>k. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan fasilitas umum usaha;</li><li>l. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul>  |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. kawasan tertentu dengan batas-batas yang jelas;</li><li>b. ruang terbuka (<i>outdoor</i>) dan/atau ruang tertutup (<i>indoor</i>) yang terdiri area atraksi dan hiburan dan area publik;</li><li>c. pintu gerbang, dengan jalur terpisah untuk masuk dan keluar kendaraan atau pengunjung;</li><li>d. tema taman hiburan dan rekreasi meliputi petualangan, tema permainan dan aktivitas air, alam, budaya dan seni, tema pendidikan, tema flora dan fauna, tema lingkungan hidup, tema fantasi, dan/atau tema horor;</li><li>e. wahana/permainan/pertunjukan hiburan dan rekreasi yang meliputi wahana berteknologi, wahana manual/konvensional dan/atau permainan jalanan (<i>midway/carnaval games</i>);</li><li>f. Pertunjukan tradisional, modern dan/atau kontemporer yang meliputi seni, musik, hiburan, rekreasi, keterampilan; dan/atau jenaka;</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li></ul>   |

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
|    |                                     | <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Usaha aktivitas taman bertema/taman hiburan lainnya memiliki tingkatan risiko menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self</i></p>   |

| <p><i>declaration</i>) - siapkan check listnya untuk dapat diberikan kepada pelaku usaha (bagian dari lampiran standar)</p> |     |  |    |
|---|-----|--|----|
| Unsur-Unsur Penilaian   | No  | Kriteria Penilaian   | CK |
| Persyaratan Khusus  | 1.  | sertifikat laik sehat rekreasi   |    |
| Sarana Usaha  | 2.  | Ketersediaan sarana usaha  |    |
|   | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha   |    |
|   | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan  |    |
| Struktur Organisasi dan SDM   | 5.  | Terdapat organisasi usaha  |    |
|   | 6.  | Ketersediaan SDM usaha   |    |
| Pelayanan   | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;            |    |
|   | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |    |
| Persyaratan produk usaha  | 9.  | Kawasan/area tertentu dengan batas-batas yang jelas;                                 |    |
|   | 10. | ruang terbuka ( <i>outdoor</i> ) dan/atau ruang tertutup ( <i>indoor</i> ) yang      |    |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | terdiri area aktraksi dan hiburan dan area publik;  |  |
|  |  |  | 11. | pintu gerbang, dengan jalur terpisah untuk masuk dan keluar kendaraan atau pengunjung;  |  |
|  |  |  | 12. | tema taman hiburan dan rekreasi meliputi petualangan, tema permainan dan aktivitas air, alam, budaya dan seni, tema pendidikan, tema flora dan fauna, tema lingkungan hidup, tema fantasi, dan/atau tema horor; |  |
|  |  |  | 13. | wahana/permainan/pertunjukan hiburan dan rekreasi yang meliputi wahana berteknologi, wahana manual/konvensional dan/atau permainan jalanan ( <i>midway/carnaval games</i> );                                    |  |

|  |                        |   |   |  |
|--|------------------------|---|---|--|
|  |                        |   | 14. Pertunjukan tradisional, modern dan/atau kontemporer yang meliputi seni, musik, hiburan, rekreasi, keterampilan; dan/atau jenaka; |  |
|  |                        |   | 15. Kondisi aman, bersih dan terawat;   |  |
|  | Sistem manajemen usaha | 16. Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;      |   |  |
|  |                        | 17. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan sistem manajemen usaha terdokumentasi. |   |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal);</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> </ul> |                        |   |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85 %</li><li>○ persyaratan produk usaha minimal 100 %; dan</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha skala mikro perseorangan pada aspek Sarana, struktur organisasi dan SDM serta Pelayanan minimal 60 %.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangann dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kotai yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap standar usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya dilaksanakan melalui pemenuhan</li></ol> |
|--|--|---|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha aktivitas taman bertema atau hiburan lainnya telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA PEMANDIAN ALAM  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

|    |                      | 93221<br>PEMANDIAN ALAM   |
|----|----------------------|---|
| NO |                      |   |
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha pemandian alam yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk mandi dengan memanfaatkan air panas dan atau air terjun sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan jasa pelayanan makan dan minum serta akomodasi. |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Pemandian alam adalah usaha penyediaan tempat dan fasilitas pemandian air panas dan/atau hangat alami yang bersumber</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>dari air pegunungan, di darat maupun tepi laut dan/atau air terjun yang bersumber dari air pegunungan atau air panas dari sumber panas bumi;</p> <p>c. Usaha pemandian alam berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha pemandian alam adalah rumusan kualifikasi usaha pemandian alam dan/atau klasifikasi usaha pemandian alam yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha pemandian alam;</p> <p>e. Sertifikat usaha pemandian alam adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha pemandian alam berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha pemandian alam pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>f. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat rekreasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan;</p> |
|--|--|--|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>g. Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi untuk pemandian air panas yang bersumber dari panas bumi;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p>   |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) sertifikat laik sehat tempat rekreasi paling lambat 1(satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS.</p> <p>2) Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi untuk pemandian air panas yang bersumber dari panas bumi.</p> <p>3) Memenuhi kriteria nomor 6 s.d 10.</p>  |
| 6 | Sarana Usaha             | <p>a. Sarana minimum usaha pemandian alam yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti; dan ruang makan karyawan;</li><li>2) Toilet karyawan dengan sirkulasi udara dan penca-hayaan yang baik;</li><li>3) Ruang/area admi-nistrasi, dengan sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik;</li><li>4) Instalasi listrik terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>5) Instalasi air bersih terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>6) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>7) Tersedia sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>8) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>9) Fydang atau tempat penyimpanan barang;</li><li>10) Alat Pemadan Api Ringan (APAR);</li><li>11) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha pemandian alam antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia loket penjualan tiket;</li><li>2) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawatt;</li><li>3) Tempat penitipan barang (locker);</li><li>4) Perlengkapan dan peralatan mandi;</li><li>5) Tersedia area bilas untuk membersihkan diri;</li><li>6) Kamar mandi dan toilet yang bersih, terawat, serta terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>7) Tersedia penjualan makanan dan minuman;</li><li>8) Tersedia tempat/ area untuk makan dan minum;</li><li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung.</li><li>10) Tempat sampah tertutup;</li><li>11) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>12) Jalur evakuasi (<i>emergency exit</i>).</li><li>13) Pemberian asuransi pengunjung;</li><li>14) Papan nama area pemandian dengan tulisan yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasa-ngan sesuai dengan</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>15) Petunjuk arah yang menunjukkan fasilitas pengunjung, yang jelas dan mudah terlihat.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama (<i>pest control</i>);</li><li>3) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>4) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>5) Tersedia tempat pe-nampungan sementara;</li><li>6) Terdapat pengolahan air limbah;</li><li>7) Pelaksanaan program pengawasan ramah lingkungan yang mengikuti kaidah konservasi dan pelestarian lingkungan</li><li>8) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</li><li>9) Pelaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha pemandian air panas;</li><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li></ol>  |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"> <li>5) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li> <li>6) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li> <li>7) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau dalam negeri;</li> <li>8) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li> <li>9) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li> <li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi</li> <li>11) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li> <li>12) Kepemilikan sertifikat laik sehat;</li> </ol> <p>b. Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li> <li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li> <li>3) Program penilaian kinerja karyawan.</li> <li>4) Pengawas keselamatan pengunjung yang berkualitas;</li> <li>5) Pengamanan oleh satuan petugas keamanan;</li> <li>6) Petugas keamanan;</li> <li>7) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</li> </ol> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. Penyampaian informasi tentang produk, harga tanda masuk, pembayaran, nomor penting, lokasi seluruh fasilitas dan jadwal operasional;</p>   |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>b. Tatacara pembelian/penjualan tiket;</li><li>c. Tatacara penggunaan area pemandian;</li><li>d. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya</li><li>e. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>f. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan area pemandian;</li><li>g. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>h. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>i. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>Persyaratan produk usaha pemandian alam</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Tersedia sumber air panas alami yang bersumber dari air pegunungan atau air panas dari sumber panas bumi, di darat maupun tepi laut yang memenuhi persyaratan kualitas air;</li><li>b. Tersedia area pemandian air panas alami atau dan/atau air terjun;</li><li>c. Tersedia debit air paling sedikit 2 (dua) liter per detik;</li><li>d. Luas dalam satu kesatuan dan/atau terpisah dengan batas-batas yang jelas, sekurang-kurangnya meliputi 500 (lima ratus) meter persegi untuk usaha yang telah terbangun; dan/ atau; 2.500 (dua ribu lima ratus) meter persegi untuk usaha baru;</li><li>e. Kontur lahan stabil sesuai standar dan/ atau ketentuan peraturan perundangan;</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li></ul>  |

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
|    |                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li> <li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li> <li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li> <li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li> <li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li> <li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li> <li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li> <li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li> <li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li> </ul> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian</p>  |



| diri ( <i>self declaration</i> ) melalui sistem OSS pada saat mendaftarkan NIB |     |   |        |
|--|-----|---|--------|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian   | No  | Kriteria Penilaian  | C<br>K |
| Persyaratan Khusus   | 1.  | Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi untuk pemandian air panas yang bersumber dari panas bumi. |        |
|  | 2.  | sertifikast laik sehat rekreasi paling lambat 1 (satu) tahun.   |        |
| Sarana Usaha   | 3.  | Ketersediaan sarana usaha;  |        |
|  | 4.  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |        |
|  | 5.  | Terdapat kondisi lingkungan;  |        |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 6.  | Terdapat organisasi usaha ;   |        |
|  | 7.  | Ketersediaan SDM usaha;   |        |
| Pelayanan  | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |        |
|  | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;                              |        |
|  | 10. | Tersedia sumber air panas alami yang  |        |

|  |  |                               |     |   |  |
|--|--|-------------------------------|-----|---|--|
|  |  | Persyaratan produk/jasa usaha |     | bersumber dari air pegunungan, di darat maupun tepi laut yang memenuhi persyaratan kualitas air;  |  |
|  |  |                               | 11. | Tersedia area pemandian air panas alami atau dan/atau air terjun;   |  |
|  |  |                               | 12. | Tersedia debit air paling sedikit 2 (dua) liter per detik;  |  |
|  |  |                               | 13. | Luas dalam satu kesatuan dan/atau terpisah dengan batas-batas yang jelas, sekurang-kurangnya meliputi 500 (lima ratus) meter persegi untuk usaha yang telah terbangun; dan/atau ; 2.500 (dua ribu lima ratus) meter persegi untuk usaha baru; |  |
|  |  |                               | 14. | Kontur lahan stabil sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundangan;  |  |
|  |  |                               | 15. | Kondisi lingkungan pemandian alam aman, bersih dan terawat.   |  |

|                        |     |   |
|------------------------|-----|---|
| Sistem manajemen usaha | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |
|                        | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |

Keterangan :

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 75 %;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85 %
- persyaratan produk usaha minimal 100%; dan
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 85 %;

#### PENGAWASAN USAHA

Pengawasan usaha pemandian alam

1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha pemandian alam penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha pemandian alam penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan pemandian alam PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha pemandian alam PMDN kepada SKPD Kabupaten/kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha pemandian alam dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha pemandian alam telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA PENGELOLAAN GOA  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
| NO | 93222<br>PENGELOLAAN GOA |   |
| 1. | Ruang Lingkup            | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan pengelolaan goa yang mencakup usaha pengelolaan untuk mengadakan kegiatan petualangan dan penelusuran goa sebagai usaha pokok di suatu kawasan tertentu dan dapat dilengkapi dengan penyediaan berbagai jenis |

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
|   |                      | pemandu, pelayanan makan dan minum serta akomodasi.  |
| 2 | Istilah dan Definisi | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha Pengelolaan Goa adalah usaha pemanfaatan dan pelestarian goa untuk tujuan pariwisata;</li><li>c. Usaha Pengelolaan goa berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar Usaha Pengelolaan goa adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha pengelolaan goa yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha pengelolaan goa;</li><li>e. Sertifikasi standar usaha Pengelolaan goa adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha pengelolaan goa untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha pengelolaan goa melalui audit pemenuhan standar usaha pengelolaan goa;</li><li>f. Sertifikat standar usaha Pengelolaan goa adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha pengelolaan goa yang telah memenuhi standar usaha pengelolaan goa;</li></ul> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>g. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p>   |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 1 tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;</p> <p>2) sertifikat laik sehat tempat rekreasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p>   |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha pengelolaan goa yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti; dan ruang makan karyawan;</li><li>2) Toilet karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Ruang/area administrasi, dengan sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik;</li><li>4) Tempat sampah dan penampungan sampah sementara;</li><li>5) Pengelolaan air limbah;</li><li>6) Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K);</li></ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>7) Instalasi listrik dan/atau Genset terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi air bersih terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>10) Tersedia sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li><li>11) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>12) Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>13) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha pengelolaan goa antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area parker yang bersih dan terawat serta mudah diakses pengunjung;</li><li>2) Tempat atau area untuk melakukan pengarahan;</li><li>3) Jalur evakuasi (<i>emergency exit</i>);</li><li>4) Tempat penitipan barang (<i>locker</i>);</li><li>5) Penjualan makanan, minuman dan cinderamata;</li><li>6) Tempat/area untuk makan minum;</li><li>7) Toilet yang bersih, terawat, serta terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>8) Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K);</li><li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung.</li><li>10) Tempat sampah tertutup organik dan non organik terpisah;</li><li>11) AED (<i>Automatic External Defibrillator</i>).</li></ol> |
|--|--|---|



|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>12) Petunjuk arah yang menunjukkan fasilitas pengunjung, yang jelas dan mudah terlihat.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>4) Pelaksanaan program pengawasan lingkungan, mengikuti kaidah konservasi dan pelestarian lingkungan serta pelibatan masyarakat setempat;</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha.</li></ol>   |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha pengelolaan goa;</li><li>4) Dokumen Prosedur Operasional Standar (SOP) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>6) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>7) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>8) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan;</li></ol> |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ul style="list-style-type: none"><li>9) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>10) Pelaksanaan program pengawasan lingkungan, mengikuti kaidah konservasi dan pelestarian lingkungan serta pelibatan masyarakat setempat.</li><li>11) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>12) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li><li>13) Kepemilikan sertifikat laik sehat usaha;</li><li>14) Kepemilikan dokumen Surat Pernyataan pemantauan lingkungan.</li></ul> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>2) Pengawas keselamatan dan keamanan;</li><li>3) Pengamanan oleh petugas keamanan;</li><li>4) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</li></ul> |
| 8 | Pelayanan | <ul style="list-style-type: none"><li>a. penyampaian informasi tentang produk, harga tanda masuk, pembayaran, nomor penting, lokasi seluruh fasilitas dan jadwal operasional;</li><li>b. Penjualan tiket;</li><li>c. Tata tertib pengunjung;</li><li>d. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>e. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan goa dan sekitarnya.;</li><li>f. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>g. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>h. Pelaksanaan kesehatan lingkungan usaha;</li></ul>  |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>i. Penangan kedaruratan usaha;</li><li>j. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul>  |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Klasifikasi dan jenis goa sebagai daya tarik wisata;</li><li>b. Daya dukung (<i>carrying capacity</i>) goa dan lingkungannya;</li><li>c. Kontur lahan stabil sesuai standar dan/ atau ketentuan peraturan perundangan;</li><li>d. Akses masuk dan keluar area goa yang aman;</li></ul>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li></ul> |

|                       |  | <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>   |                       |    |                    |        |                    |    |  |  |    |   |  |    |                                |  |
|-----------------------|--|---|-----------------------|----|--------------------|--------|--------------------|----|--|--|----|---|--|----|--------------------------------|--|
| 11                    | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi standar usaha oleh Lembaga OSS atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="654 1522 1429 2197"> <thead> <tr> <th data-bbox="654 1522 930 1634">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="930 1522 1013 1634">No</th> <th data-bbox="1013 1522 1354 1634">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1354 1522 1429 1634">C<br/>K</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="654 1634 930 2197" rowspan="3">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="930 1634 1013 1864">1.</td> <td data-bbox="1013 1634 1354 1864">Bukti hak pengelolaan daya Tarik wisata untuk usaha goa;</td> <td data-bbox="1354 1634 1429 1864"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="930 1864 1013 2090">2.</td> <td data-bbox="1013 1864 1354 2090">sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata;</td> <td data-bbox="1354 1864 1429 2090"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="930 2090 1013 2197">3.</td> <td data-bbox="1013 2090 1354 2197">sertifikat laik sehat rekreasi</td> <td data-bbox="1354 2090 1429 2197"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | C<br>K | Persyaratan Khusus | 1. | Bukti hak pengelolaan daya Tarik wisata untuk usaha goa; |  | 2. | sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata; |  | 3. | sertifikat laik sehat rekreasi |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | C<br>K                |    |                    |        |                    |    |  |  |    |   |  |    |                                |  |
| Persyaratan Khusus    | 1.   | Bukti hak pengelolaan daya Tarik wisata untuk usaha goa;  |                       |    |                    |        |                    |    |  |  |    |   |  |    |                                |  |
|                       | 2.   | sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata;   |                       |    |                    |        |                    |    |  |  |    |   |  |    |                                |  |
|                       | 3.   | sertifikat laik sehat rekreasi  |                       |    |                    |        |                    |    |  |  |    |   |  |    |                                |  |

|  |  |                             |     |  |  |
|--|--|-----------------------------|-----|--|--|
|  |  | Sarana Usaha                | 4.  | Ketersediaan sarana usaha;   |  |
|  |  |                             | 5.  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |  |
|  |  |                             | 6.  | Terdapat kondisi lingkungan;   |  |
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 7.  | Terdapat organisasi usaha;   |  |
|  |  |                             | 8.  | Ketersediaan SDM usaha;  |  |
|  |  | Pelayanan                   | 9.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;            |  |
|  |  |                             | 10. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  |
|  |  | Persyaratan produk usaha    | 11. | Klasifikasi dan jenis goa sebagai daya tarik wisata;                                 |  |
|  |  |                             | 12. | Daya dukung ( <i>carrying capacity</i> ) goa dan lingkungannya;                      |  |
|  |  |                             | 13. | Kontur lahan stabil sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundangan;         |  |
|  |  |                             | 14. | Akses masuk dan keluar area goa yang aman;   |  |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  | Sistem manajemen usaha | 15. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |  |                        | 16. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal);</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 75%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li> </ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha pengelolaan goa</p> <p>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha</p> |  |                        |     |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <p>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha pengelolaan goa penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha pengelolaan goa penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan pengelolaan goa juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha pengelolaan goa berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha pengelolaan goa PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha pengelolaan goa PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha pengelolaan goa dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha pengelolaan goa telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|



STANDAR USAHA WISATA PETUALANGAN ALAM  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93223<br>WISATA PETUALANGAN ALAM |   |
|----|----------------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup                    | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha wisata petualangan alam yang mencakup usaha pengelolaan aktivitas pariwisata yang melibatkan eksplorasi atau perjalanan yang mengandung risiko dan membutuhkan keterampilan khusus dan pengerahan tenaga fisik, seperti paralayang, paramotor, layang gantung, <i>bungee jumping</i> , terbang layang, <i>canyoning</i> , <i>orienteering</i> , <i>off road</i> , dan <i>mountain biking</i> .  |
| 2  | Istilah dan Definisi             | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Wisata Petualangan Alam adalah Usaha yang menyediakan dan menyelenggarakan tempat, fasilitas dan/atau kegiatan wisata yang melibatkan eksplorasi atau perjalanan petualangan di alam yang membutuhkan keterampilan dan peralatan khusus, serta interaksi fisik dengan alam dan /atau interaksi fisik dengan budaya;</p> <p>c. Usaha Wisata petualangan alam berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Wisata petualangan alam adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha wisata petualangan alam yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan</p> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha wisata petualangan alam;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Wisata petualangan alam adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha wisata petualangan alam untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha wisata petualangan alam melalui audit pemenuhan standar usaha wisata petualangan alam;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Wisata petualangan alam adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha wisata petualangan alam yang telah memenuhi standar usaha wisata petualangan alam;</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1. sertifikat standar yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;</p> <p>2. memenuhi kriteria nomor 6 - 10</p>   |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha wisata petualangan alam yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>1) Ruang/area administrasi, dengan sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik;</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Area karyawan yang bersih dan terawat;</li><li>3) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>4) Instalasi listrik/ Genset sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>5) Instalasi air bersih sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>6) Tempat sampah dan area penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>7) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>8) Tersedia sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li><li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>10) Ruang penyimpanan dan perawatan peralatan wisata petualangan alam;</li><li>11) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha wisata petualangan alam antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area parkir dan/atau titik kumpul yang mudah diakses wisatawan;</li><li>2) Toilet yang bersih dan terawat berfungsi dengan baik;</li><li>3) Peralatan komunikasi khusus untuk koordinasi dan keadaan darurat (<i>emergency</i>);</li><li>4) Tempat sampah organik dan non-organik yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>5) Papan nama yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan mudah terlihat dan terbaca dengan jelas;</li><li>6) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung;</li><li>7) Perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K);</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara;</li><li>4) Pelaksanaan pengawasan kegiatan wisata petualangan alam yang ramah dan mengikuti kaidah konservasi lingkungan.</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha wisata petualangan alam;</li><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>6) Pemberian akses masuk pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>7) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan;</li></ol>  |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>8) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan alat pemadam api ringan (APAR);</p> <p>9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi;</p> <p>b. Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>1) Staf operasional;</p> <p>2) Pelaksanaan pendidikan dan pelatihan peningkatan kompetensi manajemen/teknis.</p> <p>3) Pemandu, pengawas dan penyelamat kegiatan wisata petualangan alam;</p> <p>4) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>5) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</p> <p>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</p>  |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. penyampaian informasi;</p> <p>b. Penyambutan pengunjung/wisatawan;</p> <p>c. Tata tertib kegiatan wisata petualangan;</p> <p>d. Pelaksanaan kegiatan wisata petualangan;</p> <p>e. Penggunaan sarana dan/atau perlengkapan penyelamatan (<i>rescue</i>);</p> <p>f. Pengawasan kegiatan wisata petualangan alam;</p> <p>g. Penanganan: keselamatan (<i>safety</i>), keamanan (<i>security</i>), dan Risiko (<i>Risk</i>);</p> <p>h. Penanganan Sampah (<i>Waste Management</i>);</p> <p>i. Pembayaran tunai dan/atau non tunai;</p> <p>j. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>k. Pelaksanaan kesehatan lingkungan;</p> <p>l. Penanganan keluhan pengunjung/wisatawan</p> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Penyediaan paket wisata yang meliputi wilayah dan jenis kegiatan wisata petualangan alam termasuk asuransi bagi pengunjung;</p>   |

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>b. Peralatan kegiatan wisata petualangan alam sesuai dengan jenis kegiatan yang memenuhi keamanan dan kelaikan;</p> <p>c. Peralatan P3K dan kesehatan;</p> <p>d. Pemanduan kegiatan wisata petualangan alam;</p> <p>e. Kondisi yang aman.</p>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan</p> |

|                                 |                                     | <p>tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p>  |                               |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------|----|--------------------|----|---------------------------------|----|---------------------------|--|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|-----------------------------|----|-------------------------------------|--|----|-------------------------|--|-----------|----|--|--|
| 11                              | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>Penilaian kesesuaian</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = pemenuhan standar usaha dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata atau inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-Unsur Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Persyaratan Khusus Sarana Usaha</td> <td>1.</td> <td>Sertifikat standar usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">2.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>5.</td> <td>Terdapat struktur organisasi usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pelayanan</td> <td>7.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian         | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus Sarana Usaha | 1. | Sertifikat standar usaha; |  | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan; |  | Struktur Organisasi dan SDM | 5. | Terdapat struktur organisasi usaha; |  | 6. | Ketersediaan SDM usaha; |  | Pelayanan | 7. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk |  |
| Unsur-Unsur Penilaian           | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                            |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
| Persyaratan Khusus Sarana Usaha | 1.                                  | Sertifikat standar usaha;  |                               |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
|                                 | 2.                                  | Ketersediaan sarana usaha;   |                               |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
|                                 |                                     | 3.   | Ketersediaan fasilitas usaha; |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
|                                 |                                     | 4.   | Terdapat kondisi lingkungan;  |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
| Struktur Organisasi dan SDM     | 5.                                  | Terdapat struktur organisasi usaha;  |                               |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
|                                 | 6.                                  | Ketersediaan SDM usaha;  |                               |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |
| Pelayanan                       | 7.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk   |                               |    |                    |    |                                 |    |                           |  |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |  |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |  |  | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;        |  |
|  | Persyaratan produk usaha   |  | 9.  | Penyediaan paket wisata yang meliputi wilayah dan jenis kegiatan wisata petualangan;        |  |
|  |  |  | 10. | Peralatan kegiatan wisata petualangan alam;   |  |
|  |  |  | 11. | Pemanduan kegiatan wisata wisata wisata petualangan alam;                                   |  |
|  |  |  | 12. | Peralatan P3K dan kesehatan;  |  |
|  |  |  | 13. | Kondisi aman.   |  |
|  | Sistem manajemen usaha   |  | 14. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |  |  | 15. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
|  | <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> </ul> |  |     |   |  |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal).</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%; Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha petualangan alam</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata petualangan alam penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha wisata petualangan alam penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha wisata petualangan alam juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha wisata petualangan alam berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha petualangan alam PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha wisata petualangan alam PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha wisata petualangan alam dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggungjawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha wisata petualangan alam telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA WISATA PANTAI  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 93224<br>WISATA PANTAI |  |
|----|------------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup          | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha wisata pantai yang mencakup usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk menikmati keindahan alam dengan menggunakan pantai sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan pelayanan makan dan minum serta akomodasi. |

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
| 2 | Istilah dan Definisi | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha wisata pantai adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk menikmati keindahan alam dengan menggunakan pantai sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan pelayanan makan dan minum serta akomodasi;</li><li>c. Usaha wisata pantai berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar usaha wisata pantai adalah rumusan kualifikasi usaha wisata pantai dan/atau klasifikasi usaha wisata pantai yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha wisata pantai;</li><li>e. Sertifikat usaha wisata pantai adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha wisata pantai berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha wisata pantai pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</li><li>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</li></ul> |
|---|----------------------|--|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | 1) Perizinan berusaha pemanfaatan ruang laut untuk usaha wisata pantai yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;<br>2) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.  |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum usaha wisata pantai yang harus dimiliki meliputi antara lain:<br>1) Ruang/area administrasi yang dilengkapi alat tulis kantor;<br>2) Peralatan komunikasi yang berfungsi dengan baik;<br>3) Ruang/area karyawan yang bersih;<br>4) Toilet yang bersih dengan kelengkapannya bagi karyawan;<br>5) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);<br>6) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;<br>7) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;<br>8) Gudang atau tempat penyimpanan barang.<br><br>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha wisata pantai adalah sebagai berikut:<br>1) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan mudah diakses pengunjung;<br>2) Papan nama, titik kumpul, dan peta lokasi pantai, daerah berbahaya dan jalur evakuasi yang dapat dibaca dan dipahami; |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Gerai pelayanan dilengkapi meja dan kursi dilengkapi tempat penitipan barang yang bersih dan aman;</li><li>4) Menara pengawas yang dapat menjangkau kawasan wisata pantai dengan mudah</li><li>5) Ruang/area medis dilengkapi unit oksigen, tempat tidur, dan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</li><li>6) Tersedia sarana transportasi untuk mendukung kegiatan wisata pantai;</li><li>7) Baju pelampung yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Papan himbauan keselamatan dan keamanan pengunjung pantai yang mudah terlihat dan terbaca dengan jelas;</li><li>9) Area atau tempat makan minum yang aman, bersih dan mudah diakses pengunjung;</li><li>10) Penjualan makan dan minum yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;</li><li>11) Toilet pengunjung yang bersih, terawat dan mudah diakses pengunjung;</li><li>12) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya bersih dan terawat;</li><li>13) Pemberian asuransi pengunjung;</li><li>14) Petunjuk arah yang menunjukkan fasilitas wisata pantai, yang mudah terlihat dan terbaca;</li><li>15) Tersedia informasi pelayanan kesehatan darurat; dan</li><li>16) Ruang/area tunggu pengunjung atau wisatawan.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>4) Pengelolaan limbah cair dan padat;</li><li>5) Tidak mencemari dan merubah kondisi pantai dan lingkungan; dan</li><li>6) Edukasi wisatawan, pekerja, dan masyarakat untuk melestarikan lingkungan dan alam.</li></ol>  |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Struktur Organisasi<ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau dalam negeri;</li><li>4) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Peraturan atau tata tertib perusahaan yang terdokumentasi;</li><li>7) Laporan kegiatan kependamuan dan balawista wisata pantai (<i>log book</i>) terdokumentasi;</li><li>8) Pengelolaan limbah padat dan cair;</li><li>9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>10) Program kebersihan dan perawatan bangunan dan lingkungan usaha;</li></ol></li><li>b. Sumber Daya Manusia<ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan</li></ol></li></ol> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p> <p>2) Balawista bersertifikat yang diterbitkan oleh instansi berwenang;</p> <p>3) Pemandu memiliki sertifikat kompetensi yang diterbitkan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi;</p> <p>4) Petugas keamanan oleh satuan pengaman;</p> <p>5) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</p> <p>6) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala;</p> <p>7) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan.</p>                        |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon atau email mengenai kegiatan, jadwal dan harga produk usaha;</p> <p>b. Pembelian tiket masuk;</p> <p>c. Penitipan barang wisatawan;</p> <p>d. Pelaksanaan kegiatan wisata pantai;</p> <p>e. Pelaksanaan pengamanan wisata pantai;</p> <p>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>g. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan kawasan wisata pantai; dan</p> <p>h. Penanganan keluhan pengunjung/wisatawan.</p> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Ketersediaan pantai berpasir dan landai yang aman dan tidak membahayakan pengunjung, untuk berjemur, berenang dan bermain;</p> <p>b. Menara pengawas kegiatan wisata pantai;</p> <p>c. Pengamanan kegiatan wisata pantai oleh balawista bersertifikat yang memiliki kemampuan penanganan keselamatan wisatawan;</p> <p>d. Pemanduan oleh pemandu wisata pantai yang memiliki sertifikat kompetensi;</p>   |



|    |                        |   |
|----|------------------------|---|
|    |                        | <ul style="list-style-type: none"><li>e. Balowista bersertifikat yang memiliki kemampuan penanganan keselamatan wisatawan;</li><li>f. Perlengkapan dan peralatan wisata pantai termasuk balowista yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>k. Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan wisata pantai;</li><li>l. Kondisi lingkungan pantai yang aman, bersih dan terawat;</li></ul>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan operasional usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan operasional usaha terdokumentasi;</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |

|                              |                                     | <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan; dan</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|------------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|-----------------------------|----|-------------------------------------|--|----|-------------------------|--|-----------|----|---|--|----|--|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) melalui sistem OSS, diterbitkan oleh Lembaga OSS;</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha wisata pantai yang memanfaatkan ruang laut</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>2.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>5.</td> <td>Terdapat struktur organisasi usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>7.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha wisata pantai yang memanfaatkan ruang laut |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan; |  | Struktur Organisasi dan SDM | 5. | Terdapat struktur organisasi usaha; |  | 6. | Ketersediaan SDM usaha; |  | Pelayanan | 7. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 8. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha wisata pantai yang memanfaatkan ruang laut  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Sarana Usaha                 | 2.                                  | Ketersediaan sarana usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 3.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 4.                                  | Terdapat kondisi lingkungan;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 5.                                  | Terdapat struktur organisasi usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 6.                                  | Ketersediaan SDM usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Pelayanan                    | 7.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 8.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                             |    |                                     |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |

|  |  |                          |     |   |  |
|--|--|--------------------------|-----|---|--|
|  |  | Persyaratan produk usaha | 9.  | Ketersediaan pantai berpasir dan landai yang aman dan tidak membahayakan pengunjung, untuk berjemur, berenang dan bermain;  |  |
|  |  |                          | 10. | Menara pengawas kegiatan wisata pantai;   |  |
|  |  |                          | 11. | Pengamanan kegiatan wisata pantai oleh balawista bersertifikat yang memiliki kemampuan penanganan wisatawan;  |  |
|  |  |                          | 12. | Pemanduan oleh pemandu wisata pantai yang bersertifikat atau berlisensi dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi wisata pantai; |  |
|  |  |                          | 13. | Perlengkapan dan peralatan wisata pantai termasuk balawista yang aman dan memenuhi kelaikan;  |  |
|  |  |                          | 14. | Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan wisata pantai;  |  |

|  |                        |     |   |  |
|--|------------------------|-----|---|--|
|  |                        | 15. | Kondisi lingkungan pantai yang aman, bersih dan terawat;                                    |  |
|  | Sistem manajemen usaha | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |                        | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian organisasi dan SDM minimal 75%;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%
- persyaratan produk usaha minimal 100%; dan
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha wisata pantai untuk usaha perseorangan skala mikro pada aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan dan sistem manajemen minimal 60%.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha wisata pantai</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangan dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata pantai penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>pengawasan usaha wisata pantai penanaman modal dalam negeri (PMDN).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha wisata pantai PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha wisata pantai PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap standar usaha wisata pantai dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel di atas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggungjawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha wisata pantai telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA DAYA TARIK WISATA ALAM LAINNYA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 93229<br>DAYA TARIK WISATA ALAM LAINNYA |  |
|----|---|--|
| 1. | Ruang Lingkup                           | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha daya tarik wisata alam lainnya mencakup usaha pengelolaan untuk mengadakan kegiatan daya tarik wisata alam yang belum tercakup pada kelompok 93221 s.d. 93224 (Pemandian alam, wisata goa, wisata petualangan alam, dan wisata pantai).  |
| 2  | Istilah dan Definisi                    | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha daya tarik wisata alam lainnya adalah usaha pengelolaan untuk mengadakan daya tarik wisata alam lainnya, bukan pemandian alam, wisata goa, wisata petualangan dan wisata pantai, untuk tujuan pariwisata;</li><li>c. Usaha daya tarik wisata alam lainnya berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar usaha daya tarik wisata alam lainnya adalah rumusan kualifikasi usaha daya tarik wisata alam lainnya dan/atau klasifikasi usaha daya tarik wisata alam lainnya yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Daya tarik wisata alam lainnya;</li></ol> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>e. Sertifikat usaha daya tarik wisata alam lainnya adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha daya tarik wisata alam lainnya berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/ melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha daya tarik wisata alam lainnya pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p>  |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | Memenuhi kriteria nomor 6 - 10  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha daya tarik wisata alam lainnya yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area administrasi yang bersih dan terawat dilengkapi perlengkapan dan peralatan kerja;</li><li>2) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan fasilitas internet;</li><li>3) Ruang/area karyawan yang bersih dan terawat;</li><li>4) Instalasi listrik yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>5) Instalasi air bersih yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>6) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li></ol> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>7) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>8) Tempat/area penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha daya tarik wisata alam lainnya antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia loket penjualan tiket;</li><li>2) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat;</li><li>3) Toilet yang bersih, terawat, serta terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>4) Penjualan makanan dan minuman;</li><li>5) Area atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat;</li><li>6) Tempat sampah tertutup;</li><li>7) Papan usaha nama daya tarik wisata alam lainnya;</li><li>8) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>9) Petunjuk arah yang menunjukkan fasilitas pengunjung, yang jelas dan mudah terlihat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sampah sementara;</li><li>4) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan usaha;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>6) Pengawasan kegiatan wisata alam lainnya yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan fauna dan flora yang terdokumentasi.</p>   |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan daya tarik wisata alam lainnya;</li><li>4) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>5) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan yang terdokumentasi;</li><li>6) Pengutamaan penggunaan prroduk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>7) Pemberian akses masuk pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>8) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li><li>2) Penilaian kinerja karyawan;</li><li>3) Pemandu daya tarik wisata alam yang bersertifikat atau berlisensi yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang dan memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang karya seni budaya;</li><li>4) Petugas keamanan;</li><li>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan.</li></ol> |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
| 8  | Pelayanan                | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Penyampaian informasi;</li><li>b. Tata tertib kunjungan ke kawasan/area daya tarik wisata alam lainnya;</li><li>c. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>d. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan area usaha;</li><li>e. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>g. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Daya tarik wisata alam <i>indoor</i> dan/atau <i>outdoor</i>;</li><li>b. Daya tarik wisata alam lainnya berbasis perairan termasuk bahari, dirgantara dan/atau daratan.</li><li>c. Daya tarik wisata alam lainnya, tidak termasuk pemandian alam, wisata goa, wisata petualangan dan wisata pantai;</li><li>d. Pusat informasi dan interpretasi daya tarik wisata alam lainnya.</li><li>e. Pemanduan daya tarik wisata alam lainnya dalam bahasa Indonesia dan bahasa asing sesuai pasar masing-masing usaha daya tarik wisata alam lainnya.</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li></ul>   |

|                       |                                     | <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p>   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|-----------------------|-------------------------------------|---|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|
| 11                    | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p><b>PENILAIAN KESESUAIAN</b></p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) - siapkan check listnya untuk dapat diberikan kepada pelaku usaha</p> <table border="1" data-bbox="672 1804 1422 2252"> <thead> <tr> <th data-bbox="672 1804 922 1916">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="922 1804 997 1916">No</th> <th data-bbox="997 1804 1344 1916">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1344 1804 1422 1916">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="672 1916 922 2028">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="922 1916 997 2028">1.</td> <td data-bbox="997 1916 1344 2028">-</td> <td data-bbox="1344 1916 1422 2028"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="672 2028 922 2143" rowspan="2">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="922 2028 997 2143">2.</td> <td data-bbox="997 2028 1344 2143">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1344 2028 1422 2143"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 2143 997 2252">3.</td> <td data-bbox="997 2143 1344 2252">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1344 2143 1422 2252"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | - |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                    |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Persyaratan Khusus    | 1.                                  | -   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Sarana Usaha          | 2.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                       | 3.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |    |                               |  |

|  |                             |     |  |  |
|--|-----------------------------|-----|--|--|
|  |                             | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan;   |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM | 5.  | Terdapat Struktur organisasi usaha;  |  |
|  |                             | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;  |  |
|  | Pelayanan                   | 7.  | Terdapat dokumen <i>standard operating procedure</i> (SOP) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |                             | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;                             |  |
|  | Persyaratan produk usaha    | 9.  | Daya tarik wisata alam indoor dan/atau <i>outdoor</i> ;  |  |
|  |                             | 10. | Daya tarik wisata alam lainnya berbasis perairan termasuk bahari, dirgantara dan/atau daratan.                   |  |
|  |                             | 11. | Daya tarik wisata alam lainnya, tidak termasuk pemandian alam, wisata goa, wisata petualangan dan wisata pantai; |  |
|  |                             | 12. | Pusat informasi dan interpretasi daya tarik wisata alam lainnya.   |  |

|   |                        |   |   |  |
|---|------------------------|---|---|--|
|   |                        |   | 13. Pemanduan daya tarik wisata alam lainnya dalam bahasa Indonesia dan bahasa asing sesuai pasar masing-masing usaha daya tarik wisata alam lainnya. |  |
|   | Sistem manajemen usaha | 14. Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |   |  |
|   |                        | 15. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |   |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK: <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal);</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85 %;</li> </ul> |                        |   |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85 %</li><li>○ Persyaratan produk usaha minimal 100%; dan</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha daya Tarik wisata alam lainnya untuk usaha perseorangan skala mikro pada aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan dan sistem manajemen minimal 60%.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha daya tarik wisata alam lainnya</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing dan menjamin kerahasiaan data</i>;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha daya tarik wisata alam lainnya penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha daya tarik wisata alam lainnya penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha daya tarik wisata alam lainnya PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha daya tarik wisata alam PMDN lainnya kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap standar usaha daya tarik wisata alam lainnya dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li></ol> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggungjawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/ <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha daya tarik wisata alam lainnya telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA WISATA AGRO  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 93231<br>WISATA AGRO |  |
|----|----------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup        | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan Wisata agro yang mencakup usaha pengelolaan daya tarik wisata dengan memanfaatkan kawasan pertanian yang meliputi tanaman pangan dan hortikultura, perkebunan, perikanan dan peternakan sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan berbagai jenis fasilitas termasuk jasa pelayanan makan dan minum serta akomodasi. Jenis-jenis kegiatannya meliputi produksi, koleksi, konservasi, pengolahan, dan kegiatan budaya masyarakatnya.</p> |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha wisata agro adalah usaha pemanfaatan dan pengembangan pertanian yang dapat berupa tanaman pangan dan hortikultura,</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>perkebunan, perternakan, dan/atau perikanan darat untuk tujuan pariwisata;</p> <p>c. Usaha wisata agro berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha wisata agro adalah rumusan kualifikasi usaha wisata agro dan/atau klasifikasi usaha agro agro yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha wisata agro;</p> <p>e. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat rekreasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan.</p> <p>f. Sertifikat usaha wisata agro adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha wisata agro berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha wisata agro pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>g. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
|--|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha mikro, kecil, menengah dan besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sertifikat laik sehat rekreasi paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS.</li><li>2) Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi pada wisata agro dalam hal menggunakan energi panas yang berupa air panas ataupun uap panas yang berasal dari panas bumi.</li><li>3) Memenuhi kriteria nomor 6 s.d. 10.</li></ol>   |
| 6 | Sarana                   | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Sarana minimum usaha wisata agro yang harus dimiliki meliputi antara lain:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>2) Tempat/area karyawan yang bersih dan terawat termasuk untuk penyimpanan barang;</li><li>3) Aksesibilitas tangga landai (<i>ramp</i>) bagi keterbatasan fisik;</li><li>4) Tempat sampah tertutup yang terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>5) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>6) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>7) Instalasi air bersih memenuhi persyaratan hygiene dan saanitasi;</li></ol></li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>8) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>10) Tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>11) Gudang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha wisata agro antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area parkir yang bersih, terawat dan mudah diakses pengunjung atau wisatawan;</li><li>2) Ruang penerima pengunjung dilengkapi meja dan kursi yang bersih dan terawat, dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>3) Loket pembelian tiket tanda masuk untuk pengunjung;</li><li>4) Peta dan petunjuk arah yang mudah terlihat dan terbaca dengan jelas;</li><li>5) Pusat informasi pengunjung ditempatkan di area strategis dan mudah diakses pengunjung;</li><li>6) Ruang/area interpretasi tentang produk dan pelayanan wisata agro;</li><li>7) Penjualan makanan dan minuman dan area makan minum yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>8) Alat pemadam api ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>9) Area ibadah yang bersih dan terawat, dengan perlengkapannya;</li><li>10) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita,</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>dilengkapi dengan fasilitas tambahan untuk penyandang disabilitas, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>11) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>12) Tempat sampah tertutup yang terdiri atas tempat sampah organik; dan tempat sampah nonorganik;</li><li>13) Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas;</li><li>14) Petunjuk arah untuk seluruh fasilitas pengunjung.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>3) Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat yang terdokumentasi;</li><li>4) Tempat penampungan sementara sampah organik dan non organik;</li><li>5) Pengelolaan limbah cair;</li><li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha;</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha wisata agro;</li></ol>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau dalam negeri;</li><li>8) Pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>9) Program Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>10) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>11) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>12) Pelaksanaan program sapta pesona dalam kegiatan wisata agro.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>3) Memiliki dan melaksanakan program penilaian kinerja karyawan.</li><li>4) Memiliki dan melaksanakan perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>5) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 8 | Pelayanan                | <p>Pelayanan usaha wisata agro</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penyampaian informasi tentang produk usaha wisata agro dan yang terkait;</li><li>b. Pembelian tiket masuk;</li><li>c. Perawatan tanaman untuk kegiatan wisata tanaman pangan, hortikultura dan/atau perkebunan;</li><li>d. Pemanenan hasil pertanian sesuai musim;</li><li>e. Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>f. Tata tertib pengunjung;</li><li>g. Pembayaran tunai dan/atau non tunai;</li><li>h. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan dan fasilitas umum;</li><li>i. Pelayanan makan dan minum yang sesuai dengan standar dan/atau persyaratan higiene sanitasi;</li><li>j. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>k. Pengamanan oleh satuan pengamanan;</li><li>l. Pemberian asuransi kecelakaan bagi pengunjung;</li><li>m. Penanganan keluhan pengunjung</li></ol> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Satu atau lebih area pertanian yang meliputi tanaman pangan hortikultura, perkebunan, peternakan dan/atau perikanan darat;</li><li>b. Minimal 60 (enam puluh) % dari luas keseluruhan lahan untuk kegiatan wisata agro;</li><li>c. Maksimal 40 (enam puluh) % dari luas keseluruhan lahan digunakan untuk area publik dan fasilitas umum;</li><li>d. Kontur lahan area wisata agro aman, stabil dan memenuhi kelaikan;</li><li>e. Pemanduan kegiatan wisata agro;</li><li>f. Kondisi lingkungan yang aman, bersih dan terawat.</li></ol>   |

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan</li></ul> |
|----|------------------------|--|



|                             |                                     | <p>tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p>  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|--|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|----------------------------------|--|-----------------------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------|--|-----------|----|---|--|----|------------------------------------|--|
| 11                          | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui surat pernyataan diri (<i>Self declaration</i>) melaksanakan standar usaha melalui sistem OSS;</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-Unsur Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi pada wisata agro dalam hal menggunakan energi panas yang berupa air panas ataupun uap panas yang berasal dari panas bumi.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Sertifikat laik sehat tempat rekreasi;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Terpenuhinya kondisi lingkungan;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td>6.</td> <td>Terdapat organisasi usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>8.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi pada wisata agro dalam hal menggunakan energi panas yang berupa air panas ataupun uap panas yang berasal dari panas bumi. |  | 2. | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi; |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 5. | Terpenuhinya kondisi lingkungan; |  | Struktur Organisasi dan SDM | 6. | Terdapat organisasi usaha; |  | 7. | Ketersediaan SDM usaha; |  | Pelayanan | 8. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 9. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk |  |
| Unsur-Unsur Penilaian       | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                    |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Persyaratan Khusus          | 1.                                  | Sertifikat laik operasi pemanfaatan langsung panas bumi pada wisata agro dalam hal menggunakan energi panas yang berupa air panas ataupun uap panas yang berasal dari panas bumi.  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                             | 2.                                  | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi;   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Sarana Usaha                | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                             | 4.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                             | 5.                                  | Terpenuhinya kondisi lingkungan;   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Struktur Organisasi dan SDM | 6.                                  | Terdapat organisasi usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                             | 7.                                  | Ketersediaan SDM usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
| Pelayanan                   | 8.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |
|                             | 9.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                                  |  |                             |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |                                    |  |

|   |     |  |   |  |
|---|-----|--|---|--|
|   |     |  | pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  |
| Persyaratan produk usaha  | 10. | Satu atau lebih area pertanian yang meliputi tanaman pangan hortikultura, perkebunan, peternakan dan/atau perikanan darat; |   |  |
|   | 11. | Minimal 60 (enam puluh) % dari luas keseluruhan lahan untuk kegiatan wisata agro;  |   |  |
|   | 12. | Maksimal 40 (enam puluh) % dari luas keseluruhan lahan digunakan untuk area publik dan fasilitas umum;                     |   |  |
|   | 13. | Kontur lahan area wisata agro aman, stabil dan memenuhi kelaikan;  |   |  |
|   | 14. | Pemanduan kegiatan wisata agro;  |   |  |
|   | 15. | Kondisi lingkungan yang aman, bersih dan terawat.  |   |  |
| Sistem manajemen usaha  | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |   |  |
|   | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi.                                |   |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <p>CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</li> </ul> |     |  |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 75%</li><li>○ persyaratan kriteria produk usaha minimal 80%; dan</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80%;</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha wisata agro</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata agro penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha wisata agro penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha wisata agro PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha wisata agro PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap standar usaha wisata agro dilaksanakan melalui melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha wisata agro telah</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan |
|--|--|---|

STANDAR USAHA DAYA TARIK WISATA BUATAN/BINAAN MANUSIA LAINNYA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 93239<br>DAYA TARIK WISATA BUATAN/BINAAN MANUSIA LAINNYA |  |
|----|--|--|
| 1. | Ruang Lingkup  | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan Daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya yang mencakup usaha pengelolaan untuk mengadakan kegiatan daya tarik wisata buatan/binaan manusia termasuk wisata outbond yang belum tercakup pada kelompok wisata agro (93231), taman rekreasi /taman wisata (93232), dan kolam pemancingan (93233).  |
| 2  | Istilah dan Definisi                                     | a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;<br>b. Usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya adalah usaha pengelolaan daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya untuk tujuan pariwisata;<br>Usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;<br>d. Standar usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya adalah rumusan kualifikasi usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya dan/atau |

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|   |                        | <p>klasifikasi usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya;</p> <p>e. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat rekreasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>f. Sertifikat usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</p> <p>g. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha     | Usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha | -  |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki laik sehat tempat rekreasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li><li>2) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</li></ol>   |
| 6 | Sarana                   | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Sarana minimum usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya yang harus dimiliki meliputi antara lain:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area administrasi, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Ruang/area karyawan dan toilet yang bersih dan terawat;</li><li>3) Instalasi listrik yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>4) Instalasi air bersih yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>5) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>6) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>7) Tempat/area penyimpanan barang.</li></ol></li><li>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya antara lain sebagai berikut:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia loket penjualan tiket;</li><li>2) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat;</li><li>3) Toilet yang bersih, terawat, serta terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li><li>4) Penjualan makanan dan minuman;</li><li>5) Area atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat;</li><li>6) Tempat sampah tertutup;</li><li>7) Papan nama daya tarik wisata buatan/binaan manusia;</li></ol></li></ol> |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>8) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (PPPK);</li><li>9) Petunjuk arah yang menunjukkan fasilitas pengunjung, yang jelas dan mudah terlihat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sampah sementara;</li><li>4) Tempat pengelolaan limbah;</li><li>5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</li><li>6) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan usaha.</li></ol>   |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya;</li><li>4) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>5) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan yang terdokumentasi;</li><li>6) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>7) Pemberian akses masuk pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>8) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li></ol> |



|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>9) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</p> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <p>1) Pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</p> <p>2) Penilaian kinerja karyawan;</p> <p>3) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala;</p> <p>4) Petugas keamanan;</p> <p>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan.</p>   |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. penyampaian informasi;</p> <p>b. Tatacara penggunaan/kunjungan ke kawasan/area daya tarik;</p> <p>c. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>d. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>e. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan area usaha;</p> <p>f. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>g. Penanganan keluhan pengunjung.</p>   |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>Persyaratan produk usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya</p> <p>a. Memiliki daya tarik wisata buatan (karya buatan/binaan manusia) <i>indoor</i> dan/atau <i>outdoor</i>;</p> <p>b. Memiliki karya seni budaya, bangunan dan peninggalan seni budaya, <i>event</i> seni budaya, peninggalan seni budaya masa lalu aktivitas kehidupan dan gaya hidup (<i>way of live</i>) masyarakat, aktifitas olah raga, membangun etos kerja dan jiwa korsa (kebersamaan) dan/atau wahana permainan edukasi;</p> |

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>c. Memiliki aktifitas wisata daya tarik wisata buatan untuk rekreasi dan pembelajaran atau edukasi tentang karya seni budaya, melaksanakan aktifitas seni budaya menari, menyanyi, melukis dan juga menikmati kuliner lokal dan global serta membeli produk karya seni budaya sebagai souvenir;</p> <p>d. Memiliki pusat informasi dan interpretasi karya seni budaya produk usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia.</p> <p>e. Pemandu daya tarik wisata buatan yang bersertifikat atau berlisensi yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang dan memiliki pengetahuan dan wawasan tentang karya buatan/binaan manusia.;</p>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> |

|                              |  | <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN NILAI KESESUAIAN</p> <p>Usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia lainnya memiliki tingkatan risiko menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) melalui sistem OSS, diterbitkan oleh Lembaga OSS,</p> <table border="1" data-bbox="657 1634 1430 2255"> <thead> <tr> <th data-bbox="657 1634 889 1804">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="889 1634 980 1804">No</th> <th data-bbox="980 1634 1336 1804">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1336 1634 1430 1804">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="657 1804 889 1918">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="889 1804 980 1918">1.</td> <td data-bbox="980 1804 1336 1918">Sertifikat laik sehat tempat rekreasi;</td> <td data-bbox="1336 1804 1430 1918"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="657 1918 889 2033" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="889 1918 980 2033">2.</td> <td data-bbox="980 1918 1336 2033">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1336 1918 1430 2033"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="889 2033 980 2148">3.</td> <td data-bbox="980 2033 1336 2148">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1336 2033 1430 2148"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="889 2148 980 2255">4.</td> <td data-bbox="980 2148 1336 2255">Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td data-bbox="1336 2148 1430 2255"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi; |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.   | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
| Sarana Usaha                 | 2.   | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
|                              | 3.   | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
|                              | 4.   | Terdapat kondisi lingkungan;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |

|  |  |                             |     |   |  |
|--|--|-----------------------------|-----|---|--|
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 5.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |  |                             | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;   |  |
|  |  | Pelayanan                   | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |  |                             | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  |  | Persyaratan produk usaha    | 9.  | Memiliki daya tarik wisata buatan (peradaban manusia) <i>indoor</i> dan/atau <i>outdoor</i> ;   |  |
|  |  |                             | 10. | Memiliki pusat informasi dan interpretasi karya seni budaya produk usaha daya tarik wisata buatan/ binaan manusia;  |  |
|  |  |                             | 11. | Memiliki karya seni budaya, bangunan dan peninggalan seni budaya, <i>event</i> seni budaya, peninggalan seni budaya peradaban masa lalu aktivitas kehidupan dan gaya hidup ( <i>way of live</i> ) masyarakat, |  |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  |                        |     | <p>aktifitas olah raga, membangun etos kerja dan jiwa korsa (kebersamaan) dan/atau wahana permainan edukasi;</p>  |  |
|  |  |                        |     | <p>12. Memiliki aktifitas wisata daya tarik wisata buatan untuk rekreasi dan pembelajaran atau edukasi tentang karya seni budaya, melaksanakan aktifitas seni budaya menari, menyanyi, melukis dan juga menikmati kuliner local dan global serta membeli produk karya seni budaya sebagai souvenir;</p> |  |
|  |  |                        |     | <p>13. Pemandu daya tarik wisata buatan yang bersertifikat atau berlisensi yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang dan memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang karya seni budaya</p>  |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 14. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk  |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |
|  |  |  | 15. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

Keterangan:

- CK: *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian Struktur organisasi dan SDM minimal 75%;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%
- Persyaratan produk usaha minimal 75%;
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha skala mikro perseorangan pada aspek Sarana, SDM dan Organisasi serta Pelayanan minimal 60%.

**PENGAWASAN USAHA**

Pengawasan usaha daya tarik wisata buatan/binaan manusia

1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha daya tarik wisata binaan/buatan manusia penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha daya tarik wisata binaan/buatan manusia penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha daya tarik wisata binaan/buatan manusia PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha daya tarik wisata binaan/buatan manusia PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha daya tarik wisata binaan/buatan manusia dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha daya tarik wisata binaan/buatan manusia telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|



STANDAR USAHA ARUNG JERAM  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93241<br>ARUNG JERAM |   |
|----|----------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan Arung jeram yang mencakup usaha pengelolaan dengan pemanfaatan sungai-sungai arus deras untuk mengadakan kegiatan arung jeram sebagai usaha pokok di kawasan tertentu, termasuk <i>rafting tubing, river boarding, canoeing, kayaking, dan body rafting experience.</i>   |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Arung Jeram adalah usaha pengelolaan dengan pemanfaatan sungai-sungai berjeram untuk mengadakan kegiatan arung jeram sebagai usaha pokok dengan tujuan wisata di kawasan tertentu.</p> <p>c. Usaha Arung Jeram berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki pengelompokan level risiko usaha menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha arung jeram adalah rumusan kualifikasi usaha arung jeram dan/atau klasifikasi usaha arung jeram yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha arung jeram;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Arung jeram adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha arung jeram untuk mendukung peningkatan mutu</p> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>produk, pelayanan dan pengelolaan usaha arung jeram melalui audit pemenuhan standar usaha arung jeram;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Arung jeram adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha arung jeram yang telah memenuhi standar usaha arung jeram;</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki persetujuan pemanfaatan Daerah Aliran Sungai (DAS);</li><li>2) Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li><li>3) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</li></ol>   |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha arung jeram yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area Kerja yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>2) Peralatan komunikasi yang berfungsi dengan baik;</li></ol>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Ruang medis dilengkapi unit oksigen, tempat tidur, Pertolongan Pertama (PP);</li><li>4) Ruang atau area perbaikan dan penyimpanan peralatan arung jeram;</li><li>5) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>6) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Papan nama, titik kumpul, dan peta lokasi jeram, daerah berbahaya dan jalur evakuasi yang dapat dibaca dan dipahami;</li><li>9) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha arung jeram adalah sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang medis dilengkapi unit oksigen, tempat tidur, Pertolongan Pertama/kedaruratan (PP);</li><li>2) Tersedia sarana transportasi untuk mengantar wisatawan;</li><li>3) Papan himbauan keselamatan dan keamanan;</li><li>4) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>5) Toilet yang bersih dan terawat;</li><li>6) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat;</li><li>7) Pemberian asuransi pengunjung;</li><li>8) Petunjuk arah yang menunjukkan fasilitas pengunjung, yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>9) Tersedia informasi pelayanan kesehatan darurat; dan</li><li>10) Ruang/area tunggu tamu/wisatawan.</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>4) Tidak mencemari dan merubah kondisi sungai dan lingkungan; dan</li><li>5) Edukasi wisatawan, pekerja, dan masyarakat untuk melestarikan lingkungan dan alam.</li></ol>   |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Program penggunaan produk dalam negeri;</li><li>4) Program pemberian akses kepada pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) laporan pemandu (<i>log book</i>) dan laporan pengurangan (<i>trip report</i>) yang terdokumentasi.</li><li>7) Peraturan atau tata tertib perusahaan yang terdokumentasi;</li><li>8) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;</li><li>2) Memiliki pemandu yang bersertifikat;</li><li>3) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</li></ol> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>4) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala; dan</p> <p>5) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</p>   |
| 8 | Pelayanan                | <p>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon atau email mengenai paket kegiatan, jadwal dan harga;</p> <p>b. Reservasi dan registrasi;</p> <p>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai.;</p> <p>d. Penitipan barang wisatawan;</p> <p>e. Pelaksanaan kegiatan arung jeram;</p> <p>f. Pelaksanaan Pengamanan di lokasi kegiatan;</p> <p>g. Keselamatan dan Pertolongan Pertama (PP);</p> <p>h. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan di lingkungan area arung jeram; dan</p> <p>i. Penanganan keluhan pengunjung/wisatawan.</p>   |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Ketersediaan alur sungai berjeram;</p> <p>b. Ketersediaan akses jalan yang aman ke lokasi memulai pengarungan (<i>put in</i>);</p> <p>c. Ketersediaan lokasi memulai pengarungan (<i>put in</i>) yang berada di arus tenang;</p> <p>d. Ketersediaan lokasi akhir pengarungan (<i>take out</i>) yang berada di arus tenang;</p> <p>e. Ketersediaan akses jalan keluar dari lokasi akhir pengarungan (<i>take out</i>);</p> <p>f. Ketersediaan ruang atau area untuk melakukan pengarahan (<i>briefing</i>) bagi wisatawan;</p> <p>g. Pemanduan oleh pemandu Arung Jeram yang bersertifikat atau berlisensi dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi arung jeram dan kemampuan penanganan wisatawan;</p> <p>h. Peralatan arung jeram yang layak pakai sesuai standar meliputi perahu karet/ban/papan seluncur sungai (<i>river board</i>)/kayak/kano dan</p> |

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>perlengkapan lainnya, seperti dayung, pelampung, dan helm;</p> <p>i. Tali lempar, tali pembalik, peluit, pisau penyelamatan (<i>rescue knife</i>), carabiner, katrol (<i>pulley</i>), dan pompa;</p> <p>m. Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan arung jeram;</p>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan operasional usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan operasional usaha terdokumentasi;</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> |

|                       |  | <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan; dan</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>   |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
|-----------------------|--|--|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|
| 11                    | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p><b>PENILAIAN KESESUAIAN</b></p> <p>Usaha arung jeram memiliki tingkatan risiko menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi oleh LSU Bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Pusat sesuai kesenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 1577 1425 2197"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1577 854 1746">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="854 1577 922 1746">No</th> <th data-bbox="922 1577 1354 1746">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1354 1577 1425 1746">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1746 854 2088" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="854 1746 922 1916">1.</td> <td data-bbox="922 1746 1354 1916">Memiliki persetujuan pemanfaatan Daerah Aliran Sungai (DAS);</td> <td data-bbox="1354 1746 1425 1916"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="854 1916 922 2088">2.</td> <td data-bbox="922 1916 1354 2088">Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata;</td> <td data-bbox="1354 1916 1425 2088"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 2088 854 2197">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="854 2088 922 2197">3.</td> <td data-bbox="922 2088 1354 2197">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1354 2088 1425 2197"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | Memiliki persetujuan pemanfaatan Daerah Aliran Sungai (DAS); |  | 2. | Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata; |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No   | Kriteria Penilaian   | CK                    |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
| Persyaratan Khusus    | 1.   | Memiliki persetujuan pemanfaatan Daerah Aliran Sungai (DAS);   |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
|                       | 2.   | Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata;  |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |
| Sarana Usaha          | 3.   | Ketersediaan sarana usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |  |  |    |   |  |              |    |                            |  |

|  |                             |  |     |   |  |
|--|-----------------------------|--|-----|---|--|
|  |                             |  | 4.  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |  |
|  |                             |  | 5.  | Terdapat kondisi lingkungan;  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 6.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |                             |  | 7.  | Ketersediaan SDM usaha;   |  |
|  | Pelayanan                   |  | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;             |  |
|  |                             |  | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  | Persyaratan produk usaha    |  | 10. | Ketersediaan alur sungai berjeram;  |  |
|  |                             |  | 11. | Ketersediaan akses jalan yang aman ke lokasi memulai pengarungan ( <i>put in</i> );   |  |
|  |                             |  | 12. | Ketersediaan lokasi memulai pengarungan ( <i>put in</i> ) yang berada di arus tenang; |  |
|  |                             |  | 13. | Ketersediaan lokasi akhir pengarungan ( <i>take out</i> ) yang berada di arus tenang; |  |
|  |                             |  | 14. | Ketersediaan akses jalan keluar dari lokasi akhir pengarungan ( <i>take out</i> );    |  |
|  |                             |  | 15. | Ketersediaan ruang atau area untuk melakukan  |  |



|  |  |                        |     |  |  |
|--|--|------------------------|-----|--|--|
|  |  |                        |     | pengarahan ( <i>briefing</i> ) bagi wisatawan;   |  |
|  |  |                        | 16. | Pemanduan oleh pemandu Arung Jeram yang bersertifikat atau berlisensi dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi arung jeram dan kemampuan penanganan wisatawan; |  |
|  |  |                        | 17. | Peralatan arung jeram yang layak pakai sesuai standar meliputi perahu karet/ban/papan seluncur sungai ( <i>river board</i> )/kayak/kano dan perlengkapan lainnya, seperti dayung, pelampung, dan helm;                   |  |
|  |  |                        | 18. | Tali lempar, tali pembalik, peluit, pisau penyelamatan ( <i>rescue knife</i> ), carabiner, katrol ( <i>pulley</i> ), dan pompa;  |  |
|  |  |                        | 19. | Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan arung jeram;   |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 20. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |

|   |  |     |   |  |
|---|--|-----|---|--|
|   |  | 21. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ CK: <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li><li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal);</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria persyaratan produk usaha 90%; dan</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 70%;</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha arung jeram</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha</li></ol> |  |     |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing dan menjamin kerahasiaan data</i>;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha arung jeram penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha arung jeram penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha arung jeram juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha arung jeram berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha arung jeram PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha arung jeram PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha arung jeram dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha arung jeram telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA WISATA SELAM  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

|    |                       |  |
|----|-----------------------|--|
| NO | 93242<br>WISATA SELAM |  |
| 1. | Ruang Lingkup         | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan wisata selam yang mencakup usaha pengelolaan untuk mengadakan kegiatan selam, menyediakan penjualan dan penyewaan serta perbaikan peralatan selam ( <i>equipment</i> ), mengorganisasikan perjalanan wisata selam baik skala lokal, nasional dan internasional ( <i>experience</i> ). Termasuk kegiatan-kegiatan yang terkait dengan |

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
|   |                      | <p>tujuan untuk menjaga dan merawat kondisi lingkungan laut dan pesisir (<i>environment</i>), serta kegiatan sejenis lainnya yang mendukung elestarian lingkungan pada kawasan tertentu sebagai usaha pokok. Termasuk kegiatan <i>snorkeling</i>, <i>free diving</i>, dan <i>sea walker</i>.</p>   |
| 2 | Istilah dan Definisi | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha Wisata Selam adalah usaha penyediaan berbagai sarana untuk melakukan penyelaman di bawah atau di permukaan air dengan menggunakan peralatan khusus, termasuk penyediaan jasa pemanduan dan perlengkapan keselamatan, untuk tujuan rekreasi;</li><li>c. Usaha Wisata Selam berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar Usaha Wisata selam adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha wisata selam yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha wisata selam;</li><li>e. Sertifikasi standar usaha Wisata selam adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha wisata selam untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha wisata selam melalui audit pemenuhan standar usaha wisata selam;</li></ul> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>f. Sertifikat standar usaha Wisata selam adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada usaha wisata selam yang telah memenuhi standar usaha wisata selam;</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>2) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p>  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha wisata selam yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</p> <p>2) Papan nama yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</p> <p>3) Area/gerai pelayanan (<i>front office</i>) dilengkapi meja, kursi dan tempat penitipan barang yang aman;</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Peralatan komunikasi yang berfungsi dengan baik untuk koordinasi dan keadaan darurat (<i>emergency</i>).</li><li>5) Area karyawan wanita dan laki-laki yang bersih dan terawat;</li><li>6) Ruang atau area perbaikan, penyimpanan dan pemajangan peralatan penyelaman;</li><li>7) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Perlengkapan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) yang memenuhi standar;</li><li>8) Instalasi listrik yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>10) Jalur Evakuasi yang terlihat dengan rambu jelas;</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha wisata selam antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Perlengkapan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan oksigen sesuai standar peralatan keselamatan penyelaman yang direkomendasikan oleh agensi selam;</li><li>2) Pelampung penanda permukaan (<i>surface marking buoy</i>);</li><li>3) Pelampung dengan tanda (<i>flouting buoy</i>) dan bendera selam (<i>dive flag</i>);</li><li>4) Alat komunikasi khususnya peralatan untuk koordinasi dan keadaan darurat (<i>emergency</i>).</li><li>5) Kapal untuk menyelam (<i>diving boat</i>) yang disediakan sesuai dengan lokasi penyelaman, yang memiliki sarana pelampung (<i>vest</i>) dalam hal membutuhkan kapal;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>6) Terdapat dokumen catatan udara atau laporan kualitas gas (<i>gas quality report</i>) yang dikeluarkan oleh badan yang berwenang untuk itu, dengan dengan standar mutu (<i>Grade</i>) E, dan tidak terindikasi tercemar serta diperbaharui paling lama setiap 12 (dua belas) bulan sekali dan dapat diperiksa sewaktu-waktu;</p> <p>7) Area dan Fasilitas Pertolongan Pertama sesuai dengan standar dan/atau peraturan perundangan;</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>4) Pengawasan kegiatan penyelaman yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan biota laut yang terdokumentasi;</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>5) Pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>6) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi;</li><li>7) Kepemilikan dokumen surat pernyataan pemantauan lingkungan;</li></ol>   |



|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>8) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</p> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Staf operasional yang memahami operasional usaha wisata selam;</li><li>2) Terdapat pemandu wisata selam dengan kualifikasi sesuai peraturan perundangan dan memiliki sertifikat kompetensi;</li><li>3) Memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi;</li><li>4) Pelaksanaan evaluasi kinerja karyawan;</li><li>5) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>6) Pelaksanaan pemeriksaan kesehatan bagi karyawan paling sedikit sekali dalam 1 (satu) tahun;</li></ol>   |
| 8 | Pelayanan                | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon, email dan email mengenai paket kegiatan, jadwal, produk dan harga;</li><li>b. Penyambutan wisatawan;</li><li>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai.;</li><li>d. Penjemputan dan pengantaran wisatawan;</li><li>e. Pelaksanaan operasional kegiatan penyelaman sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku;</li><li>f. Supervisi penyelaman;</li><li>g. Penggunaan kapal;</li><li>h. Keselamatan dan Kesehatan Kerja termasuk Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</li><li>i. Keamanan oleh petugas pengamanan di lokasi kantor;</li><li>j. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>k. Penanganan keluhan pengunjung/wisatawan,</li></ol> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penyediaan paket wisata selam rekreasi yang meliputi penyelaman scuba berupa <i>open circuit</i> dan/atau <i>close circuit</i>, penyelaman bebas (<i>free</i></li></ol>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><i>diving</i>), Penyelaman <i>hookah</i>, dan/atau <i>snorkeling</i>;</p> <p>b. Penyediaan jasa pelatihan selam rekreasi untuk wisatawan dan untuk <i>snorkeling</i>;</p> <p>c. Ketersediaan Peralatan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Peralatan selam rekreasi sesuai dengan kategori jenis penyelaman sesuai standar yang meliputi masker selam (<i>diving mask</i>), sepatu katak (<i>fins</i>), pipa udara (<i>snorkel</i>), pakaian selam, sistem pemberat (<i>weight system</i>), regulator set (<i>1<sup>st</sup> stage and 2<sup>nd</sup> stage</i>), alat pengukur kedalaman, tekanan udara, dan pengukur waktu), tabung scuba (<i>scuba tank</i>) dan rompi pengatur daya apung (<i>buoyancy control device</i>);</li><li>2) Peralatan penyelaman bebas (<i>free diving</i>) meliputi masker selam (<i>diving mask</i>), sepatu katak (<i>fins</i>), sistem pemberat (<i>weight system</i>), pipa udara (<i>snorkel</i>), pelampung permukaan dengan tali referensi.</li><li>3) Peralatan Penyelaman <i>hookah</i> meliputi kompresor <i>supply</i> dari udara permukaan, sepatu karang, pakaian selam, dan sistem pemberat (<i>weight system</i>)</li><li>4) Peralatan <i>snorkeling</i> meliputi masker, pipa udara (<i>snorkel</i>), sepatu katak (<i>fins</i>) dan <i>snorkeling vest</i></li></ol> <p>d. Pemandu selam dan/atau pemandu <i>snorkeling</i> yang memiliki kompetensi dan/atau lisensi dari agen (<i>agency</i>) pelatihan selam nasional atau internasional sesuai dengan peraturan perundangan, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi penyelaman dan kemampuan penanganan keselamatan wisatawan, termasuk keadaan darurat di bawah air;</p> |
|--|--|--|

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>e. Instruktur selam yang memiliki kompetensi dan/atau lisensi dari agen (<i>agency</i>) pelatihan selam nasional atau internasional sesuai dengan peraturan perundangan, khusus untuk kegiatan pengenalan penyelaman scuba, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi penyelaman dan kemampuan penanganan keselamatan wisatawan, termasuk keadaan darurat di bawah air dalam hal menyelenggarakan pelatihan selam;</p> <p>f. Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan wisata selam</p>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas</p> |

|                              |                                     | <p>pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|------------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|---------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p><b>PENILAIAN KESESUAIAN</b></p> <p>Menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi oleh LSU Bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah/Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Sertifikat laik sehat rekreasi;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata; |  | 2. | Sertifikat laik sehat rekreasi; |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Persyaratan Khusus           | 1.                                  | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                              | 2.                                  | Sertifikat laik sehat rekreasi;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
| Sarana Usaha                 | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |
|                              | 4.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                 |  |              |    |                            |  |    |                               |  |

|  |                             |  |     |   |  |
|--|-----------------------------|--|-----|---|--|
|  |                             |  | 5.  | Terdapat kondisi lingkungan;  |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 6.  | Terdapat organisasi usaha yang baik;  |  |
|  |                             |  | 7.  | Ketersediaan SDM usaha;   |  |
|  | Pelayanan                   |  | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |                             |  | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  | Persyaratan produk usaha    |  | 10. | Penyediaan paket wisata selam rekreasi yang meliputi penyelaman scuba berupa <i>open circuit</i> dan/atau <i>close circuit</i> , penyelaman bebas ( <i>free diving</i> ), Penyelaman <i>hookah</i> , dan/atau <i>snorkeling</i> |  |
|  |                             |  | 11. | Penyediaan jasa pelatihan selam rekreasi untuk wisatawan dan untuk <i>snorkeling</i> ;  |  |
|  |                             |  | 12. | Ketersediaan Peralatan  |  |
|  |                             |  | 13. | Pemandu selam dan/atau pemandu <i>snorkeling</i> yang memiliki kompetensi dan/atau lisensi dari agen ( <i>agency</i> ) pelatihan  |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | selam nasional atau internasional sesuai dengan peraturan perundangan, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi penyelaman dan kemampuan penanganan keselamatan wisatawan, termasuk keadaan darurat di bawah air;  |  |
|  |  |  | 14. | Instruktur selam yang memiliki kompetensi dan/atau lisensi dari agen ( <i>agency</i> ) pelatihan selam nasional atau internasional sesuai dengan peraturan perundangan, khusus untuk kegiatan pengenalan penyelaman scuba, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi penyelaman dan kemampuan penanganan keselamatan wisatawan, termasuk keadaan darurat di bawah air dalam hal |  |

|   |                        |     |   |  |
|---|------------------------|-----|---|--|
|   |                        |     | menyelenggarakan pelatihan selama;  |  |
|   |                        | 15. | Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan wisata selama                                   |  |
|   | Sistem manajemen usaha | 16. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|   |                        | 17. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
| <p>Keterangan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal);</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%,</li> <li>○ Pemenuhan kriteria persyaratan produk usaha 90%; dan</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 70%;</li> </ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha wisata selama</p> |                        |     |   |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata selam penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha wisata selam penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha wisata selam juga dilaksanakan melalui sertifikasi</li></ol> |
|--|--|--|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha wisata selam berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha wisata selam PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha wisata selam PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha wisata selam dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatikan unsur dan kriteria standar usaha wisata selam telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</li></ol> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA DERMAGA MARINA  
BERISIKO TINGGI

| NO | 93243<br>DERMAGA MARINA |   |
|----|-------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup           | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha penyediaan dan pengelolaan tempat untuk penambatan atau berlabuh kapal pesiar/wisata dan atau perahu layar wisata dan pelayanan jasa lain yang berkaitan dengan kegiatan kelautan.  |
| 2  | Istilah dan Definisi    | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Dermaga Marina adalah usaha penyediaan dan pengelolaan tempat untuk penambatan berlabuh kapal pesiar atau wisata dan/atau perahu layar wisata dan pelayanan jasa lain yang berkaitan dengan kelautan;</p> <p>c. Usaha Dermaga Marina berisiko tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori risiko tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Dermaga Marina adalah rumusan kualifikasi usaha Dermaga Marina dan/atau klasifikasi usaha Dermaga Marina yang mencakup yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha;</p> <p>e. Sertifikasi Usaha Dermaga Marina adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha Dermaga Marina untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan</p> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>pengelolaan usaha Dermaga Marina melalui audit pemenuhan standar usaha Dermaga Marina;</p> <p>f. Sertifikat Usaha Dermaga Marina adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada usaha Dermaga Marina yang telah memenuhi Standar Usaha Dermaga Marina;</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>a. Sertifikat standar Terminal Khusus diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. Perizinan berusaha pemanfaatan ruang laut;</p> <p>c. Memenuhi kriteria nomor 6 -10.</p>   |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha Dermaga Marina yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>2) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3) Ruang penerimaan pengunjung wisatawan;</li><li>4) Perahu kecil untuk penyelamatan (<i>rescue boat</i>);</li><li>5) Peralatan komunikasi radio VHF, telepon, email, dan/atau fasilitas internet/<i>wifi</i>;</li><li>6) Instalasi kamera pengawas (<i>closed circuit television/CCTV</i>).</li><li>7) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Ruang dan/atau tempat ibadah dengan kelengkapannya bagi karyawan;</li><li>9) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat;</li><li>10) Tempat sampah organik dan non organik terpisah dan tertutup;</li><li>11) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>12) Kantin karyawan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha Dermaga Marina antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.</li><li>2) Area/tempat dan penyediaan makan dan minum;</li><li>3) Tempat belanja wisatawan dan awak kapal;</li><li>4) Pedestal air, listrik, dan penerangan;</li><li>5) Pemantau arah angin;</li><li>6) Kamar mandi dan toilet yang bersih dan terpisah antara pria dan wanita;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>7) Listrik mencukupi dan berfungsi dengan baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li> <li>8) Jalan mencukupi dan berfungsi dengan baik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan;</li> <li>9) Penanda arah sarana dan fasilitas usaha;</li> <li>10) Ruang tunggu wisatawan dan awak kapal;</li> <li>11) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita;</li> <li>12) Ruang ibadah dengan kelengkapannya;</li> <li>13) Tersedia fasilitas parkir yang memadai, bersih, aman dan terawat.</li> <li>14) Sarana Penanganan Pertolongan Pertama / Kedaruratan dan kelengkapannya dan fasilitasi rujukan</li> <li>15) Terdapat <i>safety boat</i></li> </ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li> <li>2) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit atau klinik yang terdokumentasi;</li> <li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li> <li>4) Tempat penampungan sampah sementara B3;</li> <li>5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li> <li>6) Program pelaksanaan dan pengawasan lingkungan laut yang ramah lingkungan;</li> <li>7) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha Dermaga Marina.</li> <li>8) Terdapat instalasi pengelolaan limbah B3</li> </ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li> </ol>   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan terdokumentasi;</li><li>4) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>5) Perjanjian sandar, tambat, labuh kapal;</li><li>6) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan;</li><li>8) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>9) Program penggunaan produk dalam negeri dalam penyelenggaraan usaha;</li><li>10) Program pemberian akses Pengusaha kreatif untuk memberikan nilai tambah produk usaha;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi;</li><li>3) Memiliki program penilaian kinerja karyawan secara berkala;</li><li>4) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan;</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon, email, dan/atau <i>website</i> mengenai sarana dan prasarana di dalam Dermaga Marina;</li><li>b. Reservasi dan registrasi;</li><li>c. Penerimaan dan pemberangkatan kapal ke dan dari dermaga;</li></ol>  |

|    |                                     |   |
|----|-------------------------------------|---|
|    |                                     | <p>d. Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>e. Pengoperasian Dermaga Marina meliputi komunikasi internal dan eksternal, keamanan lingkungan kawasan,</p> <p>f. Kebersihan dan kesehatan lingkungan kawasan;</p> <p>g. Penanganan keluhan wisatawan dan <i>Crew</i> kapal.</p>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha            | <p>a. Bangunan Dermaga yang memenuhi persyaratan keselamatan dan keamanan pelayaran;</p> <p>b. Area tambatan di sekitar kolam Dermaga bahari, olah gerak, labuh dan lokasi tambatan kapal;</p> <p>c. Pencahayaan/penerangan sesuai ketentuan peraturan perundangan yang berlaku;</p> <p>d. Sarana bantu navigasi pelayaran (SBNP);</p>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha              | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja Sistem Manajemen Dermaga Marina;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja Sistem Manajemen Dermaga Marina secara konsisten dan berkelanjutan.</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Tinggi</u> = bukti penilaian kesesuaian digunakan oleh Pelaku usaha untuk memperoleh izin secara formal dari K/L yang berwenang.</p>  |

| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian      | No  | Kriteria Penilaian   | CK |
|-----------------------------------|-----|--|----|
| Persyaratan<br>Khusus             | 1.  | Dokumen Amdal, untuk usaha dermaga marina dengan konstruksi massif Panjang $\geq$ 400 meter atau luas atau luas $\geq$ 3.00 meter <sup>2</sup> ; |    |
|                                   | 2.  | Sertifikat standar terminal khusus diunggah melalui Sistem OSS;  |    |
|                                   | 3.  | Perizinan berusaha pemanfaatan ruang laut;   |    |
|                                   | 4.  | sertifikat standar usaha;  |    |
| Sarana<br>Usaha                   | 5.  | Ketersediaan sarana usaha;   |    |
|                                   | 6.  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |    |
|                                   | 7.  | Terdapat kondisi lingkungan;   |    |
| Struktur<br>Organisasi<br>dan SDM | 8.  | Terdapat organisasi usaha;   |    |
|                                   | 9.  | Ketersediaan SDM usaha;  |    |
| Pelayanan                         | 10. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |    |
|                                   | 11. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja   |    |



|                               |                        |  |   |                                     |  |
|-------------------------------|------------------------|--|---|-------------------------------------|--|
|                               |                        |  |   | pelayanan usaha;<br>terdokumentasi; |  |
| Persyaratan produk/jasa usaha | 12.                    | Bangunan Dermaga yang memenuhi persyaratan keselamatan dan keamanan pelayaran;                                       |   |                                     |  |
|                               | 13.                    | Area tambatan di sekitar kolam Dermaga bahari, olah gerak, labuh dan lokasi tambatan kapal;                          |   |                                     |  |
|                               | 14.                    | Pencahayaan/penerangan sesuai ketentuan peraturan perundangan yang berlaku;  |   |                                     |  |
|                               | 15.                    | Sarana bantu navigasi pelayaran;   |   |                                     |  |
|                               | 16.                    | Penyediaan logistik kapal wisata yang meliputi air bersih, listrik, penampungan limbah kapal dan penampungan sampah; |   |                                     |  |
|                               | Sistem manajemen usaha | 17.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen Dermaga Marina; |                                     |  |
| 18.                           |                        | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen  |   |                                     |  |

|   |  |  |                                |  |
|---|--|--|--------------------------------|--|
|   |  |  | Dermaga Marina terdokumentasi. |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100 %;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian Struktur Organisasi dan SDM minimal 85 %;</li> <li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Pelayanan Usaha Minimal 90%</li> <li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Persyaratan Produk usaha 90%</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha 100%;</li> </ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha dermaga marina</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk</li> </ol> |  |  |                                |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha dermaga marina penanaman modal asing (PMA), dan usaha dermaga marina penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha dermaga marina juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh Lembaga LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 1 (satu) tahun sekali. Sertifikat standar usaha dermaga marina berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha dermaga marina PMA dan PMDN.</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha dermaga marina dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha dermaga marina telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA WISATA MEMANCING  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

|    |                      | 93245<br>WISATA MEMANCING   |
|----|----------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha pengelolaan dan penyediaan jasa pemandu wisata memancing ( <i>recreational fishing guide</i> ) untuk mengadakan kegiatan memancing, baik untuk kesenangan dan rekreasi serta perlombaan yang dilakukan di air tawar ( <i>fresh water fishing</i> ) seperti di sungai, muara, danau, pantai, perairan kepulauan, dan kegiatan memancing di air asin ( <i>salt water fishing</i> ) seperti di laut lepas untuk tujuan wisata pada kawasan tertentu sebagai usaha pokok. Termasuk olahraga memancing ( <i>sport fishing</i> ). |
| 2  | Istilah dan Definisi | a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>memenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Wisata Memancing adalah usaha penyediaan tempat dan fasilitas untuk kegiatan memancing dengan menggunakan peralatan khusus dan perlengkapan keselamatan termasuk penyediaan jasa pemandu, untuk tujuan rekreasi dan hiburan;</p> <p>c. Usaha Wisata memancing berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Wisata memancing adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha wisata memancing yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk, dan sistem manajemen usaha;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Wisata memancing adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Wisata memancing untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Wisata memancing melalui audit pemenuhan Standar Usaha Wisata memancing;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha wisata memancing adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada Usaha Wisata memancing yang telah memenuhi Standar Usaha Wisata Memancing;</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang</p> |
|--|--|---|

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>berwenang melakukan Sertifikasi standar usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p>  |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Usaha wisata memancing memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;</p> <p>2) memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p>  |
| 6 | Sarana                   | <p>a. Sarana minimum usaha wisata memancing yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi yang baik;</li><li>2) Area depan dilengkapi meja dan kursi, tempat penitipan barang yang aman;</li><li>3) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas;</li><li>4) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, atau fasilitas internet;</li><li>5) Peralatan komunikasi khusus untuk koordinasi dan keadaan darurat (untuk kegiatan memancing di laut)</li><li>6) Tersedia area perbaikan, penyimpanan, dan pemajangan peralatan memancing;</li><li>7) Tersedia Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>8) Tersedia toilet umum dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li></ol> |

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <ul style="list-style-type: none"><li>9) Instalasi listrik terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>10) Tersedia tempat ibadah dengan kelengkapannya;</li></ul> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha wisata memancing antara lain sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Penyediaan jasa asuransi wisatawan untuk kegiatan memancing di laut;</li><li>2) Penyediaan informasi lokasi kantor polisi dan rujukan dokter, klinik atau rumah sakit terdekat;</li><li>3) Penyediaan informasi lokasi, fasilitas kawasan sekitar (<i>guide map</i>);</li><li>4) Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K);</li><li>5) Toilet yang bersih dan terawat yang mudah diakses.</li></ul> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik yang terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah tertutup terdiri dari tempat sampah organik dan non organik untuk pemancingan di laut;</li><li>4) Tempat penampungan sampah sementara;</li><li>5) Program pengawasan kegiatan memancing yang ramah lingkungan dan mengikuti kaidah konservasi yang terdokumentasi;</li></ul> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li></ul>  |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>5) Peraturan Perusahaan atau Perjanjian Kerja Bersama;</li><li>6) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) terdokumentasi;</li><li>7) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>8) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Staf operasional yang memahami usaha wisata memancing;</li><li>2) Melaksanakan program pelatihan peningkatan berbasis kompetensi;</li><li>3) Melaksanakan evaluasi kinerja karyawan terdokumentasi;</li></ol>  |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon, email, dan/atau email;</li><li>b. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>c. Penjemputan dan pengantaran wisatawan;</li><li>d. Pelaporan kedatangan wisatawan ke pihak terkait;</li><li>e. Tata tertib memancing sesuai dengan keadaan daerah lokasi;</li><li>f. Pelaksanaan kegiatan;</li><li>g. Penggunaan kapal, kecuali pemancingan di wilayah perairan air tawar (<i>fresh water fishing</i>) seperti di sungai, muara, danau, pantai, perairan kepulauan;</li><li>h. Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>i. Pelaksanaan pengamanan;</li><li>j. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>k. Penanganan keluhan wisatawan.</li></ol> |



|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Penyediaan paket wisata memancing, terdiri dar air tawar (<i>fresh water</i>), dan/atau air laut (<i>salt water</i>);</li><li>b. Peralatan memancing (<i>fishing tackle</i>) sesuai spesifikasi teknik memancing yang meliputi joran/<i>rod</i>, penggulung/<i>reel</i>, kenur/<i>line</i>, kail/<i>hook</i> dan aksesoris memancing (gancu, serokan, timbangan, umpan;</li><li>c. Pemandu wisata memancing yang memiliki sertifikat kompetensi;</li><li>d. Pemberian asuransi wisata memancing di laut;</li></ul>   |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |

|                              |  | <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|--------------|----|----------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi oleh LSU Bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 1697 1414 2200"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1697 867 1864">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="867 1697 956 1864">No</th> <th data-bbox="956 1697 1317 1864">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1317 1697 1414 1864">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1864 867 2090">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="867 1864 956 2090">1.</td> <td data-bbox="956 1864 1317 2090">sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata;</td> <td data-bbox="1317 1864 1414 2090"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 2090 867 2200">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="867 2090 956 2200">2.</td> <td data-bbox="956 2090 1317 2200">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1317 2090 1414 2200"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata; |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |
| Persyaratan khusus           | 1.   | sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |
| Sarana Usaha                 | 2.   | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |              |    |                            |  |

|  |                             |  |     |  |  |
|--|-----------------------------|--|-----|--|--|
|  |                             |  | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |  |
|  |                             |  | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan;   |  |
|  | Struktur Organisasi dan SDM |  | 5.  | Terdapat organisasi usaha;   |  |
|  |                             |  | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;  |  |
|  | Pelayanan                   |  | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |  |
|  |                             |  | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |  |
|  | Persyaratan produk usaha    |  | 9.  | Penyediaan wisata memancing, terdiri dari air tawar ( <i>fresh water</i> ); dan/atau air laut ( <i>salt water</i> );   |  |
|  |                             |  | 10. | Peralatan memancing ( <i>fishing tackle</i> ) sesuai spesifikasi teknik memancing yang meliputi joran/ <i>rod</i> , penggulung/ <i>reel</i> , kenur/ <i>line</i> , kail/ <i>hook</i> dan aksesoris memancing (gancu, serokan, timbangan, umpan); |  |

|                        |     |   |  |
|------------------------|-----|---|--|
| Sistem manajemen usaha | 11. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;             |  |
|                        | 12. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi . |  |

Keterangan:

- CK : Checklist Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80%;
- Kriteria persyaratan produk usaha 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.

**PENGAWASAN USAHA**

Pengawasan usaha wisata memancing

1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</p> <p>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata memancing penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha wisata memancing penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha wisata memancing juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan paling sedikit 2 (dua) tahun</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>sekali. Sertifikat standar usaha wisata memancing berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha wisata memancing PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha wisata memancing PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha wisata memancing dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatikan unsur dan kriteria standar usaha wisata memancing telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA AKTIVITAS WISATA AIR  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93246<br>AKTIVITAS WISATA AIR |  |
|----|-------------------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup                 | Usaha pengelolaan untuk mengadakan berbagai aktivitas wisata air seperti selancar angin, <i>paralayar (parasailing)</i> dan motor air ( <i>jet ski</i> ), perahu motor ( <i>motor boating</i> ) pelayaran ( <i>sailing</i> ), selancar ombak ( <i>surfing</i> ), rakit ( <i>rafting</i> ), kano ( <i>canoeing</i> ), kayak ( <i>kayaking</i> ), perahu tradisional/naga ( <i>traditional/dragon boat race</i> ), berpetualang dengan perahu/kapal ( <i>boating adventures</i> ), pelatihan petualangan berlayar ( <i>sail training adventures</i> ), kapal selam wisata ( <i>submarine experience</i> ) dan <i>flying board</i> sebagai usaha pokok di suatu kawasan tertentu dan dapat dilengkapi dengan penyediaan berbagai jenis fasilitas termasuk jasa. |
| 2  | Istilah dan Definisi          | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Wisata Aktivitas Wisata Air adalah usaha yang menyediakan paket, fasilitas, dan aktivitas untuk berwisata di wilayah perairan sebagai usaha pokok di suatu kawasan tertentu dan dapat dilengkapi dengan penyediaan berbagai jenis fasilitas termasuk jasa;</p> <p>c. Usaha Aktivitas Wisata Air berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p>                        |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>d. Standar Usaha Aktivitas Wisata Air adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha aktivitas wisata air yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Aktivitas Wisata Air adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha Aktivitas Wisata Air untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Aktivitas Wisata Air melalui audit pemenuhan standar usaha;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Aktivitas Wisata Air adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha Aktivitas Wisata Air yang telah memenuhi standar usaha Aktivitas Wisata Air;</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikasi standar usaha paling lambat 1 (satu) tahun setelah usaha aktivitas wisata air paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>2) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.;</p>  |



|   |        |   |
|---|--------|---|
| 6 | Sarana | <p>a. Sarana minimum usaha aktivitas wisata air yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area administrasi, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Area karyawan yang bersih dan terawat;</li><li>3) Peralatan Pertolongan (PP);</li><li>4) Instalasi listrik/ Genset yang terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>5) Instalasi air bersih terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>6) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>7) Tersedia sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li><li>8) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>9) Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>10) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha aktivitas wisata air antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area penerimaan tamu;</li><li>2) Perahu, perahu bermesin, kayak, selancar, perahu motor air dengan kondisi berfungsi dengan baik, bersih, terawat dan laik jalan;</li><li>3) Peralatan komunikasi dua arah / khusus yang dapat digunakan untuk koordinasi dan keadaan darurat (<i>emergency</i>);</li><li>4) Krim pelindung tabir surya (<i>sun block</i>);</li><li>5) Area atau tempat bilas untuk membersihkan diri yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>6) Tempat sampah tertutup;</li><li>7) Perlengkapan pertolongan (P2)</li></ol> |
|---|--------|---|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>8) Ruang atau area untuk melakukan pengarahan (<i>briefing</i>);</li><li>9) Akses jalan yang aman ke lokasi memulai aktivitas wisata air (<i>put in</i>);</li><li>10) Lokasi memulai aktivitas wisata air (<i>put in</i>) yang berada di arus tenang;</li><li>11) Akses jalan keluar dari lokasi akhir aktivitas wisata air (<i>take out</i>);</li><li>12) Perahu penyelamat (<i>rescue</i>);</li><li>13) Ruang ganti yang bersih dan terawat terisah untuk pria dan wanita;</li><li>14) Kamar mandi dan toilet yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>15) Area dan tempat parkir yang bersih dan terawat mudah diakses pengunjung.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sampah sementara;</li><li>5) Pelaksanaan pengawasan kegiatan wisata air yang ramah dan mengikuti kaidah konservasi lingkungan.</li><li>6) Melaksanakan kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Struktur Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha Wisata aktivitas air;</li></ol>  |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan;</li><li>7) Tersedia Perlengkapan Pertolongan Pertama (P2);</li><li>8) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>9) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Staf operasional;</li><li>2) Instruktur atau pemandu yang memiliki keahlian atau kompetensi;</li><li>3) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>4) Pengawas keselamatan yang berkualitas dan berkompeten;</li><li>5) Petugas keamanan oleh satuan keamanan;</li><li>6) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>1) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <p>a. penyampaian informasi;</p> <p>b. Persyaratan pengunjung:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) tidak mengalami kondisi medis sebagai berikut:<ul style="list-style-type: none"><li>• Asma/ ganggoan pernapasan</li><li>• Kehamilan</li><li>• Epilepsi</li><li>• Tidak sedang cedera atau baru menjalankan operasi</li></ul></li></ol>   |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <p>2) Batas Usia</p> <p>Minimal berusia 13 tahun, jika dibawah usia tersebut maka harus di dampingi oleh orang tua atau wali.</p> <p>c. Penyambutan pengunjung/wisatawan;</p> <p>d. Penjemputan dan pengantaran;</p> <p>e. Penitipan barang wisatawan;</p> <p>f. Pelaksanaan kegiatan wisata air;</p> <p>g. Pengawasan pelaksanaan kegiatan Wisata Selancar;</p> <p>h. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>i. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan area kegiatan wisata air;</p> <p>j. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>k. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</p> <p>l. Penanganan keluhan pengunjung;</p> <p>m. Penggunaan perahu keselamatan;</p> <p>n. Penyimpanan dan perawatan peralatan</p> |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Penyediaan paket aktivitas wisata air .</p> <p>b. Peralatan kegiatan aktivitas wisata air sesuai jenis kegiatan yang memenuhi keamanan dan kelaikan.</p> <p>c. Jenis kegiatan aktivitas wisata air.</p> <p>d. Pemanduan kegiatan aktivitas wisata air.</p> <p>e. Kondisi aman.</p>  |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>Sistem manajemen usaha wisata selancar dan usaha wisata dayung</p> <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p>  |

|    |                                     |   |
|----|-------------------------------------|---|
|    |                                     | <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi oleh LSUP atau Inspeksi Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p>  |

| Usaha Wisata Air            |     |  |    |
|-----------------------------|-----|--|----|
| Unsur Penilaian             | No  | Kriteria Penilaian   | CK |
| Persyaratan Khusus          | 1.  | Sertifikat standar usaha wisata selancar;  |    |
| Sarana Usaha                | 2.  | Ketersediaan sarana usaha;   |    |
|                             | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |    |
|                             | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan;   |    |
| Struktur Organisasi dan SDM | 5.  | Terdapat organisasi usaha;   |    |
|                             | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;  |    |
| Pelayanan                   | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;            |    |
|                             | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |    |
| Persyaratan produk usaha    | 9.  | Penyediaa paket Wisata Air;  |    |
|                             | 10. | Peralatan kegiatan Wisata Air yang aman dan memenuhi kelaikan                        |    |
|                             | 11. | Pemanduan kegiatan Wisata Air;   |    |
|                             | 12. | Jenis kegiatan aktivitas wisata air;   |    |
|                             | 13. | Kondisi aman;  |    |
|                             | 14. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk   |    |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  | Sistem manajemen usaha |     | pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |
|  |  |                        | 15. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |
| <p><i>Keterangan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : Checklist Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal).</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li> </ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha usaha wisata air</p> <p>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk</p> |  |                        |     |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</p> <p>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata air penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha wisata air penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha aktivitas wisata air juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh Lembaga LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha aktivitas wisata air berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha aktivitas wisata air PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha aktivitas wisata air PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha aktivitas wisata air dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha aktivitas wisata air telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA WISATA TIRTA LAINNYA  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93249<br>WISATA TIRTA LAINNYA |   |
|----|-------------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup                 | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha pengelolaan untuk mengadakan wisata tirta lainnya yang belum tercakup di kelompok 93241 s.d. 93246 seperti wisata rekreasi tematik bawah laut sebagai usaha pokok di suatu kawasan tertentu dan dapat dilengkapi dengan penyediaan berbagai jenis fasilitas termasuk jasa pelayanan makan dan minum serta akomodasi.  |
| 2  | Istilah dan Definisi          | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Wisata tirta lainnya adalah usaha penyediaan berbagai sarana untuk melakukan kegiatan wisata di wilayah perairan air, sungai, danau, waduk dan/atau laut di bawah atau di permukaan air dengan menggunakan peralatan khusus, termasuk penyediaan jasa pemanduan dan perlengkapan keselamatan sebagai usaha pokok yang dapat dilengkapi dengan penyediaan berbagai jenis fasilitas termasuk jasa pelayanan makan dan minum serta akomodasi untuk tujuan rekreasi;</p> <p>c. Usaha Wisata tirta lainnya berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>d. Standar Usaha Wisata tirta lainnya adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha wisata tirta lainnya yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha wisata tirta lainnya;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Wisata tirta lainnya adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha wisata tirta lainnya untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha wisata tirta lainnya melalui audit pemenuhan standar usaha wisata tirta lainnya;</p> <p>f. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat rekreasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>g. Sertifikat standar usaha Wisata tirta lainnya adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha wisata tirta lainnya yang telah memenuhi standar usaha wisata tirta lainnya;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> |
|--|--|--|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata  |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | 1. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi;<br>2. Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.  |
| 6 | Sarana                   | Sarana Usaha Wisata tirta lainnya:<br>a. Sarana minimum usaha wisata tirta lainnya yang harus dimiliki meliputi antara lain:<br>1) Ruang kantor, area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;<br>2) Papan nama. dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas;<br>3) Area penerima tamu dilengkapi meja dan kursi dan tempat penitipan barang yang aman;<br>4) Peralatan komunikasi telepon, email dan/atau internet serta peralatan khusus untuk koordinasi dan keadaan darurat ( <i>emergency</i> );<br>5) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti karyawan wanita dan laki-laki terpisah dan tempat penyimpanan pakaian;<br>6) Ruang medis dilengkapi oksigen, tempat tidur, Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);<br>7) Ruang atau area perbaikan, penyimpanan dan pemajangan peralatan kegiatan wisata tirta; |

|  |   |
|--|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>8) Area/tempat makan minum yang mudah diakses wisatawan memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>9) Sarana akomodasi tempat tinggal yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>10) Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>11) Tersedia kamar bilas dan/atau kamar ganti pria dan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang baik;</li><li>12) Toilet umum pria dan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang baik;</li><li>13) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>14) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;</li><li>15) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha wisata tirta lainnya antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Perlengkapan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan oksigen (<i>oxygen</i>) sesuai standar peralatan keselamatan;</li><li>2) Peralatan kegiatan sesuai dengan jenis kegiatan wisata tirta di wilayah perairan;</li><li>3) Alat komunikasi khususnya peralatan untuk koordinasi dan keadaan darurat (<i>emergency</i>);</li><li>4) Kapal untuk kegiatan wisata tirta di wilayah perairan laut yang memiliki sarana pelampung (<i>vest</i>);</li><li>5) Untuk kegiatan wisata di wilayah perairan laut, pengusaha wisata memiliki dokumen catatan udara atau laporan kualitas gas (<i>gas quality report</i>) yang dikeluarkan oleh badan yang</li></ol> |
|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>berwenang untuk itu, dengan dengan standar mutu (Grade) E, dan tidak terindikasi tercemar serta diperba-harui paling lama setiap 12 (dua belas) bulan sekali;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>6) Penjualan makan minum yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi mudah diakses pengunjung;</li><li>7) Ketersediaan area untuk toilet yang bersih dan mudah diakses;</li><li>8) Ketersediaan area untuk ibadah yang bersih dan terawat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara;</li><li>4) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li><li>5) Program pengawasan kegiatan wisata tirta yang ramah lingkungan dan mengikuti kaedah konservasi dan pengamanan biota laut yang terdokumentasi;</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>Struktur Organisasi dan SDM Wisata Tirta lainnya:</p> <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen Prosedur Operasional Standar (SOP) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>5) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li></ol>  |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>6) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li><li>7) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>8) informasi mengenai dokter, klinik atau rumah sakit terdekat;</li><li>9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>10) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Staf operasional yang memahami operasional usaha wisata tirta lainnya;</li><li>2) Memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi.</li><li>3) Pelaksanaan evaluasi kinerja karyawan;</li><li>4) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>5) Program pemeriksaan kesehatan bagi karyawan secara berkala.</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <p>Pelayanan usaha wisata tirta lainnya</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penerimaan dan pemberian informasi melalui telepon, email dan email mengenai paket kegiatan, jadwal, dan harga;</li><li>b. Penyambutan wisatawan;</li><li>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>d. Penjemputan dan pengantaran wisatawan;</li><li>e. Pelaksanaan kegiatan wisata tirta lainnya;</li><li>f. Pengawasan kegiatan wisata di wilayah bawah laut;</li><li>g. Penggunaan kapal untuk kegiatan wisata tirta di perairan laut;</li><li>h. Penyediaan makan minum;</li></ol>   |

|    |                                    |   |
|----|------------------------------------|---|
|    |                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>i. Penyediaan kamar tidur dan/ hunian tempat tinggal</li><li>j. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>k. Keamanan lingkungan usaha;</li><li>l. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</li><li>m. Penanganan keluhan pengunjung/wisatawan.</li></ul>  |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha           | <p>Persyaratan produk usaha wisata tirta lainnya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Penyediaan paket wisata tirta lainnya yang meliputi kegiatan wisata di wilayah perairan air, sungai, waduk, danau, pesisir laut (pantai) dan laut;</li><li>b. Peralatan wisata tirta sesuai jenis kegiatan wisata di wilayah perairan air;</li><li>c. Pemandu wisata tirta di laut yang memiliki kompetensi dan/atau lisensi dari agen (agency) pelatihan wisata tirta nasional atau internasional yang mempunyai reputasi baik, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi kegiatan wisata tirta dan kemampuan penanganan keselamatan wisatawan, termasuk keadaan darurat di wilayah permukaan dan/atau bawah air;</li><li>d. Ketersediaan ruang atau area untuk melakukan pengarahan (<i>briefing</i>) bagi wisatawan;</li><li>e. Pemberian asuransi wisatawan untuk kegiatan wisata tirta lainnya;</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha/Pengelolaan | <p>Sistem manajemen usaha wisata tirta lainnya:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li></ul>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</li></ul> |
|--|--|--|

| 11                       | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata; atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 568 1430 2262"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 568 902 680">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="902 568 979 680">No</th> <th data-bbox="979 568 1354 680">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1354 568 1430 680">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 680 902 907" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="902 680 979 792">1.</td> <td data-bbox="979 680 1354 792">Sertifikat Standar Usaha;</td> <td data-bbox="1354 680 1430 792"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 792 979 907">2.</td> <td data-bbox="979 792 1354 907">sertifikat laik sehat tempat rekreasi</td> <td data-bbox="1354 792 1430 907"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 907 902 1248" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="902 907 979 1021">3.</td> <td data-bbox="979 907 1354 1021">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1354 907 1430 1021"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 1021 979 1133">4.</td> <td data-bbox="979 1021 1354 1133">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1354 1021 1430 1133"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 1133 979 1248">5.</td> <td data-bbox="979 1133 1354 1248">Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td data-bbox="1354 1133 1430 1248"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1248 902 1475" rowspan="2">Organisasi SDM dan SDM</td> <td data-bbox="902 1248 979 1360">6.</td> <td data-bbox="979 1248 1354 1360">Terdapat organisasi usaha;</td> <td data-bbox="1354 1248 1430 1360"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 1360 979 1475">7.</td> <td data-bbox="979 1360 1354 1475">Ketersediaan SDM usaha;</td> <td data-bbox="1354 1360 1430 1475"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1475 902 2040" rowspan="2">Pelayanan</td> <td data-bbox="902 1475 979 1759">8.</td> <td data-bbox="979 1475 1354 1759">Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td data-bbox="1354 1475 1430 1759"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="902 1759 979 2040">9.</td> <td data-bbox="979 1759 1354 2040">Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;</td> <td data-bbox="1354 1759 1430 2040"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 2040 902 2262">Persyaratan produk usaha</td> <td data-bbox="902 2040 979 2262">10.</td> <td data-bbox="979 2040 1354 2262">Penyediaan paket wisata tirta lainnya yang meliputi kegiatan wisata di</td> <td data-bbox="1354 2040 1430 2262"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat Standar Usaha; |  | 2. | sertifikat laik sehat tempat rekreasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 5. | Terdapat kondisi lingkungan; |  | Organisasi SDM dan SDM | 6. | Terdapat organisasi usaha; |  | 7. | Ketersediaan SDM usaha; |  | Pelayanan | 8. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 9. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |  | Persyaratan produk usaha | 10. | Penyediaan paket wisata tirta lainnya yang meliputi kegiatan wisata di |  |
|--------------------------|-------------------------------------|---|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---------------------------|--|----|---------------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|------------------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------|--|-----------|----|---|--|----|--|--|--------------------------|-----|--|--|
| Unsur-Unsur Penilaian    | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                    |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
| Persyaratan khusus       | 1.                                  | Sertifikat Standar Usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
|                          | 2.                                  | sertifikat laik sehat tempat rekreasi   |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
| Sarana Usaha             | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
|                          | 4.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
|                          | 5.                                  | Terdapat kondisi lingkungan;  |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
| Organisasi SDM dan SDM   | 6.                                  | Terdapat organisasi usaha;  |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
|                          | 7.                                  | Ketersediaan SDM usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
| Pelayanan                | 8.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
|                          | 9.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |
| Persyaratan produk usaha | 10.                                 | Penyediaan paket wisata tirta lainnya yang meliputi kegiatan wisata di  |                       |    |                    |    |                    |    |                           |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                        |    |                            |  |    |                         |  |           |    |   |  |    |  |  |                          |     |  |  |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | wilayah perairan air, singai, waduk, danau, pesisir laut (pantai) dan laut;   |  |
|  |  |  | 11. | Peralatan wisata tirta sesuai jenis kegiatan wisata di wilayah perairan air;  |  |
|  |  |  | 12. | Pemandu wisata tirta di laut yang memiliki kompetensi dan / atau lisensi dari agen ( <i>agency</i> ) pelatihan wisata tirta nasional atau internasional yang mempunyai reputasi baik, serta memiliki pengetahuan dan rekam jejak tentang lokasi kegiatan wisata tirta dan kemampuan penanganan keselamatan wisatawan, termasuk keadaan darurat di wilayah permukaan dan/atau bawah air; |  |
|  |  |  | 13. | Ketersediaan ruang atau area untuk melakukan pengarahan ( <i>briefing</i> ) bagi wisatawan;   |  |
|  |  |  | 14. | Pemberian asuransi wisatawan untuk  |  |

|                        |     |   |                                |  |
|------------------------|-----|---|--------------------------------|--|
|                        |     |   | kegiatan wisata tirta lainnya; |  |
| Sistem manajemen usaha | 15. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |                                |  |
|                        | 16. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |                                |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha wisata tirta lainnya Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>2. Menteri melaksanakan pengawasan usaha wisata tirta lainnya/olahraga minat khusus penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha wisata tirta lainnya/olahraga minat khusus penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>usaha wisata tirta lainnya/olahraga minat khusus juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha wisata tirta lainnya/olahraga minat khusus berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha wisata tirta lainnya PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha wisata tirta lainnya PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</li><li>4. Pengawasan terhadap standar usaha wisata tirta lainnya dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>5. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha wisata tirta lainnya telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA KLUB MALAM  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93291<br>KLUB MALAM  |  |
|----|----------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan klub malam usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk menari dengan diiringi musik, atraksi pertunjukan lampu dan menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman.   |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha klub malam adalah usaha hiburan malam yang menyediakan tempat dan fasilitas bersantai dan/atau melantai dengan diiringi musik hidup dan cahaya lampu, serta menyediakan pemandu dansa;</p> <p>c. Usaha klub malam berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar usaha klub malam adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha klub malam yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha klub malam;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha klub malam adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha klub malam untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha klub</p> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>malam melalui audit pemenuhan standar usaha klub malam;</p> <p>f. Sertifikat laik sehat tempat hiburan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat hiburan tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>g. Sertifikat standar usaha Klub malam adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha klub malam yang telah memenuhi standar usaha klub malam;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui sistem OSS.</p> <p>2) Sertifikat laik hiburan paling lambat 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;</p>   |
| 6 | Sarana                   | a. Sarana minimum usaha klub malam yang harus dimiliki meliputi antara lain:   |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan serta sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>2) Ruang ganti dan tempat istirahat yang terpisah untuk karyawan pria dan wanita, yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang karyawan;</li><li>3) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>5) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>6) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>8) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>9) Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>10) Penyejuk udara dan <i>exhaust fan</i> dengan jumlah dan daya sesuaidengan rasio luas ruangan;</li><li>11) Akses khusus darurat yang berfungsi dengan baik dan terlihat dengan rambu yang jelas, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>12) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;</li><li>13) Peralatan keamanan berupa kamera pengawas (<i>Closed Circuit Television</i>) dan tempat petugas keamanan;</li><li>14) Fasilitas angkat angkut karyawan dan barang;</li><li>15) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan.</li><li>16) Gudang</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha klub malam antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift atau eskalator pengunjung untuk klub malam yang berada di lantai 4 (empat) atau lebih;</li><li>2) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas dan dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>4) Meja dan kursi untuk pengunjung dengan ketentuan: jarak antar kursi paling dekat 1 (satu) meter dan jarak antar meja paling dekat 2 (dua) meter;</li><li>5) Peralatan pencahayaan;</li><li>6) Tempat penjualan makanan ringan dan minuman ringan;</li><li>7) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>8) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>9) Tempat sampah tertutup yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li> <li>2) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li> <li>3) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li> <li>4) Tempat sampah organik dan non organik terpisah dan tertutup;</li> <li>5) Tempat penampungan sampah sementara organik dan non organik terpisah;</li> <li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</li> <li>7) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha klub malam.</li> </ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li> <li>2) uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li> <li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li> <li>4) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li> <li>5) Pemberian akses pelaku ekonomi kreatif dalam pengembangan nilai tambah produk usaha;</li> </ol>  |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>6) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundangan</li><li>7) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>8) Kerjasama dengan dokter, klinik atau rumah sakit;</li><li>9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li><li>3) Program penilaian kinerja karyawan.</li><li>4) Petugas keamanan;</li><li>5) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karuawan;</li><li>7) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi;</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penyampaian agenda panggung, jenis musik, jenis lagu dan penyanyi;</li><li>b. Penyambutan dan penerimaan pengunjung;</li><li>c. Pemesanan, pembuatan, dan penyajian makanan ringan dan/atau minuman ringan sesuai standar kesehatan dan keamanan pangan;</li><li>d. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>e. Keamanan oleh Satuan Pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) Satuan</li></ol>  |

|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <p>Pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia;</p> <p>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>g. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>h. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan;</p> <p>i. Penanganan keluhan pengunjung.</p>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam) meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara;</p> <p>b. Musik Hidup dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan musik yang berfungsi dengan baik, agenda acara, penyanyi dan musisi professional;</p> <p>c. Panggung untuk <i>disc jockey</i>, penata suara, dan penata cahaya dengan ketentuan luas panggung paling kecil 3 (tiga) meter x 2 (dua) meter, ketinggian panggung paling rendah 30 (tiga puluh) cm, dan jarak antara panggung dengan kursi pengunjung paling dekat 2 (dua) meter;</p> <p>d. Peralatan sistem suara dengan kekuatan paling keras 110 desibel disesuaikan dengan rasio luas ruangan;</p> <p>e. Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau music;</p> <p>f. Ruang khusus pemandu;</p> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</li></ul> |
|--|--|---|

|                              |                                     | n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
|------------------------------|-------------------------------------|--|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--|--|----|--------------------------------------|--|--------------|----|---------------------------|--|----|------------------------------|--|----|-----------------------------|--|------------------------|----|---------------------------|--|----|------------------------|--|-----------|----|---|--|----|--|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi standar oleh LSUP atau Inspeksi oleh Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td>1.</td> <td>sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Sertifikat laik sehat tempat hiburan</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Organisasi SDM dan SDM</td> <td>6.</td> <td>Terdapat organisasi usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>8.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata |  | 2. | Sertifikat laik sehat tempat hiburan |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha |  | 5. | Terdapat kondisi lingkungan |  | Organisasi SDM dan SDM | 6. | Terdapat organisasi usaha |  | 7. | Ketersediaan SDM usaha |  | Pelayanan | 8. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha; |  | 9. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian   | CK                           |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Persyaratan khusus           | 1.                                  | sertifikat usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 2.                                  | Sertifikat laik sehat tempat hiburan   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Sarana Usaha                 | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 4.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 5.                                  | Terdapat kondisi lingkungan  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Organisasi SDM dan SDM       | 6.                                  | Terdapat organisasi usaha  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 7.                                  | Ketersediaan SDM usaha   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
| Pelayanan                    | 8.                                  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |
|                              | 9.                                  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja   |                              |    |                    |    |                    |    |  |  |    |                                      |  |              |    |                           |  |    |                              |  |    |                             |  |                        |    |                           |  |    |                        |  |           |    |   |  |    |  |  |

|  |  |                    |     |  |  |
|--|--|--------------------|-----|--|--|
|  |  |                    |     | pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  |  | Persyaratan produk | 10. | Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam) meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara;   |  |
|  |  |                    | 11. | Musik Hidup dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan musik yang berfungsi dengan baik, genda acara. penyanyi dan musisi professional;  |  |
|  |  |                    | 12. | Panggung untuk penampilan musik hidup dan penata suara dengan ketentuan luas panggung paling kecil 3 (tiga) meter x 2 (dua) meter, ketinggian panggung paling rendah 30 (tiga puluh) cm, dan jarak antara panggung dengan kursi pengunjung paling dekat 2 (dua) meter; |  |
|  |  |                    | 13. | Peralatan sistem suara dengan kekuatan   |  |



|  |                        |     |  |   |  |
|--|------------------------|-----|--|---|--|
|  |                        |     |  | paling keras 110 desibel disesuaikan dengan rasio luas ruangan;                             |  |
|  |                        | 14. |  | Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau music;             |  |
|  |                        | 15. |  | Ruang khusus pemandu.   |  |
|  | Sistem manajemen usaha | 16. |  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |                        | 17. |  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;
- Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%;
- Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 100%;

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>o Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 85%.</li></ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha klub malam</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha klub malam penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha klub malam penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha klub malam juga</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha klub malam berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha klub malam PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha klub malam PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha klub malam dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidentil sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatikan unsur dan kriteria standar usaha klub malam telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</li></ol> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA KARAOKE  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 93292<br>KARAOKE     |   |
|----|----------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan karaoke usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk karaoke sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan jasa pelayanan makanan dan minuman.  |
| 2  | Istilah dan Definisi | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha karaoke adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas menyanyi dengan atau tanpa pemandu;</li><li>c. Usaha karaoke berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar usaha karaoke adalah rumusan kualifikasi usaha karaoke dan/atau klasifikasi usaha karaoke yang mencakup aspek sarana, organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha karaoke;</li><li>e. Sertifikat usaha karaoke adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha karaoke berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha karaoke pada saat mendaftarkan NIB melalui sistem OSS;</li></ol> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>f. Sertifikat laik sehat tempat hiburan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat hiburan tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>g. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p>   |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Sertifikat laik sehat tempat hiburan, diunggah melalui sistem OSS</li><li>2) Memenuhi kriteria nomor 6 - 10</li></ol>  |
| 6 | Sarana                   | <p>Sarana Usaha Karaoke antara lain:</p> <p>a. Sarana minimum usaha karaoke yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan pencahayaan dan sirkulasi yang baik;</li><li>2) Ruang ganti dan tempat istirahat yang terpisah untuk karyawan pria dan wanita, yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang karyawan;</li><li>3) Toilet yang bersih dan terawat untuk karyawan;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api</li></ol> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Ringan (APAR) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</li><li>6) Instalasi listrik terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>7) Instalasi gas terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>9) Penyejuk udara dan <i>exhaust fan</i> dengan jumlah dan daya sesuai dengan rasio luas ruangan;</li><li>10) Akses khusus darurat yang berfungsi dengan baik dan terlihat dengan rambu yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>11) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik, mudah terbaca dan terlihat;</li><li>12) Peralatan keamanan antara lain meliputi kamera pengawas (<i>Closed Circuit Television</i>) dan tempat petugas keamanan;</li><li>13) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>14) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha karaoke antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tempat pembayaran;</li><li>2) Tempat penjualan makanan ringan dan minuman ringan;</li><li>3) Ruang tunggu pengunjung yang dilengkapi dengan tempat duduk dan meja;</li><li>4) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita untuk pengunjung;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>5) Lift atau eskalator pengunjung untuk karaoke yang berada di lantai 4 atau lebih;</li><li>6) Papan nama yang terpasang aman dan memenuhi kelaikan mudah terlihat dan terbaca;</li><li>7) Ruang atau ibadah ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung;</li><li>8) Tempat sampah tertutup terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>9) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</li><li>2) Memiliki program pengendalian hama;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non organik;</li><li>4) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha.</li></ol> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>Struktur Organisasi dan SDM antara lain:</p> <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha karaoke;</li></ol>  |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>7) Program Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>8) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau dalam negeri;</li><li>9) Informasi mengenai dokter, rumah sakit atau klinik yang terdekat;</li><li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>3) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>4) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>5) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Tatacara pemesanan tempat (reservasi);</li><li>b. Penyambutan, penerimaan, dan pelepasan pengunjung;</li><li>c. Pemberian informasi daftar lagu dan pengoperasian perangkat dalam ruang karaoke, dengan atau tanpa pemandu lagu;</li><li>d. Pemesanan, pembuatan, dan penyajian makanan ringan dan/atau minuman ringan</li></ol>   |



|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <p>sesuai standar kesehatan dan keamanan pangan;</p> <p>e. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>f. Keamanan oleh satuan pengamanan;</p> <p>g. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan;</p> <p>h. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>i. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</p> <p>j. Penanganan keluhan pengunjung.</p>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Luas ruangan paling kecil 2.5 (dua setengah) x 3.5 (tiga setengah) meter;</p> <p>b. Penyejuk udara dan <i>exhaust fan</i> bersih terawat dan berfungsi dengan baik;</p> <p>c. Tempat duduk dan meja terbuat dari material yang aman, bersih dan terawat;</p> <p>d. Kaca kontrol yang dipasang di pintu masuk bersih, terawat dan mudah dijangkau;</p> <p>e. Kedap suara terpasang aman dan memenuhi kelaikan pengunjung;</p> <p>f. Daftar lagu yang mudah terlihat dan terbaca;</p> <p>g. Sistem dan perangkat tata suara terpasang aman dan berfungsi dengan baik;</p> <p>h. Layar monitor terpasang aman dan memenuhi kelaikan pengunjung;</p> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p>   |

|    |                                     |   |
|----|-------------------------------------|---|
|    |                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>) melalui sistem OSS pada saat mendaftarkan NIB.</p>   |

| Unsur-Unsur Penilaian       | No  | Kriteria Penilaian   | CK |
|-----------------------------|-----|--|----|
| Persyaratan Khusus          | 1.  | Sertifikat laik sehat tempat hiburan;  |    |
| Sarana Usaha                | 2.  | Ketersediaan sarana usaha;   |    |
|                             | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha;  |    |
|                             | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan;   |    |
| Struktur Organisasi dan SDM | 5.  | Terdapat organisasi usaha;   |    |
|                             | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;  |    |
| Pelayanan                   | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;            |    |
|                             | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi; |    |
| Persyaratan produk karaoke  | 9.  | Luas ruangan paling kecil 2.5 (dua setengah) x 3.5 (tiga setengah) meter;            |    |
|                             | 10. | Penyejuk udara dan <i>exhaust fan</i> bersih terawat dan berfungsi dengan baik;      |    |
|                             | 11. | Tempat duduk dan meja terbuat dari material yang aman, bersih dan terawat;           |    |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  |                        | 12. | Kaca kontrol yang dipasang di pintu masuk bersih, terawat dan mudah dijangkau;              |  |
|  |  |                        | 13. | Kedap suara terpasang aman dan memenuhi kelaikan pengunjung;                                |  |
|  |  |                        | 14. | Daftar lagu yang mudah terlihat dan terbaca;  |  |
|  |  |                        | 15. | Sistem dan perangkat tata suara terpasang aman dan berfungsi dengan baik;                   |  |
|  |  |                        | 16. | Layar monitor terpasang aman dan memenuhi kelaikan pengunjung;                              |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 17. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |  |                        | 18. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li><li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80%;</li><li>○ persyaratan produk usaha minimal 90%; dan</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%.</li></ul> <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha karaoke</p> <p>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidental dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</li><li>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha karaoke penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha karaoke penanaman modal dalam negeri (PMDN).</li><li>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha karaoke PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha karaoke PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</li><li>5. Pengawasan terhadap usaha karaoke dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat</li></ol> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i> ) dalam bentuk dokumen ( <i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i> ), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung ( <i>live</i> ) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha karaoke telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan |
|--|--|---|

STANDAR USAHA ARENA PERMAINAN  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93293<br>ARENA PERMAINAN |  |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Ruang Lingkup            | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan arena permainan usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk permainan ketangkasan dan atau mesin permainan dengan koin atau kartu sebagai usaha pokok dan dapat dilengkapi dengan penyediaan jasa pelayanan makan dan minum.   |
| 2  | Istilah dan Definisi     | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Arena Permainan adalah usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas untuk bermain dengan keterampilan;</p> <p>c. Usaha Arena Permainan berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Arena permainan adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha</p> |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|   |                          | <p>arena permainan yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha arena permainan;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Arena permainan adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha arena permainan untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha arena permainan melalui audit pemenuhan standar usaha arena permainan;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Arena permainan adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha arena permainan yang telah memenuhi standar usaha arena permainan.</p> <p>g. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.</p> <p>h. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -   |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikasi standar usaha paling lambat 1 (satu) tahun setelah usaha arena permainan yang diterbitkan LSU Bidang Pariwisata, diunggah melalui Sistem OSS beroperasi;</p> <p>2) Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p>  |



|   |        |   |
|---|--------|---|
| 6 | Sarana | <p>a. Sarana minimum usaha arena permainan yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area administrasi arena permainan;</li><li>2) area pemeliharaan dan perbaikan;</li><li>3) Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang bersih, terawat dan berfungsi dengan baik;</li><li>5) Tersedia tempat sampah tertutup;</li><li>6) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higienis dan sanitasi;</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha arena permainan antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Papan nama terpasang aman memenuhi kelaikan terlihat jelas dan mudah terbaca;</li><li>2) Informasi mengenai harga permainan pada setiap jenis permainan dan pengoperasian sarana dan fasilitas arena permainan, ditulis dalam bahasa Indonesia dengan tulisan yang terbaca jelas;</li><li>3) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>4) Toilet yang bersih dan terawat;</li><li>5) Ruang atau area tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat;</li><li>6) Tempat sampah tertutup;</li><li>7) Area dan tempat parkir yang bersih dan terawat, mudah diakses pengunjung.</li></ol> |
|---|--------|---|

|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia tempat sampah tertutup;</li><li>2) Larangan tertulis dan ditempatkan pada tempat yang mudah terbaca, mengenai berjudi, merokok, membawa, mengedarkan, dan mengkonsumsi narkoba, membawa/mengkonsumsi minuman beralkohol; dan membawa senjata tajam/api;</li><li>3) Melaksanakan kebersihan dan perawatan bangunan serta lingkungan usaha.</li></ol>   |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha arena permainan;</li><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Peraturan atau tata tertib perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>7) Program Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>8) Informasi mengenai dokter, rumah sakit atau klinik yang terdekat;</li><li>9) Program penggunaan Produk dalam Negeri.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;</li></ol> |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>3) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>4) operator yang berkompeten untuk memastikan keselamatan pemain dan pengunjung;</li><li>5) teknisi yang berkompeten untuk menjaga keselamatan pemain dan pengunjung;</li><li>6) Petugas keamanan oleh satuan pengaman;</li><li>7) Pelaksanaan pemeriksaan kesehatan karyawan;</li><li>8) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan.</li></ol>  |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penyampaian informasi, mengenai produk, harga permainan, pembayaran, nomor telepon penting (kepolisian, pemadam kebakaran, ambulans, dan rumah sakit atau klinik) dan jadwal operasional;</li><li>b. Pengadaan dan/atau penyediaan peralatan dan mesin permainan;</li><li>c. Perawatan secara berkala terhadap arena permainan, termasuk peralatan dan mesin permainan;</li><li>d. Pengoperasian arena permainan, termasuk peralatan dan mesin permainan;</li><li>e. Tata tertib penggunaan arena permainan;</li><li>f. Pembayaran tunai dan/atau non tunai;</li><li>g. Pelaksanaan kebersihan di lingkungan arena permainan;</li><li>h. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>i. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>j. Penanganan keluhan pengunjung;</li></ol> |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | k. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan.  |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Arena permainan di dalam atau di luar gedung, yang memenuhi persyaratan kelaikan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>b. Luas area yang digunakan untuk peralatan dan mesin permainan paling besar 80 % dari total luas area;</p> <p>c. Petunjuk arah masuk dan keluar yang jelas dan mudah terlihat;</p> <p>d. Penerangan dan sirkulasi udara yang baik;</p> <p>e. Peralatan dan mesin permainan, baik elektronik maupun mekanik, yang memenuhi ketentuan persyaratan kelaikan/keamanan penggunaannya, tidak mengandalkan keberuntungan (<i>luck/chance</i>) atau mengandung unsur perjudian dan tidak mengandung pornografi /pornoaksi, kekerasan dan pembunuhan.</p> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi antara pelanggan dan pengusaha;</p>   |

|                              |  | <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi antara pelanggan dan pengusaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|--------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|
| 11                           | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi; standar oleh LSU Bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 1579 1411 2200"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1579 854 1746">Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th data-bbox="854 1579 932 1746">No</th> <th data-bbox="932 1579 1334 1746">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1334 1579 1411 1746">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1746 854 1864">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="854 1746 932 1864">1.</td> <td data-bbox="932 1746 1334 1864">Sertifikat standar usaha</td> <td data-bbox="1334 1746 1411 1864"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1864 854 2200" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="854 1864 932 1981">2.</td> <td data-bbox="932 1864 1334 1981">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1334 1864 1411 1981"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="854 1981 932 2098">3.</td> <td data-bbox="932 1981 1334 2098">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1334 1981 1411 2098"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="854 2098 932 2200">4.</td> <td data-bbox="932 2098 1334 2200">Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td data-bbox="1334 2098 1411 2200"></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat standar usaha |  | Sarana Usaha | 2. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |                          |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
| Persyaratan khusus           | 1.   | Sertifikat standar usaha  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
| Sarana Usaha                 | 2.   | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
|                              | 3.   | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |
|                              | 4.   | Terdapat kondisi lingkungan;  |                              |    |                    |    |                    |    |                          |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |

|  |  |                             |     |   |  |
|--|--|-----------------------------|-----|---|--|
|  |  | Struktur Organisasi dan SDM | 5.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |  |                             | 6.  | Ketersediaan SDM usaha;   |  |
|  |  | Pelayanan                   | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |  |                             | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  |  | Persyaratan produk usaha    | 9.  | Arena permainan di dalam atau di luar gedung, yang memenuhi persyaratan kelaikan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan; |  |
|  |  |                             | 10. | Luas area yang digunakan untuk peralatan dan mesin permainan paling besar 80 % dari total luas area;                            |  |
|  |  |                             | 11. | Petunjuk arah masuk dan keluar yang jelas dan mudah terlihat;   |  |
|  |  |                             | 12. | Penerangan dan sirkulasi udara yang baik sesuai standar dan/atau ketentuan peraturan perundang-undangan;                        |  |

|   |                        |     |  |  |
|---|------------------------|-----|--|--|
|   |                        |     | 13. Peralatan dan mesin permainan, baik elektronik maupun mekanik, yang memenuhi ketentuan memenuhi persyaratan kelaikan/keamanan penggunaannya, bukan mengandalkan keberuntungan ( <i>luck/chance</i> ) atau mengandung unsur perjudian dan tidak mengandung pornografi /pornoaksi, kekerasan dan pembunuhan; |  |
|   | Sistem manajemen usaha | 14. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja manajemen usaha;  |  |
|   |                        | 15. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja, pengelolaan usaha, dan manajemen usaha terdokumentasi.   |  |
| <p><i>Keterangan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi standar minimal);</li> </ul> |                        |     |  |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 90%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 85%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pemenuhan persyaratan produk usaha minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 100%.</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha skala mikro perseorangan pada aspek Sarana, SDM dan Organisasi serta Pelayanan minimal 60 %.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha arena permainan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan</li></ol> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha arena permainan penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha arena permainan penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha arena permainan juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha arena permainan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha arena permainan PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha arena permainan <b>PMDN</b> kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>5. Pengawasan terhadap usaha arena permainan dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha arena permainan telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA DISKOTEK  
BERESIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 93294<br>DISKOTEK    |   |
|----|----------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan diskotek usaha yang menyediakan tempat dan fasilitas yang dilengkapi dengan tata cahaya dan suara, untuk mendengarkan musik atau menari mengikuti irama musik, dan menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman.  |
| 2  | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Diskotek adalah usaha hiburan malam yang menyediakan tempat dan fasilitas bersantai dan/atau melantai dengan diiringi rekaman lagu dan/atau musik serta cahaya lampu;</p> <p>c. Usaha Diskotek berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori risiko tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Diskotek berisiko menengah tinggi adalah rumusan kualifikasi usaha Diskotek berisiko menengah tinggi dan/atau klasifikasi usaha Diskotek berisiko menengah tinggi yang mencakup yang mencakup aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha;</p> <p>e. Sertifikasi Usaha Diskotek berisiko menengah tinggi adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha Diskotek berisiko menengah</p> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Diskotek melalui audit pemenuhan standar usaha Diskotek;</p> <p>f. Sertifikat laik sehat tempat hiburan adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat hiburan tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>g. Sertifikat Usaha Diskotek berisiko menengah tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada usaha Diskotek berisiko menengah tinggi yang telah memenuhi Standar Usaha Diskotek berisiko menengah tinggi;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Memiliki skala usaha besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | a. sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;  |

|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | <p>b. Memiliki sertifikat laik sehat tempat hiburan dengan jangka waktu pemenuhan selama 1 (satu) tahun;</p> <p>c. Memenuhi kriteria nomor 6 - 10</p>  |
| 6 | Sarana | <p>a. Sarana minimum usaha diskotek yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>2) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan serta sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>12) Ruang ganti dan tempat istirahat yang terpisah untuk karyawan pria dan wanita, yang dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang karyawan;</p> <p>13) Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi dan pencahayaan udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>14) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>15) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;</p> <p>16) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>17) Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>18) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>19) Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>20) Penyejuk udara dan <i>exhaust fan</i> dengan jumlah dan daya sesuai dengan rasio luas ruangan;</li><li>21) Akses khusus darurat yang berfungsi dengan baik dan terlihat dengan rambu yang jelas, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;</li><li>22) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;</li><li>23) Peralatan keamanan berupa kamera pengawas (<i>Closed Circuit Television</i>) dan tempat petugas keamanan;</li><li>24) Fasilitas angkat angkut karyawan dan barang;</li><li>25) Gudang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha diskotek antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift atau eskalator pengunjung untuk diskotek yang berada di lantai 4 (empat) atau lebih;</li><li>2) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas dan dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>3) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;</li><li>4) Meja dan kursi untuk pengunjung dengan ketentuan: jarak antar kursi paling dekat 1 (satu) meter dan jarak antar meja paling dekat 2 (dua) meter;</li><li>5) Peralatan pencahayaan;</li><li>6) Tempat penjualan makanan ringan dan minuman ringan;</li></ol> |
|--|--|--|

|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   |                             | <p>7) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>8) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>9) Tempat sampah tertutup yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <p>10) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</p> <p>11) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</p> <p>12) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</p> <p>13) Tempat sampah organik dan non organik terpisah dan tertutup;</p> <p>14) Tempat penampungan sampah sementara organik dan non organik terpisah;</p> <p>15) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.</p> <p>16) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha diskotek.</p> |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>a. Organisasi</p> <p>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</p> <p>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</p>  |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>4) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundangan</li><li>5) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Kerjasama dengan dokter, klinik atau rumah sakit;</li><li>7) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>8) Terdapat batasan usia pengunjung sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.</li><li>3) Program penilaian kinerja karyawan.</li><li>4) Petugas keamanan;</li><li>5) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karuawan;</li><li>7) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi;</li></ol> |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Penyambutan dan penerimaan pengunjung;</li><li>b. Pemesanan, pembuatan, dan penyajian makanan ringan dan/atau minuman ringan sesuai standar kesehatan dan keamanan pangan;</li><li>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>d. Keamanan oleh Satuan Pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) Satuan Pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia;</li></ol>  |



|    |                          |   |
|----|--------------------------|---|
|    |                          | <ul style="list-style-type: none"><li>e. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>f. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.;</li><li>g. Penanganan keluhan pengunjung.</li></ul>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam) meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara;</li><li>b. Panggung untuk <i>disc jockey</i>, penata suara, dan penata cahaya dengan ketentuan luas panggung paling kecil 3 (tiga) meter x 2 (dua) meter, ketinggian panggung paling rendah 1 (satu) meter, dan jarak antara panggung dengan kursi pengunjung paling dekat 2 (dua) meter;</li><li>c. Peralatan sistem suara dengan kekuatan paling keras 110 desibel disesuaikan dengan rasio luas ruangan;</li><li>d. Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau musik;</li><li>e. Pemutar penyimpan data suara dilengkapi paling sedikit 2 (dua) buah mixer musik dan <i>headphone</i>;</li></ul> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li></ul>   |

|    |                                     |  |
|----|-------------------------------------|--|
|    |                                     | <ul style="list-style-type: none"><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktifitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktifitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</li><li>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.</li></ul> |
| 11 | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | PENILAIAN KESESUAIAN   |

| <p><u>Menengah tinggi</u> = bukti penilaian kesesuaian digunakan oleh Pelaku usaha untuk memperoleh izin secara formal dari KL yang berwenang.</p> |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian   | No | Kriteria Penilaian   | CK |
| Persyaratan Khusus   | 1. | sertifikat laik sehat tempat hiburan   |    |
| Sarana Usaha   | 2. | Ketersediaan sarana usaha  |    |
|  | 3. | Ketersediaan fasilitas usaha   |    |
|  | 4. | Terdapat kondisi lingkungan  |    |
| Struktur Organisasi dan SDM  | 5. | Terdapat organisasi usaha  |    |
|  | 6. | Ketersediaan SDM usaha   |    |
| Pelayanan  | 7. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;  |    |
|  | 8. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;   |    |
| Persyaratan produk usaha   | 9. | Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam) meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara; |    |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  |                        | 10. | Panggung untuk <i>disc jockey</i> , penata suara, dan penata cahaya dengan ketentuan luas panggung paling kecil 3 (tiga) meter x 2 (dua) meter, ketinggian panggung paling rendah 1 (satu) meter, dan jarak antara panggung dengan kursi pengunjung paling dekat 2 (dua) meter; |  |
|  |  |                        | 11. | Peralatan sistem suara dengan kekuatan paling keras 110 desibel disesuaikan dengan rasio luas ruangan;  |  |
|  |  |                        | 12. | Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau musik:   |  |
|  |  |                        | 13. | Pemutar penyimpan data suara dilengkapi paling sedikit 2 (dua) buah <i>mixer</i> musik dan <i>headphone</i>   |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 14. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen Diskotek;   |  |
|  |  |                        | 15. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen   |  |

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
|   |  |  | Diskotek berisiko<br>menengah tinggi<br>terdokumentasi. |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua karegori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100 %;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85 %;</li> <li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Pelayanan Usaha Minimal 90%</li> <li>○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Persyaratan Produk usaha 90%</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha 100%.</li> </ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha diskotek</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu.</li> <li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah</li> </ol> |  |  |   |  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha diskotek penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha diskotek penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha diskotek juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha diskotek berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha diskotek PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha diskotek PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>5. Pengawasan terhadap standar usaha diskotek dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan/atau <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha diskotek telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|--|

STANDAR USAHA SPA (*SANTE PAR AQUA*)  
BERISIKO MENENGAH TINGGI

| NO | 96122<br>AKTIVITAS SPA<br>( <i>SANTE PAR AQUA</i> ) |   |
|----|---|---|
| 1. | Ruang Lingkup                                       | <p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan SPA usaha wisata berupa pelayanan jasa kesehatan dan perawatan dengan memadukan metode tradisional dan modern secara holistik. Aktivitas ini menggunakan air dan pendukung perawatan lainnya berupa pijat menggunakan ramuan, terapi aroma, latihan fisik, terapi warna, terapi musik, makanan dan minuman. Tujuan aktivitas ini menyeimbangkan antara tubuh (<i>body</i>), pikiran (<i>mind</i>), dan jiwa (<i>soul</i>), sehingga terwujud kondisi relaks dan bugar untuk kesehatan yang optimal. Aktivitas ini juga merupakan upaya mempertahankan tradisi dan budaya bangsa.</p> |

|   |                      |   |
|---|----------------------|---|
| 2 | Istilah dan Definisi | <p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Spa adalah usaha perawatan yang memberikan layanan dengan metode kombinasi terapi air, terapi aroma, pijat, rempah-rempah, layanan makanan/minuman sehat, dan olah aktivitas fisik dengan tujuan menyeimbangkan jiwa dan raga dengan tetap memperhatikan tradisi dan budaya bangsa Indonesia;</p> <p>c. Usaha Spa berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki pengelompokan level risiko usaha menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Spa adalah rumusan kualifikasi usaha Spa dan/atau klasifikasi usaha Spa yang mencakup aspek sarana, organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen usaha usaha Spa;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Spa adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Spa untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Spa melalui audit pemenuhan Standar Usaha Spa;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Spa adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi standar usaha Bidang Pariwisata kepada Usaha Spa yang telah memenuhi Standar Usaha Spa;</p> <p>g. Sertifikat laik sehat tempat rekreasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh</p> |
|---|----------------------|---|



|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>Kementerian Kesehatan, dinas kesehatan kabupaten/kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menerangkan bahwa tempat rekreasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan melalui inspeksi kesehatan lingkungan</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi standar usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi standar usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | <p>Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.</p> <p>Usaha Spa memiliki penggolongan yaitu Spa tirta 1, tirta 2 dan tirta 3</p>  |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | <p>1) Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>2) Sertifikat laik sehat tempat rekreasi dengan jangka waktu pemohonan selama 1 (satu) tahun;</p> <p>3) Memenuhi kriteria nomor 6 - 10</p>   |
| 6 | Sarana                   | <p><u>Spa Tirta 3</u></p> <p>a. Sarana minimum usaha Spa yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2) Ruang ganti dan tempat istirahat untuk karyawan;</li><li>3) Area/tempat penyimpanan barang karyawan;</li><li>4) Area penyajian minuman;</li><li>5) Ruang lena (<i>linen</i>);</li><li>6) Ruang petugas keamanan;</li><li>7) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>8) Peralatan Pertolongan Pertama dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR)</li><li>9) Tempat penampungan sampah dan pengelolaan air limbah;</li><li>10) Instalasi listrik sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>11) Instalasi genset <i>Automatic Switch</i> yang berfungsi dengan baik;</li><li>12) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li><li>13) Akses khusus darurat terlihat dengan rambu yang jelas;</li><li>14) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan /atau internet.</li><li>15) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat;</li><li>16) Gudang atau tempat penyimpanan barang;</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha Spa antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang penerimaan tamu;</li><li>2) Area minum;</li><li>3) Area bilas;</li><li>4) Area ganti pakaian;</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>5) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita;</p> <p>6) Area olah fisik;</p> <p>7) Ruang atau tempat/area ibadah dengan kelengkapannya.</p> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <p>1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;</p> <p>2) Melaksanakan pengendalian pencemaran lingkungan;</p> <p>3) Melaksanakan pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</p> <p>4) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</p> <p>5) Tersedia tempat penampungan sementara sampah tertutup;</p> <p>6) Desain sesuai konsep Spa yang dipilih dengan menyertakan sentuhan budaya Indonesia di dalam dan di luar bangunan usaha;</p> <p>7) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <p>8) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</p> <p><u>Spa Tirta 2</u></p> <p>a. Sarana minimum usaha Spa yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</p> <p>2) Area karyawan</p> <p>3) Area penyajian minuman;</p> <p>4) Ruang linen (linen);</p> <p>5) Toilet yang bersih dan terawat untuk karyawan;</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>6) Tempat sampah;</li><li>7) Peralatan Pertolongan Pertama dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR)</li><li>8) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Instalasi genset berfungsi dengan baik;</li><li>10) Instalasi air bersih yang memenuhi perstaratan higiene sanitasi;</li><li>11) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik</li><li>12) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan /atau internet.</li><li>13) Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat;</li><li>14) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha Spa antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang penerimaan tamu;</li><li>2) Area minum;</li><li>3) Area bilas;</li><li>4) Area ganti pakaian;</li><li>5) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita;</li><li>6) Area olah fisik;</li><li>7) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya;</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Desain sesuai konsep Spa yang dipilih dengan menyertakan sentuhan budaya Indonesia di dalam dan/atau di luar bangunan usaha;</li><li>2) Tersedia tempat sampah tertutup;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah tertutup;</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>4) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha</p> <p><u>Spa Tirta 1</u></p> <p>a. Sarana minimum usaha Spa yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area administrasi;</li><li>2) Area lena (<i>linen</i>);</li><li>3) Tempat sampah tertutup;</li><li>4) Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>5) Instalasi listrik terpasang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>6) Instalasi air bersih yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>7) Terdapat telepon;</li><li>8) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik;</li><li>9) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha Spa antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Area penerimaan tamu;</li><li>2) Area bilas;</li><li>3) Toilet yang bersih dan terawat.</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Desain sesuai konsep Spa yang dipilih menyertakan sentuhan budaya Indonesia;</li><li>2) Tersedia tempat sampah tertutup;</li><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara tertutup;</li><li>4) Melaksanakan kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> |
|--|--|---|

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
| 7 | Struktur organisasi SDM dan SDM | <p><u>Spa Tirta 3</u></p> <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Kepemilikan sertifikat laik sehat usaha;</li><li>5) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundangan;</li><li>6) Pelaksanaan sistem manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (K3) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, yang terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki kerjasama dengan dokter, klinik atau rumah sakit terdekat;</li><li>8) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>9) Pengutamakan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;</li><li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</li><li>11) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan seluruh karyawan secara berkala yang terdokumentasi;</li><li>12) Kerjasama dengan dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pengembangan kompetensi pada level manager, supervisor dan pelaksana;</li></ol> |
|---|---------------------------------|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>3) Perencanaan dan pengembangan karir;</li><li>4) Program penilaian kinerja karyawan;</li><li>5) Terapis memiliki Standar Kompetensi;</li><li>6) Surat Tanda Penyehat Tradisional (STPT).</li></ol> <p><u>Spa Tirta 2</u></p> <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</li><li>3) Dokumen Prosedur Operasional Standar (SOP) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>4) Peraturan Perusahaan sesuai ketentuan peraturan perundangan;</li><li>5) Pelaksanaan manajemen keselamatan dan kesehatan kerja (K3);</li><li>6) Memiliki informasi dengan dokter, klinik atau rumah sakit terdekat;</li><li>7) Penggunaan produk dalam negeri;</li><li>8) Kepemilikan sertifikat/keterangan laik sehat usaha;</li><li>9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen terdokumentasi;</li><li>10) Pelaksanaan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Pengembangan kompetensi karyawan;</li><li>3) Penilaian kinerja karyawan;</li></ol> |
|--|--|---|

|   |           |  |
|---|-----------|--|
|   |           | <p>4) Terapis memiliki Standar Kompetensi;<br/>5) Surat Tanda Penyehat Tradisional (STPT).</p> <p><u>Spa Tirta 1</u></p> <p>a. Organisasi</p> <p>1) Struktur organisasi terdokumentasi;<br/>2) Uraian tugas terdokumentasi;<br/>3) Peraturan perusahaan atau tata tertib perusahaan;<br/>4) Pelaksanaan keselamatan dan kesehatan kerja (K3);<br/>5) Pelaksanaan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi.</p> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> <p>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;<br/>2) Pengembangan kompetensi karyawan;<br/>3) Terapis memiliki Standar Kompetensi;<br/>4) Surat Tanda Penyehat Tradisional (STPT).</p>                    |
| 8 | Pelayanan | <p><u>Spa Tirta 3</u></p> <p>a. Pelayanan tamu sebelum perawatan, meliputi penyambutan kedatangan tamu, pendaftaran tamu, pemberian informasi tentang produk dan layanan Spa yang disediakan, pemberian konsultasi perawatan Spa, pemberian informasi, pelaksanaan Spa, metode perawatan Spa, dan bahan yang digunakan untuk perawatan Spa.</p> <p>b. Pelayanan selama perawatan Spa, meliputi terapi air (<i>hydro therapy</i>), terapi aroma (<i>aroma therapy</i>), terapi pijat (<i>massage</i>), terapi rempah (<i>herbal therapy</i>), kaki (<i>foot Spa</i>) dan tangan (<i>hand Spa</i>), rambut dan kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>), wajah (<i>facial Spa</i>), terapi panas</p> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>(<i>thermal therapy</i>), dan olah fisik/olah pernapasan;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>c. Pelayanan sesudah perawatan Spa, meliputi konfirmasi perawatan yang telah diberikan, pemberian saran untuk perawatan di rumah dan pemberian saran untuk perawatan lanjutan;</li><li>d. Pelayanan minuman ringan yang sehat, sesuai dengan persyaratan higiene sanitasi;</li><li>e. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>g. Keamanan oleh satuan pengaman;</li><li>h. Penanganan keluhan tamu.</li></ul> <p><u>Spa Tirta 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Pelayanan tamu sebelum perawatan, meliputi penyambutan kedatangan tamu, pendaftaran tamu, pemberian informasi tentang produk dan layanan Spa yang disediakan, dan konsultasi perawatan Spa;</li><li>b. Pelayanan selama perawatan Spa, meliputi terapi air (<i>hydro therapy</i>), terapi aroma (<i>aroma therapy</i>), terapi pijat (<i>massage</i>), terapi rempah (<i>herbal therapy</i>), kaki (<i>foot Spa</i>) dan tangan (<i>hand Spa</i>), rambut dan kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>), wajah (<i>facial Spa</i>), terapi panas (<i>thermal therapy</i>);</li><li>c. Pelayanan sesudah perawatan Spa, meliputi konfirmasi perawatan yang telah diberikan, pemberian saran untuk perawatan di rumah dan pemberian saran untuk perawatan lanjutan;</li><li>d. Pelayanan minuman ringan yang sehat, sesuai dengan persyaratan higienesantasi;</li><li>e. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li></ul> |
|--|--|---|

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>g. Keamanan oleh Petugas Keamanan;</p> <p>h. Penanganan keluhan tamu.</p> <p><u>Spa Tirta 1</u></p> <p>a. Pelayanan tamu sebelum perawatan, meliputi penyambutan kedatangan tamu, pendaftaran tamu, pemberian informasi tentang produk dan layanan Spa yang disediakan, dan konsultasi perawatan Spa;</p> <p>b. Pelayanan selama perawatan Spa, meliputi terapi air (<i>hydro therapy</i>), terapi aroma (<i>aroma therapy</i>), terapi pijat (<i>massage</i>), terapi rempah (<i>herbal therapy</i>), kaki (<i>foot Spa</i>) dan tangan (<i>hand Spa</i>);</p> <p>c. Pelayanan sesudah perawatan Spa, meliputi konfirmasi perawatan yang telah diberikan, pemberian saran untuk perawatan di rumah dan pemberian saran untuk perawatan lanjutan;</p> <p>d. Pelayanan minuman ringan yang sehat, sesuai dengan persyaratan higienesantasi;</p> <p>e. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>f. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>g. Penanganan keluhan tamu.</p> |
| 9 | Persyaratan Produk Usaha | <p><u>Spa Tirta 3</u></p> <p>a. Ruang perawatan terapi air (<i>hydro therapy Spa</i>) berada dalam ruangan tersendiri atau menyatu dengan ruang perawatan lainnya untuk peregangan otot (relaksasi), peremajaan kulit (rejuvenasi), pengoatan sistem tubuh (revitalisasi);</p> <p>b. Ruang perawatan terapi pijat (<i>massage</i>), rempah (<i>herbal</i>), dan wajah (<i>facial</i>), meliputi</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>masing-masing ruangan untuk satu orang (<i>single room</i>) dan ruangan untuk pasangan (<i>couple room</i>);</p> <p>c. Ruang perawatan rambut dan kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>);</p> <p>d. Ruang perawatan kaki (<i>foot Spa</i>) dan perawatan tangan (<i>hand Spa</i>);</p> <p>e. Terapi air (<i>hydro therapy</i>), meliputi berendam, berendam dengan semburan air yang bisa diatur suhu dan tekanannya, pancuran air yang bisa diatur suhu dan tekanannya, mandi uap. dan salah 1 (satu) dari terapi sebagai berikut: terapi lumpur, terapi air laut, atau terapi dengan ganggang;</p> <p>f. Terapi aroma (<i>aroma therapy</i>), menggunakan paling sedikit 10 (sepuluh) jenis minyak atsiri asli Indonesia;</p> <p>g. Terapi pijat (<i>massage</i>), paling sedikit 3 (tiga) jenis pijat tradisional Indonesia dan terdapat pijat dari negara lain.</p> <p>h. Terapi rempah (<i>herbal therapy</i>), dengan cara rendam rempah, lulur, dan masker, dengan menggunakan paling sedikit 6 (enam) jenis rempah;</p> <p>i. Terapi Pikiran (<i>mind therapy</i>) dengan cara meditasi;</p> <p>j. Terapi panas (<i>thermal therapy</i>);</p> <p>k. Perawatan wajah (<i>facial Spa</i>) menggunakan mesin atau alat;</p> <p>l. Perawatan kaki (<i>foot Spa</i>) dan perawatan tangan (<i>hand Spa</i>), dengan alat dan tanpa alat;</p> <p>m. Perawatan rambut dan kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>) dengan alat dan tanpa alat;</p> <p>n. Olah fisik, paling sedikit meliputi latihan nafas, latihan pelenturan (<i>stretching</i>);</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>o. Alunan musik di area publik, di dalam ruang perawatan disesuaikan dengan kondisi tamu;</p> <p>p. Pengaturan cahaya sesuai jenis perawatan;</p> <p>q. Desain sesuai konsep Spa yang dipilih dengan menyertakan sentuhan budaya Indonesia di dalam dan di luar bangunan usaha.</p> <p><u>Spa Tirta 2</u></p> <p>a. Ruang perawatan terapi air (<i>hydro therapy Spa</i>) berada dalam ruangan tersendiri atau menyatu dengan ruang perawatan lainnya untuk peregangan otot (relaksasi) dan peremajaan kulit (rejuvenasi);</p> <p>b. Ruang perawatan terapi pijat (<i>massage</i>), rempah (<i>herbal</i>), dan wajah (<i>facial</i>), meliputi masing-masing ruangan untuk satu orang (<i>single room</i>) atau ruangan untuk pasangan (<i>couple room</i>);</p> <p>c. Ruang perawatan rambut dan kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>);</p> <p>d. Ruang perawatan kaki (<i>foot Spa</i>) dan perawatan tangan (<i>hand Spa</i>);</p> <p>e. Terapi air (<i>hydro therapy</i>), meliputi berendam, pancuran air yang bisa diatur suhu dan tekanannya dan mandi uap;</p> <p>f. Terapi aroma (<i>aroma therapy</i>), menggunakan paling sedikit 7 (tujuh) jenis minyak atsiri asli Indonesia;</p> <p>g. Terapi pijat (<i>massage</i>), paling sedikit 2 (dua) jenis pijat tradisional Indonesia;</p> <p>h. Terapi rempah (<i>herbal therapy</i>), dengan cara rendam rempah, lulur, dan masker, dengan menggunakan paling sedikit 4 (empat) jenis rempah;</p> <p>i. Terapi panas (<i>thermal therapy</i>);</p> <p>j. Perawatan wajah (<i>facial Spa</i>) menggunakan mesin atau alat;</p> |
|--|--|---|

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
|    |                        | <p>k. Perawatan kaki (<i>foot Spa</i>) dan perawatan tangan (<i>hand Spa</i>), dengan alat dan tanpa alat;</p> <p>l. Perawatan rambut dan kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>) dengan alat dan tanpa alat;</p> <p>m. Olah fisik, paling sedikit meliputi latihan nafas dan/atau latihan pelenturan (<i>stretching</i>);</p> <p>n. Alunan musik di area publik;</p> <p>o. Pengaturan cahaya sesuai jenis perawatan;</p> <p>p. Desain sesuai konsep Spa yang dipilih dengan menyertakan sentuhan budaya Indonesia di dalam dan/atau di luar bangunan usaha.</p> <p><u>Spa Tirta 1</u></p> <p>a. Area perawatan terapi air (<i>hydro therapy Spa</i>);</p> <p>b. Area perawatan rambut, kulit kepala (<i>hair and scalp Spa</i>), perawatan kaki (<i>foot Spa</i>) dan/atau perawatan tangan (<i>hand Spa</i>);</p> <p>c. Terapi air (<i>hydro therapy</i>), meliputi berendam dan/atau mandi uap;</p> <p>d. Terapi aroma (<i>aroma therapy</i>), menggunakan paling sedikit 5 (lima) jenis minyak atsiri asli Indonesia;</p> <p>e. Terapi pijat (<i>massage</i>) tradisional Indonesia;</p> <p>f. Perawatan wajah (<i>facial Spa</i>) tanpa alat;</p> <p>g. Perawatan kaki (<i>foot Spa</i>) dan perawatan tangan (<i>hand Spa</i>) tanpa alat;</p> <p>h. Alunan musik;</p> <p>i. Pengaturan cahaya sesuai jenis perawatan;</p> <p>j. Desain sesuai konsep Spa yang dipilih menyertakan sentuhan budaya Indonesia;</p> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha | <p><u>Spa Tirta 3</u></p> <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</li><li>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</li><li>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li></ul> |
|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> <p><u>Spa Tirta 2</u></p> <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> |
|--|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p><u>Spa Tirta 1</u></p> <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan</p> |
|--|---|



|                              |                                     | <p>tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan;</p> <p>1. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p>   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
|------------------------------|-------------------------------------|---|------------------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|----|---------------------------------------|--|--------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------------|--|----|------------------------------|--|--------------------|----|----------------------------|--|----|-------------------------|--|
| 11                           | Penilaian kesesuaian dan pengawasan | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Usaha spa memiliki tingkatan risiko menengah tinggi = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah provinsi sesuai kewenangannya dalam rangka pengawasan.</p> <p>Tirta 3</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur-<br/>Unsur<br/>Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td>1.</td> <td>Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSUP</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Sertifikat laik sehat tempat rekreasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Organisasi dan SDM</td> <td>6.</td> <td>Terdapat organisasi usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan khusus | 1. | Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSUP |  | 2. | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi |  | Sarana Usaha | 3. | Ketersediaan sarana usaha; |  | 4. | Ketersediaan fasilitas usaha; |  | 5. | Terdapat kondisi lingkungan; |  | Organisasi dan SDM | 6. | Terdapat organisasi usaha; |  | 7. | Ketersediaan SDM usaha; |  |
| Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No                                  | Kriteria Penilaian  | CK                           |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
| Persyaratan khusus           | 1.                                  | Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSUP   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
|                              | 2.                                  | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
| Sarana Usaha                 | 3.                                  | Ketersediaan sarana usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
|                              | 4.                                  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
|                              | 5.                                  | Terdapat kondisi lingkungan;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
| Organisasi dan SDM           | 6.                                  | Terdapat organisasi usaha;  |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |
|                              | 7.                                  | Ketersediaan SDM usaha;   |                              |    |                    |    |                    |    |   |  |    |                                       |  |              |    |                            |  |    |                               |  |    |                              |  |                    |    |                            |  |    |                         |  |

|  |  |                          |     |   |  |
|--|--|--------------------------|-----|---|--|
|  |  | Pelayanan                | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |  |                          | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;  |  |
|  |  | Persyaratan produk usaha | 10. | Ruang perawatan terapi air ( <i>hydro therapy Spa</i> ) berada dalam ruangan tersendiri atau menyatu dengan ruang perawatan lain untuk peregangan otot (relaksasi), peremajaan kulit (rejuvenasi), pengoatan sistem tubuh (revitalisasi); |  |
|  |  |                          | 11. | Ruang perawatan terapi pijat ( <i>massage</i> ), rempah (herbal), dan wajah ( <i>facial</i> ), meliputi masing-masing ruangan untuk satu orang ( <i>single room</i> ) dan ruangan untuk pasangan ( <i>couple room</i> );                  |  |
|  |  |                          | 12. | Ruang perawatan rambut dan kulit kepala ( <i>hair and scalp Spa</i> )   |  |
|  |  |                          | 13. | Ruang perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> );  |  |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  | 14. Terapi air ( <i>hydro therapy</i> ), meliputi berendam, berendam dengan semburan air yang bisa diatur suhu dan tekanannya, pancuran air yang bisa diatur suhu dan tekanannya, mandi uap. dan salah 1 (satu) dari terapi sebagai berikut: terapi lumpur, terapi air laut, atau terapi dengan ganggang; |  |
|  |  |  | 15. Terapi aroma ( <i>aroma therapy</i> ), menggunakan paling sedikit 10 (sepuluh) jenis minyak atsiri asli Indonesia   |  |
|  |  |  | 16. Terapi pijat ( <i>massage</i> ), paling sedikit 3 (tiga) jenis pijat tradisional Indonesia dan terdapat pijat dari negara lain;   |  |
|  |  |  | 17. Terapi rempah ( <i>herbal therapy</i> ), dengan cara rendam rempah, lulur, dan masker, dengan menggunakan paling sedikit 6 (enam) jenis rempah;   |  |
|  |  |  | 18. Terapi Pikiran ( <i>mind therapy</i> ) dengan cara meditasi;  |  |

|  |  |                        |     |   |  |
|--|--|------------------------|-----|---|--|
|  |  |                        | 19. | Terapi panas ( <i>thermal therapy</i> );  |  |
|  |  |                        | 20. | Perawatan wajah ( <i>facial Spa</i> ) menggunakan mesin atau alat;  |  |
|  |  |                        | 21. | Perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> ), dengan alat dan tanpa alat;                |  |
|  |  |                        | 22. | Perawatan rambut dan kulit kepala ( <i>hair and scalp Spa</i> ) dengan alat dan tanpa alat;                             |  |
|  |  |                        | 23. | Olah fisik, paling sedikit meliputi latihan nafas, latihan pelenturan ( <i>stretching</i> );                            |  |
|  |  |                        | 24. | Alunan musik di area publik, di dalam ruang perawatan disesuaikan dengan kondisi tamu;                                  |  |
|  |  |                        | 25. | Pengaturan cahaya sesuai jenis perawatan;   |  |
|  |  |                        | 26. | Desain sesuai konsep Spa yang dipilih dengan menyertakan sentuhan budaya Indonesia di dalam dan di luar bangunan usaha. |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 27. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;  |  |

|                    |                              |     |   |    |
|--------------------|------------------------------|-----|---|----|
|                    |                              | 28. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |    |
| <u>Spa Tirta 2</u> |                              |     |   |    |
|                    | Unsur-<br>Unsur<br>Penilaian | No  | Kriteria Penilaian  | CK |
|                    | Persyaratan khusus           | 1.  | Sertifikat standar usaha;   |    |
|                    |                              | 2.  | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi.  |    |
|                    | Sarana Usaha                 | 3.  | Ketersediaan sarana usaha;  |    |
|                    |                              | 4.  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |    |
|                    |                              | 5.  | Terdapat kondisi lingkungan.  |    |
|                    | Organisasi dan SDM           | 6.  | Terdapat organisasi usaha;  |    |
|                    |                              | 7.  | Ketersediaan SDM usaha.   |    |
|                    | Pelayanan                    | 8.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;                   |    |
|                    |                              | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi.        |    |
|                    | Persyaratan produk usaha     | 10. | Ruang perawatan terapi air ( <i>hydro therapy</i> Spa) berada dalam ruangan                 |    |

|  |  |  |     |   |  |
|--|--|--|-----|---|--|
|  |  |  |     | tersendiri atau menyatu dengan ruang perawatan lainnya untuk peregangan otot (relaksasi) dan peremajaan kulit (rejuvenasi);   |  |
|  |  |  | 11. | Ruang perawatan terapi pijat ( <i>massage</i> ), rempah (herbal), dan wajah ( <i>facial</i> ), meliputi masing-masing ruangan untuk satu orang ( <i>single room</i> ) atau ruangan untuk pasangan ( <i>couple room</i> ); |  |
|  |  |  | 12. | Ruang perawatan rambut dan kulit kepala ( <i>hair and scalp Spa</i> );  |  |
|  |  |  | 13. | Terapi aroma ( <i>aroma therapy</i> ), menggunakan paling sedikit 7 (tujuh) jenis minyak atsiri asli Indonesia;   |  |
|  |  |  | 14. | Terapi pijat ( <i>massage</i> ), paling sedikit 2 (dua) jenis pijat tradisional Indonesia;  |  |
|  |  |  | 15. | Terapi rempah ( <i>herbal therapy</i> ), dengan cara rendam rempah, lulur, dan masker, dengan menggunakan paling sedikit 4 (empat) jenis rempah;  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 16. Terapi panas ( <i>thermal therapy</i> );   |  |
|  |  |  | 17. Perawatan wajah ( <i>facial Spa</i> ) menggunakan mesin atau alat;   |  |
|  |  |  | 18. Perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> ), dengan alat dan tanpa alat;                 |  |
|  |  |  | 19. Perawatan rambut dan kulit kepala ( <i>hair and scalp Spa</i> ) dengan alat dan tanpa alat;                              |  |
|  |  |  | 20. Olah fisik, paling sedikit meliputi latihan nafas dan/atau latihan pelenturan ( <i>stretching</i> );                     |  |
|  |  |  | 21. Alunan music di area publik;   |  |
|  |  |  | 22. Pengaturan cahaya sesuai jenis perawatan;  |  |
|  |  |  | 23. Ruang perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> );                                       |  |
|  |  |  | 24. Terapi air ( <i>hydro therapy</i> ), meliputi berendam, pancuran air yang bisa diatur suhu dan tekanannya dan mandi uap; |  |
|  |  |  | 25. Desain sesuai konsep Spa yang dipilih dengan menyertakan sentuhan  |  |

|                    |                             |     |  |   |    |
|--------------------|-----------------------------|-----|--|---|----|
|                    |                             |     |  | budaya Indonesia di dalam dan/atau di luar bangunan usaha.                                  |    |
|                    | Sistem manajemen usaha      | 26. |  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |    |
|                    |                             | 27. |  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |    |
| <u>Spa Tirta 1</u> |                             |     |  |   |    |
|                    | Unsur-Unsur Penilaian       | No  |  | Kriteria Penilaian  | CK |
|                    | Persyaratan khusus          | 1.  |  | Sertifikat standar usaha;   |    |
|                    |                             | 2.  |  | Sertifikat laik sehat tempat rekreasi.  |    |
|                    | Sarana Usaha                | 3.  |  | Ketersediaan sarana usaha;  |    |
|                    |                             | 4.  |  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |    |
|                    |                             | 5.  |  | Terdapat kondisi lingkungan.  |    |
|                    | Struktur Organisasi dan SDM | 6.  |  | Terdapat organisasi usaha;  |    |
|                    |                             | 7.  |  | Ketersediaan SDM usaha.   |    |
|                    | Pelayanan                   | 8.  |  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;                   |    |



|  |                          |  |     |  |  |
|--|--------------------------|--|-----|--|--|
|  |                          |  | 9.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi.   |  |
|  | Persyaratan produk usaha |  | 10. | Area perawatan terapi air ( <i>hydro therapy Spa</i> );  |  |
|  |                          |  | 11. | Area perawatan rambut, kulit kepala ( <i>hair and scalp Spa</i> ), perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan/atau perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> ); |  |
|  |                          |  | 12. | Terapi air ( <i>hydro therapy</i> ), meliputi berendam dan/atau mandi uap;   |  |
|  |                          |  | 13. | Terapi aroma ( <i>aroma therapy</i> ), menggunakan paling sedikit 5 (lima) jenis minyak atsiri asli Indonesia;                                       |  |
|  |                          |  | 14. | Terapi pijat ( <i>massage</i> ) tradisional Indonesia;   |  |
|  |                          |  | 15. | Perawatan wajah ( <i>facial Spa</i> ) tanpa alat;  |  |
|  |                          |  | 16. | Perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> ) tanpa alat;  |  |
|  |                          |  | 17. | Perawatan kaki ( <i>foot Spa</i> ) dan perawatan tangan ( <i>hand Spa</i> ) tanpa alat;  |  |

|  |                        |     |   |  |
|--|------------------------|-----|---|--|
|  |                        | 18. | Alunan musik;   |  |
|  |                        | 19. | Pengaturan cahaya sesuai jenis perawatan;   |  |
|  |                        | 20. | Desain sesuai konsep Spa yang dipilih menyertakan sentuhan budaya Indonesia.                |  |
|  | Sistem manajemen usaha | 21. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;            |  |
|  |                        | 22. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi. |  |

CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;

Penilaian Standar Usaha Spa Berisiko Menengah Tinggi

| Klas. Spa<br>Kriter SU | Spa<br>Tirta 1 | Spa<br>Tirta 2 | Spa<br>Tirta 3 |
|------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Sarana Usaha           | 100%           | 100%           | 100%           |
| Organisasi dan SDM     | 70 %           | 80 %           | 90 %           |
| Pelayanan Usaha        | 70 %           | 80 %           | 90 %           |
| Persyaratan Produk     | 70 %           | 80 %           | 90 %           |
| Sistem Manajemen       | 70 %           | 80 %           | 90 %           |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ CK: <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li><li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal);</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha perseorangan mikro aspek sarana, organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen minimal 60%</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha SPA (<i>Sante Par Aqua</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan.</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangann</li></ol> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui Sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU Bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) PMA, Gubernur mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hard copy</i> dan / <i>soft copy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan / pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha SPA (<i>sante par aqua</i>) telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p> |
|--|--|---|

STANDAR USAHA AKTIVITAS KEBUGARAN LAINNYA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH

| NO | 96129<br>AKTIVITAS KEBUGARAN LAINNYA |   |
|----|--------------------------------------|---|
| 1. | Ruang Lingkup                        | Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan aktivitas kebugaran lainnya usaha jasa pelayanan kebugaran lainnya, yang berkaitan dengan kebugaran jasmani dan kenyamanan, seperti kegiatan mandi turki, mandi sauna, dan <i>steam</i> , <i>solarium</i> (mandi sinar matahari), salon untuk merampingkan tubuh ( <i>reducing</i> dan <i>slendering salon</i> ), dan <i>fish spa</i> .   |
| 2  | Istilah dan Definisi                 | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</li><li>b. Usaha Aktivitas kebugaran lainnya adalah usaha jasa pelayanan kebugaran lainnya, yang berkaitan dengan kebugaran jasmani dan kenyamanan, seperti kegiatan mandi sauna, mandi turki, dan <i>steam</i>, <i>solarium</i> (mandi sinar matahari), salon untuk merampingkan tubuh (<i>reducing</i> dan <i>slendering salon</i>), dan <i>fish spa</i>.;</li><li>c. Usaha Aktivitas kebugaran lainnya berisiko menengah rendah adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori berisiko menengah rendah berdasarkan kriteria keselamatan dan keamanan kerja, kesehatan masyarakat dan lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</li><li>d. Standar usaha Aktivitas kebugaran lainnya adalah rumusan kualifikasi usaha Aktivitas kebugaran lainnya dan/atau klasifikasi usaha Aktivitas kebugaran lainnya yang mencakup aspek sarana, organisasi dan SDM, pelayanan,</li></ol> |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|   |                          | <p>persyaratan produk dan sistem manajemen usaha Aktivitas kebugaran lainnya;</p> <p>e. Sertifikat usaha Aktivitas kebugaran lainnya adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga OSS kepada pengusaha Aktivitas kebugaran lainnya berisiko menengah rendah yang telah membuat pernyataan diri (<i>self declaration</i>) untuk menerapkan/melaksanakan standar dalam penyelenggaraan usaha Aktivitas kebugaran lainnya pada saat mendaftarkan NIB melalui Sistem OSS;</p> <p>f. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata;</p> |
| 3 | Penggolongan Usaha       | Usaha aktivitas kebugaran lainnya memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar.   |
| 4 | Persyaratan Umum Usaha   | -  |
| 5 | Persyaratan Khusus Usaha | memenuhi kriteria nomor 6 – 10   |
| 6 | Sarana                   | <p>Sarana Usaha Aktivitas kebugaran lainnya lainnya antara lain:</p> <p>a. Sarana minimum usaha aktivitas kebugaran lainnya yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik;</li><li>2) Area karyawan yang bersih dan terawat;</li><li>3) Area minum yang bersih dan terawat dan mudah diakses pengunjung;</li><li>4) Toilet yang bersih dan terawat untuk karyawan;</li></ol>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ol style="list-style-type: none"><li>5) Tempat sampah tertutup;</li><li>6) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR)</li><li>7) Instalasi listrik terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi air bersih terpasang aman memenuhi kelaikan;</li><li>9) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik;</li><li>10) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan /atau internet.</li><li>11) Area parkir yang aman dan bersih;</li><li>12) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya;</li><li>13) Gudang atau tempat penyimpanan barang.</li></ol> <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha Spa antara lain sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang penerimaan tamu yang bersih terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Penyediaan minuman yang memenuhi persyaratan higienedan sanitasi;</li><li>3) Area ganti pakaian tamu atau pengunjung yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita;</li><li>5) Tempat sampah terdiri atas tempat sampah organik dan tempat sampah non organik;</li><li>6) Peralatan Pertolongan Pertama Pada kecelakaan (P3K).</li></ol> <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama;</li></ol> |
|--|--|--|



|   |                             |  |
|---|-----------------------------|--|
|   |                             | <ol style="list-style-type: none"><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>5) Melaksanakan kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol>  |
| 7 | Struktur Organisasi dan SDM | <p>Organisasi dan SDM antara lain:</p> <p>a. Organisasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>2) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap terdokumentasi;</li><li>3) Melaksanakan program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha aktivitas kebugaran lainnya;</li><li>4) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>5) Pelaksanaan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</li><li>6) Peraturan Perusahaan atau tata tertib perusahaan;</li><li>7) Program Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>8) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>9) Pengutamaan penggunaan produk lokal; dan/atau produk nasional;</li><li>10) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Sumber Daya Manusia</p> |

|   |           |   |
|---|-----------|---|
|   |           | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</li><li>2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi;</li><li>3) Petugas keamanan;</li><li>4) Memiliki dan melaksanakan program penilaian kinerja karyawan;</li><li>5) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi.</li></ol>  |
| 8 | Pelayanan | <ol style="list-style-type: none"><li>a. Ketersediaan dan penyampaian informasi tentang produk dan tarif, pembayaran, penitipan barang, jadwal operasional dan kawasan daya tarik wisata sekitar (<i>point of interest</i>);</li><li>b. Pelayanan tamu sebelum pelaksanaan perawatan kebugaran, meliputi penyambutan kedatangan tamu, pendaftaran tamu, pemberian informasi tentang produk dan layanan kebugaran yang disediakan, pemberian informasi dan konsultasi perawatan Spa;</li><li>c. Pelayanan selama perawatan kebugaran, meliputi antara lain terapi pijat, mandi sauna, steam, dan solarium (mandi sinar matahari dan perampingan tubuh (<i>reducing</i> dan <i>slendering</i> salon));</li><li>d. Pelayanan sesudah perawatan kebugaran, meliputi konfirmasi perawatan yang telah diberikan, pemberian saran untuk perawatan di rumah dan pemberian saran untuk perawatan lanjutan;</li><li>e. Pelayanan minuman ringan yang sehat, sesuai dengan persyaratan higienesantasi;</li></ol> |

|    |                          |  |
|----|--------------------------|--|
|    |                          | <p>f. Pelaksanaan kebersihan dan kesehatan lingkungan usaha;</p> <p>g. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>h. Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>i. Penanganan keluhan tamu.</p>   |
| 9  | Persyaratan Produk Usaha | <p>a. Ruang perawatan kebugaran berada dalam ruangan tersendiri atau menyatu dengan ruang perawatan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</p> <p>b. Terapi pijat, mandi sauna, steam, dan solarium (mandi sinar matahari dan perampingan tubuh, meliputi masing-masing ruangan untuk satu orang (<i>single room</i>) dan ruangan untuk pasangan (<i>couple room</i>);</p> <p>c. Terapi pijat (<i>massage</i>), meliputi jenis pijat tradisional dan pijat modern;</p> <p>d. Pengawas Aktivitas kebugaran yang ramah dan kompeten;</p> <p>e. Terapis kebugaran yang memiliki sertifikat kompetensi;</p> <p>f. Ahli kebugaran yang kompeten dan profesional.</p> |
| 10 | Sistem Manajemen Usaha   | <p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p>  |

|                       |  | <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <p>f. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</p> <p>g. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi.</p> |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |
|-----------------------|--|---|-----------------------|----|--------------------|----|--------------------|----|---|--|
| 11                    | <p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p> | <p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self declaration</i>)</p> <table border="1" data-bbox="639 2028 1414 2250"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 2028 911 2140">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="911 2028 993 2140">No</th> <th data-bbox="993 2028 1336 2140">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1336 2028 1414 2140">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 2140 911 2250">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="911 2140 993 2250">1.</td> <td data-bbox="993 2140 1336 2250">-</td> <td data-bbox="1336 2140 1414 2250"></td> </tr> </tbody> </table>  | Unsur-Unsur Penilaian | No | Kriteria Penilaian | CK | Persyaratan Khusus | 1. | - |  |
| Unsur-Unsur Penilaian | No   | Kriteria Penilaian  | CK                    |    |                    |    |                    |    |   |  |
| Persyaratan Khusus    | 1.   | -   |                       |    |                    |    |                    |    |   |  |

|  |  |                          |     |   |  |
|--|--|--------------------------|-----|---|--|
|  |  | Sarana Usaha             | 2.  | Ketersediaan sarana usaha;  |  |
|  |  |                          | 3.  | Ketersediaan fasilitas usaha;   |  |
|  |  |                          | 4.  | Terdapat kondisi lingkungan.  |  |
|  |  | Organisasi dan SDM       | 5.  | Terdapat organisasi usaha;  |  |
|  |  |                          | 6.  | Ketersediaan SDM usaha.   |  |
|  |  | Pelayanan                | 7.  | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;   |  |
|  |  |                          | 8.  | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi.  |  |
|  |  | Persyaratan produk Usaha | 9.  | Ruang perawatan kebugaran berada dalam ruangan tersendiri atau menyatu dengan ruang perawatan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi; |  |
|  |  |                          | 10. | Terapi pijat, mandi sauna, <i>steam</i> , dan solarium (mandi sinar matahari dan  |  |

|  |  |                        |     |  |  |
|--|--|------------------------|-----|--|--|
|  |  |                        |     | perampangan tubuh, meliputi masing-masing ruangan untuk satu orang ( <i>single room</i> ) dan ruangan untuk pasangan ( <i>couple room</i> ); |  |
|  |  |                        | 11. | Terapi pijat ( <i>massage</i> ), meliputi jenis pijat tradisional dan pijat modern;  |  |
|  |  |                        | 12. | Pengawas Aktivitas kebugaran yang ramah dan kompetens;   |  |
|  |  |                        | 13. | Terapis kebugaran yang memiliki sertifikat kompetensi;   |  |
|  |  |                        | 14. | Ahli kebugaran yang kompetens dan profesional.   |  |
|  |  | Sistem manajemen usaha | 15. | Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;   |  |
|  |  |                        | 16. | Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen  |  |

|  |  |  |                       |  |
|--|--|--|-----------------------|--|
|  |  |  | usaha terdokumentasi. |  |
| <p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li><li>○ Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari tersertifikasi <i>Grade A</i> (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal);</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian organisasi dan SDM minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria pelayanan usaha minimal 80%</li><li>○ persyaratan produk usaha minimal 80%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha minimal 75%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha skala mikro perseorangan pada aspek sarana, organisasi, pelayanan dan sistem manajemen minimal 60%.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha aktivitas kebugaran lainnya</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan insidentil dilakukan berdasarkan laporan/pengaduan masyarakat termasuk</li></ol> |  |  |                       |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>pengunjung pada waktu tertentu. Pengawasan rutin dilaksanakan melalui laporan Pengusaha dan/atau inspeksi lapangan pada waktu tertentu untuk periode tertentu. Pengawasan rutin untuk usaha pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan;</p> <p>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing</i> dan menjamin kerahasiaan data;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha aktivitas kebugaran lainnya penanaman modal asing (PMA), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan usaha aktivitas kebugaran lainnya penanaman modal dalam negeri (PMDN);</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor Pelayanan</p> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha aktivitas kebugaran lainnya PMA, Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha aktivitas kebugaran lainnya PMDN kepada SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha aktivitas kebugaran lainnya dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</p> <p>6. Pelaksanaan pengawasan, baik rutin maupun insidental sesuai unsur dan kriteria penilaian dilengkapi bukti-bukti yang dapat dipertanggung jawabkan (berbasis <i>evidence</i>) dalam bentuk dokumen (<i>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk memastikan unsur dan kriteria standar usaha aktivitas kebugaran lainnya telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</p> |
|--|--|--|

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI  
KREATIF/KEPALA BADAN PARIWISATA  
DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA,

Ttd.

SANDIAGA SALAHUDDIN UNO

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Biro Umum dan Hukum,



**Dessy Ruhati**  
NIP 19681103 199403 2 001