

SALINAN

BUPATI SEMARANG

PERATURAN BUPATI SEMARANG

NOMOR 14 TAHUN 2012

TENTANG

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR USAHA JASA MAKANAN DAN
MINUMAN DI KABUPATEN SEMARANG

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI SEMARANG,

- Menimbang :
- a. bahwa dengan semakin banyaknya kunjungan wisatawan mancanegara maupun nusantara di tempat obyek wisata di Kabupaten Semarang serta diikuti dengan pertumbuhan dan perkembangan sarana pendukung khususnya tempat – tempat untuk beristirahat atau tempat untuk layanan makan dan minuman yang telah mendorong di bidang usaha jasa makanan dan minuman menjadi penting dan merupakan salah satu bidang yang berpotensi untuk terus bertumbuh dan berkembang;
 - b. bahwa dalam rangka untuk mengatur, membina, mengawasi pertumbuhan usaha di bidang jasa makanan dan minuman serta dalam rangka pelaksanaan dan meningkatkan kualitas pelayanan prima kepada masyarakat dipandang perlu ditetapkan Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Makanan dan Minuman di Kabupaten Semarang;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu ditetapkan dengan Peraturan Bupati Semarang;
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kabupaten Dalam Lingkungan Propinsi Jawa Tengah;
 2. Undang-Undang Nomor 67 Tahun 1958 tentang Perubahan Batas-batas Wilayah Kotapraja Salatiga dan Daerah Swatantra Tingkat II Semarang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1958 Nomor 118, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 1652);
 3. Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1970 Nomor 1, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 2918);

4. Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2002 tentang Bangunan Gedung (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 134, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4247);
5. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 39, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4279);
6. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4438), sebagaimana telah beberapakali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 tentang Perubahan Kedua Atas Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);
7. Undang-Undang Nomor 26 Tahun 2007 tentang Penataan Ruang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4725);
8. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4966);
9. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);
10. Peraturan Pemerintah Nomor 16 Tahun 1976 tentang Perluasan Kotamadya Daerah Tingkat II Semarang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1976 Nomor 25, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3079);
11. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1992 tentang Perubahan Batas Wilayah Kotamadya Daerah Tingkat II Salatiga dan Kabupaten Daerah Tingkat II Semarang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 114, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3500);
12. Peraturan Pemerintah Nomor 36 Tahun 2005 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2002 tentang Bangunan Gedung (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 83 Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4532);
13. Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor: PM.87/HK.501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman;
14. Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 28 Tahun 2001 tentang Penyelenggaraan Usaha Rumah Makan (Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Tahun 2001 Nomor 36 Seri C Nomor 4);
15. Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 12 Tahun 2002 tentang Ijin Laik Kesehatan (Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Tahun 2002 Nomor 38, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Nomor 17);

16. Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 14 Tahun 2004 tentang Surat Ijin Usaha Perdagangan Minuman Keras/Beralkohol (SIUP-MKB) Kabupaten Semarang (Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Tahun 2004 Nomor 27 Seri E Nomor 5, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Nomor 13) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 19 Tahun 2006 tentang Perubahan Atas Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 14 Tahun 2004 tentang Surat Ijin Usaha Perdagangan Minuman Keras/Beralkohol (SIUP-MKB) Kabupaten Semarang (Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Tahun 2006 Nomor 19 Seri E Nomor 5);
17. Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 16 Tahun 2006 tentang Ijin Bangunan (Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Tahun 2006 Nomor 16 Seri C Nomor 4, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Nomor 13);
18. Peraturan Daerah Kabupaten Semarang Nomor 6 Tahun 2011 tentang Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Semarang Tahun 2011 – 2031 (Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Tahun 2011 Nomor 7, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Semarang Nomor 6).

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN BUPATI TENTANG STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN DI KABUPATEN SEMARANG.

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kabupaten Semarang.
2. Pemerintahan Daerah adalah penyelenggaraan urusan pemerintahan oleh Pemerintah Daerah dan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah menurut asas otonomi dan tugas pembantuan dengan prinsip otonomi seluas-luasnya dalam sistem dan prinsip Negara Kesatuan Republik Indonesia sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945.
3. Pemerintah Daerah adalah Bupati dan Perangkat Daerah sebagai unsur penyelenggara Pemerintahan Daerah.
4. Bupati Semarang yang selanjutnya disebut Bupati adalah Kepala Daerah Kabupaten Semarang.
5. Sekretaris Daerah adalah Sekretaris Daerah Kabupaten Semarang.
6. Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata adalah Dinas Pemuda, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Semarang.
7. Standar Operasional Prosedur adalah Pedoman pelaksanaan Usaha Jasa Makanan dan Minuman di Kabupaten Semarang.
8. Usaha adalah setiap tindakan atau kegiatan dalam bidang perekonomian yang dilakukan untuk tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.
9. Usaha Jasa Makanan dan Minuman adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan atau penyajiannya.

10. Restoran adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian didalam 1 (satu) tempat yang tetap tidak berpindah – pindah.
11. Rumah Makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian didalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah – pindah.
12. Bar / Rumah Minum adalah usaha penyediaan minuman beralkohol (dengan kadar tertentu) 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 serta tersedia stage untuk pertunjukan musik live show (ringan).
13. Kafe adalah penyediaan makanan ringan dan minuman ringan (non alkohol) dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan/atau penyajiannya, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.
14. Jasa boga adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan/atau penyajiannya, untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan.
15. Pusat penjualan makanan adalah usaha penyediaan tempat untuk restoran, rumah makan dan/atau kafe dilengkapi dengan meja dan kursi.
16. Pengusaha Pariwisata yang selanjutnya disebut dengan pengusaha adalah perseorangan atau badan usaha yang melakukan kegiatan usaha pariwisata bidang usaha jasa makanan dan minuman.

BAB II

MAKSUD DAN TUJUAN

Pasal 2

- (1) Maksud disusunnya Peraturan Bupati tentang Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Makanan dan Minuman adalah untuk :
 - a. memberikan kepastian hukum dalam menjalankan usaha Jasa Makanan dan Minuman;
 - b. memberi jaminan kepada masyarakat dan konsumen untuk mendapatkan pelayanan yang berkualitas dan dapat dipertanggung jawabkan;
 - c. memberikan pelayanan Prima kepada masyarakat dan pelanggan.
- (2) Tujuan disusunnya Peraturan Bupati tentang Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Makanan dan Minuman ini adalah:
 - a. sebagai alat komunikasi antara pelanggan dengan penyedia jasa pelayanan dalam usaha peningkatan pelayanan;
 - b. sebagai alat ukur kinerja terhadap pelayanan masyarakat;
 - c. sebagai alat kontrol, monitoring dan evaluasi kinerja dalam memberikan pelayanan masyarakat

BAB III

PENYELENGGARA USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN

Pasal 3

- (1) Yang dapat menyelenggarakan Usaha Jasa Makanan dan Minuman adalah :
 - a. Warga Negara Republik Indonesia;
 - b. Badan Hukum, atau perorangan;
 - c. Warga Negara Republik Indonesia yang bekerjasama dengan Warga Negara Asing harus berbentuk Perseroan Terbatas (PT);

- d. Pemerintah Daerah atau Badan Usaha Milik Daerah/Negara sesuai dengan Ketentuan Peraturan Perundang-undangan; dan
 - e. Pemerintah Daerah dengan Pihak ke-3 (tiga) dalam bentuk kerjasama yang saling menguntungkan.
- (2) Penyelenggaraan Usaha Jasa Makanan dan Minuman yang dilakukan oleh orang asing berlaku ketentuan dan mempergunakan tata cara sesuai dengan Ketentuan Peraturan Perundang-undangan.

BAB IV

PERIJINAN

Pasal 4

- (1) Setiap orang atau Badan Usaha yang menyelenggarakan usaha Jasa Makanan dan Minuman wajib memiliki Ijin Usaha.
- (2) Ijin Usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1), diajukan dengan permohonan secara tertulis kepada Bupati atau Kepala Satuan Kerja Perangkat Daerah yang ditunjuk.

BAB V

PENETAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR USAHA JASA MAKANAN DAN MINUMAN

Pasal 5

Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Makanan dan Minuman meliputi jenis usaha :

- a. rumah makan;
- b. restoran;
- c. restoran dan bar / rumah minum;
- d. kafe;
- e. jasa boga;
- f. pusat penjualan makanan / pujasera;
- g. jenis usaha lain dibidang usaha jasa makanan dan minuman yang ditetapkan oleh Bupati.

Pasal 6

Standar Operasional Prosedur Usaha Jasa Makanan dan Minuman sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati.

BAB VI

KEWAJIBAN DAN LARANGAN

Pasal 7

Pengusaha Usaha Jasa Makanan dan Minuman wajib :

- a. memberikan pelayanan dan kenyamanan kepada pengunjung;
- b. memenuhi ketentuan yang tercantum dalam surat ijin;
- c. mentaati Ketentuan Peraturan Perundang-undangan di bidang ketenagakerjaan;
- d. mentaati Ketentuan Peraturan perundang-undangan di bidang keselamatan dan kesehatan kerja;

- e. meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan karyawan sesuai dengan fungsi dan tugasnya dalam rangka meningkatkan pelayanan;
- f. memberikan perlindungan dan pengamanan terhadap barang-barang milik pengunjung dari kemungkinan pencurian dan/atau kerusakan;
- g. menetapkan tata tertib, kewajiban dan larangan bagi pengunjung sepanjang tidak bertentangan dengan Ketentuan Peraturan Perundang-undangan;
- h. menyelenggarakan kegiatan administrasi dan melaporkan secara rutin setiap bulan tentang statistik pengunjung dan perkembangan jumlah personil/tenaga kerja kepada Bupati melalui Kepala Satuan Kerja Perangkat Daerah yang membidangi pariwisata;
- i. setiap pengusaha Jasa Makanan dan Minuman harus masuk menjadi anggota Perhimpunan Hotel Rumah Makan Indonesia dan wajib mengikuti paguyuban atau perkumpulan sejenisnya sesuai dengan jenis usaha masing-masing yang ada di wilayah Kabupaten Semarang.

Pasal 8

Pengusaha Usaha Jasa Makanan dan Minuman dilarang menyediakan segala bentuk apapun yang mengandung unsur perjudian dan kegiatan lain yang melanggar Ketentuan Peraturan Perundang-undangan.

BAB VII

PELAKSANAAN PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 9

- (1) Pelaksanaan Peraturan Bupati ini dilakukan oleh Satuan Kerja Perangkat Daerah yang membidangi.
- (2) Pelaksanaan Pembinaan dan Pengawasan terhadap usaha Jasa Rumah Makan dan Bar/Rumah Minum dilaksanakan oleh Satuan Kerja Perangkat Daerah yang membidangi dengan bekerjasama dengan SKPD terkait.
- (3) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) meliputi pembinaan dalam :
 - a. bangunan, tata ruang dan peralatannya;
 - b. sanitasi dan *hygiene*;
 - c. teknis pengelolaannya;
 - d. ketertiban, kebersihan, keindahan dan kesehatan lingkungan;
 - e. peningkatan ketrampilan dan kemampuan karyawan;
 - f. peningkatan kesejahteraan, kesehatan dan keselamatan; dan
 - g. peningkatan mutu pelayanan.

BAB VIII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 10

Pada saat Peraturan Bupati ini mulai berlaku maka setiap Usaha Jasa Makanan dan Minuman yang telah ada sebelum diundangkannya Peraturan Bupati ini dalam waktu paling lama 1 (satu) tahun harus sudah menyesuaikan dengan Ketentuan Peraturan Bupati ini.

BAB IX

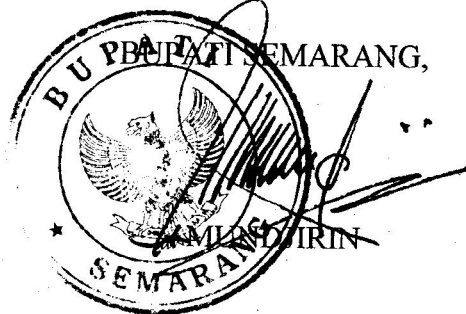
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 11

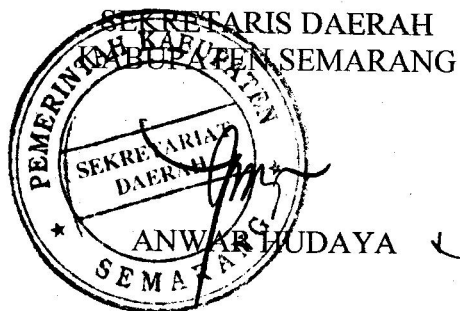
Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Semarang.

Ditetapkan di Ungaran
pada tanggal 30 - 01 - 2012



Diundangkan di Ungaran
pada tanggal 30 - 01 - 2012



BERITA DAERAH KABUPATEN SEMARANG TAHUN 2012 NOMOR 15

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR USAHA JASA MAKANAN DAN
 MINUMAN DI KABUPATEN SEMARANG

NO	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
A.	<p>RUMAH MAKAN</p> <p>1. UMUM</p> <p> a. Lokasi</p> <p> b. Penataan Lahan</p> <p> c. Lingkungan</p> <p>2. BANGUNAN</p> <p> a. Sifat Bangunan</p> <p> b. Jenis Bangunan Rumah Makan</p>	<p>1. Lokasi Rumah Makan harus mudah dicapai dengan kendaraan roda 2 (dua) dan roda 4 (empat);</p> <p>2. Lokasi Rumah Makan harus bebas banjir;</p> <p>1. Lahan yang dipergunakan harus ditata sesuai dengan peruntukannya dan memperhatikan faktor estetika dan kenyamanan pengunjung;</p> <p>2. Penghijauan dan penataan taman serta saluran pembuangan limbah air dan tempat pembuangan limbah padat;</p> <p>3. Menyediakan tempat parkir kendaraan yang cukup dan memadai untuk menampung kendaraan roda 2 (dua) dan Kendaraan roda 4 (empat).</p> <p>1. Lingkungan harus terhindar dari pencemaran baik yang bersumber dari:</p> <p> b. Bau yang tidak enak;</p> <p> c. Debu atau asap tebal;</p> <p> d. Suara yang bising.</p> <p>2. Tersedia Sistem penyaluran / pembuangan air limbah yang baik.</p> <p>Bangunan harus memenuhi persyaratan teknis tata bangunan dan dapat bersifat permanen</p> <p>1. Ruang tempat makan;</p> <p>2. Ruang dapur;</p> <p>3. Dapur Kering/persiapan saji;</p> <p>4. Ruang tempat penyimpanan bahan bahan / freezer;</p> <p>5. Gudang;</p> <p>6. Ruang fasilitas karyawan</p> <p>7. Toilet</p>

	<p>c. Tata Ruang</p> <p>d. Sistem Sirkulasi Udara</p> <p>3. FISIK BANGUNAN</p> <p>a. Ukuran</p> <p>b. Fasilitas</p>	<p>Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arus tamu ; 2. Arus karyawan; 3. Arus bahan dan barang; 4. Arus pelayanan. <p>Tersedia sistem ventilasi ruangan untuk sirkulasi udara/jendela yang cukup.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Luas ruang makan atau tempat makan paling sedikit 50 % (lima puluh perseratus) dari luas seluruh rumah makan; 2. Luas tempat duduk bagi setiap orang berkisar antara 1 m (satu meter) sampai dengan 1,5 m (satu koma lima meter) <ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia instalasi air bersih; 2. Tempat mencuci tangan/wastafel; 3. Toilet yang terpisah antara pria dan wanita; 4. Ruang kasir; 5. Mushola; 6. Dianjurkan menyediakan sistem tata suara untuk musik atau sejenisnya serta tempat untuk pertunjukan musik secara langsung (ringan)
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NO	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
B.	<p>RESTORAN</p> <p>1. UMUM</p> <p>a. Lokasi</p> <p>b. Penataan Lahan</p> <p>c. Lingkungan</p> <p>2. BANGUNAN</p> <p>a. Sifat Bangunan</p> <p>b. Jenis Bangunan Restoran</p> <p>c. Tata Ruang</p> <p>d. Sistim Sirkulasi Udara</p>	<p>1. Lokasi Restoran harus mudah dicapai dengan kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat);</p> <p>2. Lokasi Restoran harus bebas banjir;</p> <p>1. Lahan yang dipergunakan harus ditata sesuai dengan peruntukannya dan memperhatikan faktor estetika dan kenyamanan pengunjung;</p> <p>2. Penghijauan dan penataan taman serta saluran pembuangan limbah air dan tempat pembuangan limbah padat;</p> <p>3. Menyediakan tempat parkir kendaraan yang cukup dan memadai untuk menampung kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat).</p> <p>Lingkungan Restoran harus terhindar dari pencemaran baik yang bersumber dari :</p> <p>1. Bau yang tidak enak;</p> <p>2. Debu atau asap tebal;</p> <p>3. Suara yang bising.</p> <p>Bangunan harus memenuhi persyaratan teknis tata ruang dan dapat bersifat permanen</p> <p>1. Ruang tempat makan;</p> <p>2. Ruang dapur;</p> <p>3. Dapur Kering/persiapan saji;</p> <p>4. Ruang tempat penyimpanan bahan-bahan/freezer;</p> <p>5. Gudang;</p> <p>6. Ruang fasilitas karyawan;</p> <p>7. Toilet.</p> <p>Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan :</p> <p>1. Arus tamu ;</p> <p>2. Arus karyawan;</p> <p>3. Arus bahan dan barang;</p> <p>4. Arus pelayanan.</p> <p>Tersedia sistem ventilasi ruangan untuk sirkulasi udara/jendela yang cukup.</p>

NO	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
C.	<p>RESTORAN DAN BAR / RUMAH MINUM</p> <p>1. UMUM</p> <p>a. Lokasi</p> <p>b. Penataan Lahan</p> <p>c. Lingkungan</p> <p>2. BANGUNAN</p> <p>a. Sifat Bangunan</p> <p>b. Jenis Bangunan Restoran dan Bar</p>	<p>1. Lokasi Restoran dan Bar/Rumah Minum tidak bertentangan dengan lingkungan;</p> <p>2. Lokasi Restoran dan Bar/Rumah Minum harus mudah dicapai dengan kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat);</p> <p>3. Lokasi Restoran dan Bar/Rumah Minum harus bebas banjir;</p> <p>2. Lahan yang dipergunakan harus ditata sesuai dengan peruntukannya dan memperhatikan faktor estetika dan kenyamanan pengunjung;</p> <p>3. Penghijauan dan penataan taman serta saluran pembuangan limbah air dan tempat pembuangan limbah padat;</p> <p>4. Menyediakan tempat parkir kendaraan yang cukup dan memadai untuk menampung kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat).</p> <p>Lingkungan Restoran dan Bar/Rumah Minum harus terhindar dari pencemaran baik yang bersumber dari :</p> <p>1. Bau yang tidak enak;</p> <p>2. Debu atau asap tebal;</p> <p>3. Suara yang bising.</p> <p>Bangunan harus memenuhi persyaratan teknis tata ruang dan dapat bersifat permanen</p> <p>1. Ruang makan dan minum baik di Restoran maupun Bar/Rumah Minum dengan jumlah tempat duduk sebanding dengan luas tempat usaha dengan ketentuan luas paling sedikit 1 m (satu meter) per tempat duduk;</p> <p>2. Lebar ruang kerja bartender paling sedikit 1 m (satu meter);</p> <p>3. Untuk ruang Restoran dan Bar yang tertutup harus dilemngkapi dengan Air Conditioned;</p> <p>4. Gudang tempat penyimpanan bahan-bahan kering;</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 5. Ruang fasilitas untuk karyawan; 6. Toilet yang yang dibedakan antara pria dan wanita; 7. Perlengkapan yang paling sedikit tersedia: <ol style="list-style-type: none"> a. Tersedia bar counter dan bar stool; b. Alat pencampur minuman (shaker) 1 (satu) buah; c. Alat pengocok minuman (blender) 1(satu) buah; d. Alat pengukur minuman (jigger) 2 (dua) buah; e. Alat pembuka botol minuman dan kaleng 2 (dua) buah; f. Almari es 1 (satu) buah; g. Keranjang sampah; h. Tempat es batu dan alat untuk mengambil es batu 2 (dua) buah; i. Rak penyimpanan minuman dan peralatan yang dipisahkan; j. Long bar spoon; k. Spring cocktail strainer; l. Lemon squeezer; m. Cutting board; n. Cocktail stifer; o. Champagne bucket; p. Berbagai jenis gelas dengan jumlah 2 (dua) kali kapasitas yang paling sedikit terdiri dari : <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocktail glass /gelas koktail; 2. Gelas panjang / tumbler glass; 3. Belas bir; 4. Brandy sniflers/cognac glass/brandy glass; q. Asbak menyesuaikan dengan jumlah pengunjung; r. Ruangan tempat makan; s. Ruang dapur; t. Dapur kering/persiapan saji; u. Ruang tempat menyimpan bahan-bahan kering / freezer untuk bahan-bahan yang basah; v. Gudang tempat penyimpanan peralatan; w. Ruang fasilitas karyawan 8. Restoran dan Bar dilengkapi dengan tempat untuk mencuci peralatan dan perlengkapan yang terdiri dari : <ol style="list-style-type: none"> a. Bak cucian / Wastafel dengan 2 (dua) buah keran air panas dan dingin; b. Mesin pencuci gelas; c. Saluran pembuangan air / limbah 9. Tersedia daftar makanan dan minuman dan harganya.
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>c. Tata Ruang</p>	<p>Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arus tamu; 2. Arus karyawan; 3. Arus bahan dan barang; 4. Arus pelayanan.
	<p>d. Sistem Sirkulasi Udara</p>	<p>Tersedia sistem ventilasi ruangan untuk sirkulasi udara / jendela yang cukup.</p>
	<p>3. FISIK BANGUNAN</p> <p>a. Ukuran</p> <p>b. Fasilitas</p>	<p>Luas ruang Restoran paling sedikit 5 x 10 m dan Bar / Rumah Minum paling sedikit 7 x 8 m dengan paling sedikit 75 % (tujuh puluh lima perseratus) dari luas seluruh ruangan Restoran dan ruangan Bar/Rumah Minum.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tempat parkir paling sedikit dapat menampung 10 (sepuluh) buah kendaraan roda 4 (empat) dan 20 (dua puluh) buah kendaraan roda 2 (dua); 2. Taman dan tempat penghijauan; 3. Toilet yang terpisah antara pria dan wanita; 4. Mushola; 5. Tempat mencuci tangan / wastafel.

NO	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
D.	<p>CAFE</p> <p>1. UMUM</p> <p>a. Lokasi</p> <p>b. Penataan Lahan</p> <p>c. Lingkungan</p> <p>2. BANGUNAN</p> <p>a. Sifat Bangunan</p> <p>b. Jenis Bangunan Cafe</p>	<p>1. Lokasi Cafe tidak bertentangan dengan lingkungan;</p> <p>2. Lokasi Cafe harus mudah dicapai dengan kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat);</p> <p>3. Lokasi Cafe harus bebas banjir.</p> <p>1. Lahan yang di pergunakan harus ditata sesuai dengan peruntukannya dan memperhatikan faktor estetika dan kenyamanan pengunjung;</p> <p>2. Penghijauan dan penataan taman serta saluran pembuangan limbah air dan tempat pembuangan limbah padat;</p> <p>3. Tempat parkir kendaraan yang cukup dan memadai untuk menampung kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat).</p> <p>Lingkungan harus terhindar dari pencemaran baik yang bersumber dari :</p> <p>1. Bau yang tidak enak;</p> <p>2. Debu atau asap tebal;</p> <p>3. Suara yang bising.</p> <p>Bangunan harus memenuhi persyaratan teknis tata ruang dan dapat bersifat permanen.</p> <p>1. Ruang minum dengan jumlah tempat duduk sebanding dengan luas Cafe dengan ketentuan 1 m (satu meter) per tempat duduk;</p> <p>2. Untuk ruang Cafe yang tertutup harus dilengkapi dengan Air Conditioned dan ventilasi, blower;</p> <p>3. Stage untuk pertunjukan secara langsung (live);</p> <p>4. Perlengkapan paling sedikit tersedia:</p> <p>a. Cafe counter;</p> <p>b. Alat pembuka botol minuman dan kaleng 2 (dua) buah;</p> <p>c. Almari es satu buah;</p> <p>d. Keranjang sampah;</p> <p>e. Tempat es batu dan alat untuk mengambil;</p> <p>f. Rak penyimpanan minuman dan</p>

	<p>c. Tata Ruang</p> <p>d. Sistem Sirkulasi Udara</p> <p>3. FISIK BANGUNAN</p> <p>a. Ukuran</p> <p>b. Fasilitas</p>	<p>peralatan yang dipisahkan;</p> <p>g. Berbagai jenis gelas dengan jumlah dua (dua) kali kapasitas;</p> <p>5. Asbak menyesuaikan dengan jumlah pengunjung.</p> <p>6. Cafe dilengkapi dengan tempat untuk mencuci peralatan dan perlengkapan yang terdiri dari :</p> <p>a. Bak cucian/wastafel;</p> <p>b. Saluran pembuangan air/limbah;</p> <p>7. Daftar makanan, minuman dan harganya.</p> <p>Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan :</p> <p>2. Arus tamu ;</p> <p>3. Arus karyawan;</p> <p>4. Arus bahan dan barang;</p> <p>5. Arus pelayanan</p> <p>Tersedia sistem ventilasi ruangan untuk sirkulasi udara / jendela yang cukup.</p> <p>Luas ruang Cafe paling sedikit 7 x 8 m, dan paling sedikit 75 % (tujuh puluh lima perseratus) dari luas seluruh ruangan Cafe.</p> <p>1. Tempat parkir;</p> <p>2. Dianjurkan menyediakan sistem tata suara untuk musik atau sejenisnya serta tempat untuk pertunjukan musik (ringan) secara langsung;</p> <p>3. Penghijauan dan taman;</p> <p>4. Toilet yang terpisah antara pria dan wanita.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NO	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
E.	<p>JASA BOGA</p> <p>1. UMUM</p> <p>a. Lokasi</p> <p>b. Penataan Lahan</p> <p>c. Lingkungan</p> <p>2. BANGUNAN</p> <p>a. Sifat Bangunan</p> <p>b. Jenis Bangunan Jasa Boga</p> <p>c. Tata Ruang</p>	<p>1. Lokasi Jasa Boga tidak bertentangan dengan lingkungan;</p> <p>2. Lokasi Jasa Boga harus mudah dicapai dengan kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat);</p> <p>3. Lokasi harus bebas banjir.</p> <p>1. Lahan yang dipergunakan harus ditata sesuai dengan peruntukannya dan memperhatikan faktor lingkungan;</p> <p>2. Penataan saluran pembuangan limbah air dan tempat pembuangan limbah padat;</p> <p>3. Tempat parkir kendaraan yang cukup dan memadai.</p> <p>Lingkungan harus terhindar dari pencemaran baik yang bersumber dari :</p> <p>1. Bau yang tidak enak;</p> <p>2. Debu atau asap tebal.</p> <p>Bangunan harus memenuhi persyaratan teknis tata ruang dan dapat bersifat permanen</p> <p>1. Ruangan/dapur untuk memasak dilengkapi dengan cerobong asap dan ventilasi yang cukup;</p> <p>2. Ruangan untuk menyimpan bahan-bahan makanan kering;</p> <p>3. Ruangan untuk menata masakan yang sudah siap saji/ kemas;</p> <p>4. Paling sedikit mempunyai peralatan masak:</p> <p>a. Freezer untuk menyimpan bahan makanan basah / daging;</p> <p>b. Peralatan dapur untuk memasak;</p> <p>c. Peralatan makan dan minum untuk penyajian;</p> <p>d. Perlengkapan meja buffet, pondokan, meja snack, meja sofe dring dan asesoris.</p> <p>Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya:</p> <p>1. Tempat operasional terpisah dengan kegiatan rumah tangga;</p>

NO	UNSUR PERSYARATAN	URAIAN PERSYARATAN
1	2	3
F.	<p>PUSAT PENJUALAN MAKANAN / PUJA SERA</p> <p>1. UMUM</p> <p>a. Lokasi</p> <p>b. Penataan Lahan</p> <p>c. Lingkungan</p> <p>2. BANGUNAN</p> <p>a. Sifat Bangunan</p> <p>b. Jenis Bangunan Pusat Penjualan Makanan/Puja Sera</p>	<p>1. Lokasi Pusat Penjualan Makanan / Puja Sera tidak bertentangan dengan lingkungan;</p> <p>2. Lokasi Pusat Penjualan Makanan / Puja Sera harus mudah dicapai dengan kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat);</p> <p>3. Lokasi Pusat Penjualan Makanan / Puja Sera harus bebas banjir;</p> <p>1. Lahan yang dipergunakan harus ditata sesuai dengan peruntukannya dan memperhatikan faktor lingkungan;</p> <p>2. Penataan saluran pembuangan limbah air dan tempat pembuangan limbah padat;</p> <p>3. Penataan taman dan penghijauan;</p> <p>4. Tempat parkir kendaraan roda 2 (dua) dan roda 4 (empat) yang cukup dan memadai.</p> <p>Lingkungan harus terhindar dari pencemaran baik yang bersumber dari:</p> <p>1. Bau yang tidak enak;</p> <p>2. Debu atau asap tebal;</p> <p>3. Suara bising.</p> <p>Bangunan harus memenuhi persyaratan teknis tata ruang dan dapat bersifat permanen</p> <p>1. Ruangan/stand terdiri dari berapa macam aneka masakan;</p> <p>2. Ruang tempat makan satu lokasi;</p> <p>3. Ruang kasir satu pintu/masing-masing stand;</p> <p>4. Ruang dapur;</p> <p>5. Dapur kering / persiapan saji;</p> <p>6. Tempat mencuci piring dengan air yang mengalir;</p> <p>7. Ruang tempat penyimpanan bahan-bahan/freezer;</p> <p>8. Gudang;</p> <p>9. Ruang fasilitas karyawan;</p> <p>10. Toilet yang terpisah antara pria dan wanita;</p>

	<p>c. Tata Ruang</p> <p>d. Sistem Sirkulasi Udara</p> <p>3. FISIK BANGUNAN</p> <p>a. Ukuran</p> <p>b. Fasilitas</p>	<p>11. Saluran pembuangan limbah cair dan/tempat penampungan limbah padat. Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan:</p> <ol style="list-style-type: none"> Arus tamu; Arus Karyawan; Arus bahan dan barang; Arus pelayanan. <p>Tersedia sistem ventilasi ruangan untuk sirkulasi udara / jendela yang cukup.</p> <p>Luas ruang makan atau tempat makan dalam satu lokasi dengan luas menyesuaikan luas tempat usaha;</p> <ol style="list-style-type: none"> Tempat parkir kendaraan roda 2 (dua) dan kendaraan roda 4 (empat); Dianjurkan menyediakan sistem tata suara untuk musik atau sejenisnya serta tempat untuk pertunjukan musik (ringan) secara langsung; Tempat mencuci tangan / wastafel; Mushola; Penghijauan dan taman; Toilet yang terpisah antara pria dan wanita; Tersedia instalasi air bersih; Ruang kasir.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

