

STANDAR USAHA JASA BOGA  
BERESIKO MENENGAH TINGGI

NO	56210 : JASA BOGA UNTUK SUATU <i>EVENT</i> TERTENTU ( <i>EVENT CATERING</i> ) 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) Pengutamaan 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) Pengutamaan 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- Unsur 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- Unsur 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- Unsur 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>
--	--	---