

STANDAR USAHA APARTEMEN HOTEL

BERISIKO RENDAH, MENENGAH RENDAH, MENENGAH TINGGI DAN TINGGI

NO	55194 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> <ul 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></ul>
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 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></ul>

		<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	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Apartemen Hotel Berisiko Menengah Rendah:             <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> </li> <li>b. Apartemen hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Tinggi:             <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> </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 pubik

				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 pemeliharannya, 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 rganisasi 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 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 Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangann 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 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.