

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

		<p>lemak (<i>grease trap</i>), <i>Kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi penyimpanan barang terpisah antara <i>food</i> dan <i>nonfood</i>;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4) Jumlah menu makanan paling sedikit 20 (dua puluh) menu makanan dan 15 (lima belas) menu minuman;</li><li>5) Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 3 (tiga) diantaranya merupakan resep baku/khusus</li></ol>
--	--	---

10	Pengelolaan Usaha	<p>a. Restoran berisiko menengah rendah, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi.</li> </ol> <p>b. Restoran berisiko menengah tinggi dan tinggi, meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li> <li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha;</li> <li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan internal audit usaha terdokumentasi.</li> </ol>															
11	Penilaian kesesuaian dan pengawasan	<p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui dengan pernyataan kesesuaian diri (<i>self-declaration</i>) pada saat mendaftar NIB melalui Sistem OSS;)</p> <p>Restoran Berisiko Menengah Rendah</p> <table border="1" data-bbox="602 1659 1406 2292"> <thead> <tr> <th data-bbox="602 1659 824 1829">Unsur-Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="824 1659 902 1829">No</th> <th data-bbox="902 1659 1330 1829">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1330 1659 1406 1829">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="602 1829 824 2058" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="824 1829 902 1946">1.</td> <td data-bbox="902 1829 1330 1946">Sertifikat standar usaha restoran</td> <td data-bbox="1330 1829 1406 1946"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="824 1946 902 2058">2.</td> <td data-bbox="902 1946 1330 2058">Sertifikat laik higiene sanitasi</td> <td data-bbox="1330 1946 1406 2058"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="602 2058 824 2292">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="824 2058 902 2292">3.</td> <td data-bbox="902 2058 1330 2292">Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan <i>railing guard</i> dan</td> <td data-bbox="1330 2058 1406 2292"></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur-Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan khusus	1.	Sertifikat standar usaha restoran		2.	Sertifikat laik higiene sanitasi		Sarana Usaha	3.	Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan <i>railing guard</i> dan	
Unsur-Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK														
Persyaratan khusus	1.	Sertifikat standar usaha restoran															
	2.	Sertifikat laik higiene sanitasi															
Sarana Usaha	3.	Ruangan yang lebih dari 1 lantai dilengkapi dengan tangga yang aman dengan <i>railing guard</i> dan															

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

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

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

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

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

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

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

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

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

			pelaksanaan internal 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 restoran berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha restoran berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha restoran berisiko menengah rendah minimal 90%.</li> </ul>																			
<p><u>Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh LSU bidang Pariwisata dan inspeksi oleh Pemerintah Pusat dalam rangka pengawasan.</p>																			
Restoran Berisiko Menengah Tinggi																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Unsur- Unsur Penilaian</th> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 55%;">Kriteria Penilaian</th> <th style="width: 20%;">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Persyaratan khusus</td> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Sertifikat standar usaha restoran</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Sertifikat laik higiene sanitasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sarana Usaha</td> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan khusus	1.	Sertifikat standar usaha restoran		2.	Sertifikat laik higiene sanitasi		Sarana Usaha	3.	Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																
Persyaratan khusus	1.	Sertifikat standar usaha restoran																	
	2.	Sertifikat laik higiene sanitasi																	
Sarana Usaha	3.	Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih																	

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

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

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

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

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

Keterangan:

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

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

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

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