

		<p>pengawasan usaha jasa boga PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <ol style="list-style-type: none">5. Pengawasan terhadap usaha jasa boga dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.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.
--	--	---

STANDAR USAHA BAR
BERISIKO MENENGAH TINGGI

NO	56301 BAR	
1.	Ruang Lingkup	Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan: Bar usaha yang kegiatannya menghadirkan minuman beralkohol dan nonalkohol serta makanan kecil untuk umum di tempat usahanya dan telah mendapatkan ijin dari instansi yang membinanya.
2	Istilah dan Definisi	<p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata;</p> <p>b. Usaha Bar/Rumah Minum adalah usaha penyediaan minuman beralkohol dan non alkohol dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan/atau penyajiannya, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah pindah;</p> <p>c. Usaha Bar/Rumah Minum berisiko menengah tinggi adalah usaha pariwisata yang memiliki kategori level risiko menengah tinggi berdasarkan kriteria keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan masyarakat termasuk wisatawan, lingkungan (K3L) dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L;</p> <p>d. Standar Usaha Bar/Rumah minum adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi Usaha Bar/Rumah Minum yang mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha bar/rumah minum;</p>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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