

STANDAR USAHA KELAB MALAM ATAU DISKOTIK YANG UTAMANYA
MENYEDIAKAN MINUMAN
BERISIKO MENENGAH TINGGI

NO	56302 KELAB MALAM ATAU DISKOTIK YANG UTAMANYA MENYEDIAKAN MINUMAN	
1.	Ruang Lingkup	Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan usaha penyediaan jasa pelayanan minuman sebagai kegiatan utama di mana menyediakan juga tempat dan fasilitas untuk menari dengan diringi musik hidup, atraksi pertunjukkan lampu sebagai layanan tambahan serta pramuria.
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 Klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan Minuman adalah usaha penyediaan minuman yang dilengkapi tempat dan fasilitas bersantai dan/atau melantai dengan diiringi rekaman lagu dan/atau musik serta cahaya lampu.</p> <p>c. Usaha Klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman 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 Klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman adalah rumusan kualifikasi dan/atau klasifikasi usaha klub malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman yang</p>

		<p>mencakup aspek sarana usaha, struktur organisasi dan SDM usaha, Pelayanan usaha, persyaratan produk usaha, sistem manajemen usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman;</p> <p>e. Sertifikasi standar usaha Kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman adalah proses pemberian Sertifikat kepada usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman melalui audit pemenuhan standar usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman;</p> <p>f. Sertifikat standar usaha Kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata kepada usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman yang telah memenuhi standar usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman;</p> <p>g. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi yang selanjutnya disingkat SLHS adalah bukti tertulis pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji;</p> <p>h. Lembaga Sertifikasi usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan sertifikasi standar usaha di bidang pariwisata sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan;</p>
--	--	--

		i. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.
3	Penggolongan Usaha	Memiliki skala usaha Menengah dan Besar, sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
4	Persyaratan Umum Usaha	-
5	Persyaratan Khusus Usaha	1) sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU Bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS; 2) sertifikat laik higiene sanitasi dengan jangka waktu pemenuhan paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui sistem OSS;
6	Sarana	a. Sarana minimum usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman yang harus dimiliki meliputi antara lain: 1) Ruang kantor/area administrasi yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan serta sistem pencahayaan dan sirkulasi udara sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; 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

		<p>Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <ol style="list-style-type: none">5) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau fasilitas internet;6) Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;7) Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;8) Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;9) Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;10) Penyejuk udara dan exhaust fan dengan jumlah dan daya sesuaidengan rasio luas ruangan;11) Akses khusus darurat yang berfungsi dengan baik dan terlihat dengan rambu yang jelas, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;12) Lampu darurat yang berfungsi dengan baik, sesuai dengan ketentuan perundang-undangan;13) Peralatan keamanan berupa kamera pengawas (<i>Closed Circuit Television</i>) dan tempat petugas keamanan;14) Fasilitas angkat angkut karyawan dan barang;15) Gudang. <p>b. Fasilitas minimum sebagai penunjang kegiatan usaha kelab malam atau diskotik yang utamanya menyediakan minuman antara lain sebagai berikut:</p>
--	--	---

		<ol style="list-style-type: none">1) Lift atau eskalator pengunjung untuk diskotek yang berada di lantai 4 (empat) atau lebih;2) Papan nama dibuat dari bahan aman dan kuat dengan tulisan yang terbaca dan terlihat jelas dan dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;3) Fasilitas parkir yang bersih, aman, dan terawat;4) Meja dan kursi untuk pengunjung dengan ketentuan: jarak antar kursi paling dekat 1 (satu) meter dan jarak antar meja paling dekat 2 (dua) meter;5) Peralatan pencahayaan;6) Tempat penjualan makanan ringan dan minuman ringan;7) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk pengunjung pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;8) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K)9) Tempat sampah tertutup yang terbuat dari material yang aman dan tidak mudah bocor. <p>c. Kondisi lingkungan</p> <ol style="list-style-type: none">1) Kemitraan dan/atau keterlibatan masyarakat lokal;2) Memiliki program pengendalian hama;3) Tempat sampah organik dan non organik terpisah dan tertutup;4) Tempat penampungan sampah sementara;
--	--	--

		<ol style="list-style-type: none">5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.6) Pemeliharaan bangunan dan lingkungan usaha.
7	Struktur Organisasi dan SDM	<ol style="list-style-type: none">a. Struktur Organisasi<ol style="list-style-type: none">1) Struktur organisasi terdokumentasi;2) uraian tugas terdokumentasi;3) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;4) Pengutamaan penggunaan produk lokal dan/atau produk dalam negeri;5) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;6) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;7) Informasi dokter, klinik atau rumah sakit;8) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi;9) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;10) Kepemilikan sertifikat laik sehat usaha;11) Kepemilikan dokumen surat pernyataan pemantauan lingkungan).b. Sumber Daya Manusia<ol style="list-style-type: none">1) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;2) Program pendidikan dan pelatihan untuk peningkatan kompetensi.3) Program penilaian kinerja karyawan.4) Petugas keamanan;

		<p>5) Perencanaan dan pengembangan karir;</p> <p>6) Perlindungan asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karuawan;</p> <p>7) Pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi;</p>
8	Pelayanan	<p>a. Penyambutan dan penerimaan pengunjung;</p> <p>b. Pemesanan, pembuatan, dan penyajian makanan ringan dan/atau minuman ringan sesuai standar kesehatan dan keamanan pangan;</p> <p>c. Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</p> <p>d. Keamanan oleh Satuan Pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) Satuan Pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia;</p> <p>e. Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>f. Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.;</p> <p>g. Penanganan keluhan pengunjung.</p>
9	Persyaratan Produk Usaha	<p>a. Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam) meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara;</p> <p>b. Panggung untuk <i>disc jockey</i>, penata suara, dan penata cahaya dengan ketentuan luas panggung paling kecil 3 (tiga) meter x 2 (dua) meter, ketinggian panggung paling rendah 1 (satu) meter, dan jarak antara panggung dengan kursi pengunjung paling dekat 2 (dua) meter;</p> <p>c. Peralatan sistem suara dengan kekuatan paling keras 110 desibel disesuaikan dengan rasio luas ruangan;</p> <p>d. Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau music;</p>

		<p>e. Pemutar penyimpan data suara dilengkapi paling sedikit 2 (dua) buah mixer musik dan headphone;</p>
10	Sistem Manajemen Usaha	<p>a. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>b. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi</p> <p>c. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>d. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi</p> <p>e. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</p> <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 meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>h. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>i. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>j. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>k. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi</p>

		<p>dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>l. Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>m. Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</p> <p>n. Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi.</p>																												
11	<p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p>	<p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar usaha dilaksanakan melalui sertifikasi standar yang dilaksanakan LSU bidang Pariwisata dan inspeksi yang dilaksanakan oleh Pemerintah dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <table border="1" data-bbox="639 1318 1411 2280"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 1318 865 1490">Unsur- Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="865 1318 959 1490">No</th> <th data-bbox="959 1318 1333 1490">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1318 1411 1490">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 1490 865 1716" rowspan="2">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="865 1490 959 1604">1.</td> <td data-bbox="959 1490 1333 1604">sertifikat standar usaha</td> <td data-bbox="1333 1490 1411 1604"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1604 959 1716">2.</td> <td data-bbox="959 1604 1333 1716">sertifikat laik <i>hygiene</i> sanitasi</td> <td data-bbox="1333 1604 1411 1716"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1716 865 2058" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="865 1716 959 1831">3.</td> <td data-bbox="959 1716 1333 1831">Ketersediaan sarana usaha</td> <td data-bbox="1333 1716 1411 1831"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1831 959 1946">4.</td> <td data-bbox="959 1831 1333 1946">Ketersediaan fasilitas usaha</td> <td data-bbox="1333 1831 1411 1946"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 1946 959 2058">5.</td> <td data-bbox="959 1946 1333 2058">Terdapat kondisi lingkungan</td> <td data-bbox="1333 1946 1411 2058"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 2058 865 2280" rowspan="2">Struktur Organisasi dan SDM</td> <td data-bbox="865 2058 959 2173">6.</td> <td data-bbox="959 2058 1333 2173">Terdapat organisasi usaha</td> <td data-bbox="1333 2058 1411 2173"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="865 2173 959 2280">7.</td> <td data-bbox="959 2173 1333 2280">Ketersediaan SDM usaha</td> <td data-bbox="1333 2173 1411 2280"></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan Khusus	1.	sertifikat standar usaha		2.	sertifikat laik <i>hygiene</i> sanitasi		Sarana Usaha	3.	Ketersediaan sarana usaha		4.	Ketersediaan fasilitas usaha		5.	Terdapat kondisi lingkungan		Struktur Organisasi dan SDM	6.	Terdapat organisasi usaha		7.	Ketersediaan SDM usaha	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																											
Persyaratan Khusus	1.	sertifikat standar usaha																												
	2.	sertifikat laik <i>hygiene</i> sanitasi																												
Sarana Usaha	3.	Ketersediaan sarana usaha																												
	4.	Ketersediaan fasilitas usaha																												
	5.	Terdapat kondisi lingkungan																												
Struktur Organisasi dan SDM	6.	Terdapat organisasi usaha																												
	7.	Ketersediaan SDM usaha																												

	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.	<i>Counter</i> penjualan minuman sebagai area kerja untuk meramu minuman yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan;
		11.	Rak pajang (<i>display</i>) minuman yang bersih, rapi dan menarik;
		12.	Tempat pencucian peralatan dan perlengkapan dilengkapi dengan fasilitas air panas dan air dingin yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;
		13.	Ruang bersantai dan melantai dengan luas tempat melantai paling kecil 6 (enam)

				meter x 8 (delapan) meter, ketinggian plafon paling rendah 4 (empat meter) dan kedap suara;		
			14.	Penata suara dan penata cahaya kompeten dan professional;		
			15.	Peralatan sistem suara dengan kekuatan disesuaikan dengan rasio luas ruangan;		
			16.	Media penyimpan data suara yang telah diisi dengan rekaman lagu dan/atau music;		
			17.	Kondisi aman, bersih dan terawat;		
		Sistem manajemen usaha	18.	Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;		
			19.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha terdokumentasi.		
		<p><u>Keterangan:</u></p> <p>o CK : Checklist Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</p>				

		<ul style="list-style-type: none">○ 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 kriteria standar minimal).○ Pemenuhan kriteria penilaian sarana usaha minimal 100%;○ Pemenuhan kriteria penilaian struktur organisasi dan SDM minimal 85%;○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Pelayanan Usaha Minimal 90%○ Pemenuhan Kriteria Penilaian Persyaratan Produk usaha 100%○ Pemenuhan kriteria penilaian sistem manajemen usaha 100%; <p>PENGAWASAN USAHA</p> <p>Pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman</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.2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah
--	--	--

		<p>Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan 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;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman penanaman modal dalam negeri (PMDN). Pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman 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 kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman 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 kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman PMA, Gubernur mendelegasikan</p>
--	--	---

		<p>kewenangan pengawasan usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman PMDN kepada SKPD Provinsi yang membidangi pariwisata.</p> <p>5. Pengawasan terhadap usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman 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 mesatkan unsur dan kriteria standar usaha kelab malam/diskotik yang utamanya menyediakan minuman telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan</p>
--	--	---