



LEMBARAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I JAMBI

NOMOR : 494 TAHUN 1987 SERI B NOMOR : 17.

PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I JAMBI

NOMOR : 6 TAHUN 1987

T E N T A N G

IZIN USAHA RUMAH MAKAN DALAM PROPINSI DAERAH
TINGKAT I JAMBI

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I JAMBI

- Menimbang : a. bahwa berdasarkan Peraturan Pemerintah No.24 Tahun 1987, Urusan Rumah Makan adalah merupakan salah satu urusan Pemerintah dalam bidang kepariwisataan yang diserahkan kepada Daerah Tingkat I menjabarkannya lebih lanjut telah ditetapkan dengan Keputusan Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi No.73/PW.105/MPPT-85 tentang Usaha Rumah Makan.
- b. bahwa untuk melaksanakan lebih lanjut Keputusan Menteri Pariwisata Pos dan Telekomunikasi No.73/PW.105/MPPT-85 tentang Peraturan Izin Usaha Rumah Makan, dan sesuai pula dengan Keputusan DPRD Propinsi Daerah Tingkat I Jambi No.16/Kpts/DPRD/82 yang menyatakan menerima penyerahan sebagian urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisata kepada Daerah Tingkat I Jambi dipandang perlu menetapkan Peraturan Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Jambi tentang Izin Usaha Rumah Makan dalam Propinsi Daerah Tingkat I Jambi.

- Mengingat :
1. Undang-undang No.5 Tahun 1974 (LN Tahun 1974 No.38) tentang Pokok-pokok Pemerintahan Di Daerah.
 2. Undang-undang No.61 Tahun 1958 (LN Tahun 1958 No.112) tentang Penetapan Undang-undang Drt No.19 Tahun 1957 (LN Tahun 1957 No.73) tentang Pembentukan Daerah-daerah Swatantra Tingkat I Sumatera Barat, Jambi dan Riau sebagai Undang-undang.
 3. Undang-undang No.11 Drt Tahun 1957 (LN Tahun 1957 No.75) tentang Peraturan Umum Retribusi Daerah.
 4. Undang-undang No.9 Tahun 1960 (LN Tahun 1960 No.131) tentang Pokok-pokok Kesehatan.
 5. Undang-undang No.1- Tahun 1978 (LN Tahun 1979 No.55) tentang Kementerian-Kementerian Pokok mengenai Tenaga Kerja.
 6. Peraturan Pemerintah No.1- Tahun 1979 (LN Tahun 1979 No.73) tentang Penyerahan sebagian urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisata kepada Daerah Tingkat I.
 7. Peraturan Menteri Dalam Negeri No.14 Tahun 1974 tentang Bentuk Peraturan Daerah.
 8. Keputusan Bersama Menteri Perhubungan dan Menteri Dalam Negeri No.KM.292/HK.205/Pnb-79 dan No.106 Tahun 1979 tentang Ketentuan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No.24 Tahun 1979 tentang Penyerahan sebagian urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisata kepada Daerah Tingkat I.
 9. Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KM.73/Pw.105/MPPT-85 tentang Peraturan Usaha Rumah Makan.

Dengan Persetujuan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Jambi.

M E M U T U S K A N :

Menetapkan : PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I JAMBI
TENTANG IZIN USAHA RUMAH MAKAN DALAM PROPINSI
DAERAH TINGKAT I JAMBI.

B A B I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

- (1) Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :
 - a. Kepala Daerah adalah Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Jambi.
 - b. Usaha Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan dan minuman untuk umum di tempat usahanya.
 - c. Pimpinan Rumah Makan adalah pengelola yang sehari-hari memimpin dan bertanggung jawab atas perusahaan Rumah Makan.
 - d. Tamu Rumah Makan adalah orang yang menggunakan jasa pelayanan makan dan minum di Rumah Makan dengan membayar.
- (2) Tidak termasuk usaha Rumah Makan adalah restoran, usaha tempat makan dan usaha jasa boga (catering).

B A B II

BENTUK USAHA DAN PERMODALAN

Pasal 2

- (1) Usaha Rumah Makan yang seluruh modalnya dimiliki oleh Warga Negara Indonesia dapat berbentuk Badan Usaha atau usaha perorangan, dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Usaha Rumah Makan dengan modal patungan Warga Negara Indonesia Warga Negara Asing bentuk usahanya harus Perseroan terbatas.

B A B I I I P E N G U S A H A A N

Pasal 3

- (1) Pengusahaan rumah makan meliputi penyediaan jasa pelayanan makan dan minum kepada tamu rumah makan sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan dalam Peraturan Daerah ini dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan.
- (2) Jasa pelayanan rumah makan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pasal ini yang menyediakan hiburan atau kesenian pertunjukan oleh artis asing harus mengindahkan ketentuan peraturan-perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 4

Pimpinan Usaha Rumah Makan berkewajiban untuk :

- a. Memberikan perlindungan kepada Tamu Rumah Makan.
- b. Mencegah penggunaan Rumah Makan untuk kegiatan-kegiatan yang dapat mengganggu keamanan dan ketertiban umum serta melanggar kesusilaan.
- c. Memelihara dan memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene di dalam dan di lingkungan Rumah Makan.
- d. Memenuhi ketentuan perjanjian kerja, keselamatan kerja dan jaminan sosial bagi karyawannya sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 5

Penggunaan Tenaga Kerja Asing (Warga Negara Asing) oleh Rumah Makan harus mendapat izin Kerja sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

B A B I V

P E R I Z I N A N

Pasal 6

Untuk mengusahakan Rumah Makan harus memiliki izin sebagai berikut :

- a. Izin lokasi.
- b. Izin Usaha.

Pasal 10

Tata cara pencabutan Izin Usaha ditetapkan dengan Keputusan Kepala Daerah.

B A B V
PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 11

- (1) Pembinaan dan pengawasan dilakukan oleh Kepala Daerah.
- (2) Pembinaan dan pengawasan tersebut ayat (1) pasal ini dilaksanakan sekurang-kurangnya 6 (enam) bulan sekali.
- (3) Dalam rangka pembinaan dan pengawasan tersebut ayat (1) pasal ini pengusaha yang bersangkutan setiap 3 (tiga) bulan sekali wajib memberikan laporan kepada Kepala Daerah mengenai statistik tamu dan perkembangan Rumah Makan.

Pasal 12

Semua jenis usaha pangan yang telah digolongkan sebagai Rumah Makan harus menggunakan nama Rumah Makan.

Pasal 13

Kepala Daerah atau pejabat yang ditunjuk olehnya melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan ketentuan yang telah ditetapkan dalam Peraturan Daerah ini.

B A B VI
R E T R I B U S I

Pasal 14

- (1) Untuk memperoleh Izin Usaha Rumah Makan dan pendaftaran ulang dipungut retribusi.
- (2) Besarnya Retribusi Izin Usaha sebagai berikut :
 - a. Jumlah kursi 100 buah keatas Rp. 1.500,-
(seribu lima ratus rupiah)/kursi.
 - b. Jumlah kursi 50 s/d 99 buah Rp. 1.000,-
(seribu rupiah)/kursi.
 - c. Jumlah kursi 49 kebawah Rp. 750,-
(tujuh ratus lima puluh rupiah)/kursi.
- (3) Besarnya Retribusi Pendaftaran Ulang :
 - a. Jumlah kursi 100 buah keatas Rp. 50.000,-
(lima puluh ribu rupiah).
 - b. Jumlah kursi 50 s/d 99 buah Rp. 40.000,-
(empat puluh ribu rupiah).
 - c. Jumlah kursi 49 kebawah Rp. 30.000,-
(tiga puluh ribu rupiah).
- (4) Retribusi tersebut pada ayat (2) dan (3) Pasal ini disetorkan melalui Bendaharawan Khusus Penerima Dinas Pendapatan Propinsi Daerah Tingkat I Jambi.

- 7 -

B A B VII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 15

Selambat-lambatnya dalam waktu satu tahun terhitung sejak berlakunya Peraturan Daerah ini semua usaha Rumah Makan yang telah ada sebelum berlakunya Peraturan Daerah ini harus menyesuaikan diri dengan ketentuan yang ditetapkan dalam Peraturan Daerah ini.

B A B VIII

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 16

- (1) Hal-hal yang belum diatur dalam Peraturan Daerah ini sepanjang mengenai pelaksanaannya akan diatur lebih lanjut dengan Keputusan Kepala Daerah.
- (2) Peraturan Daerah ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan dan agar setiap orang mengetahuinya memrintahkan pengundangannya dalam Lembaran Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Jambi.

Jambi, 19 Maret 1987.

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT
DAERAH PROPINSI DAERAH
TINGKAT I JAMBI

Ketua

dto

S U P O M O.

GOVERNOR KEPALA DAERAH TINGKAT I
J A M B I.

d t o

H. MASJCHUN SOFWAN SH.

Diundangkan Dalam Lembaran
Daerah Propinsi Daerah Ting
kat I Jambi No. 494 tgl. 30 -
12-1987 Seri B No. 17
Sekretaris Wilayah/Daerah

d t o

Drs. H. Z. MUCHTAR DM.
NIP. 010030004.

Disahkan dengan Keputusan
Menteri Dalam Negeri tgl.
17-12-1987 No. 556.75-1479
Direktorat Jenderal Pemerin
tahan Umum dan Otonomi Dae-
rah.

d t o

Drs. MOEGIANTO.

P E N J E L A S A N

PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I JAMBI

NOMOR : 6 TAHUN 1987

T E N T A N G

IZIN USAHA RUMAH MAKAN DALAM PROPINSI DAERAH TINGKAT I JAMBI.

I. PENJELASAN UMUM :

Kepariwisataan adalah merupakan salah satu bidang kegiatan yang dapat menjadi :

1. Promosi untuk memajukan dan memperkenalkan kebudayaan Daerah.
2. Lapangan kerja bagi masyarakat.
3. Sumber pendapatan asli Daerah.

Agar Kepariwisataan benar-benar dapat memenuhi ketiga fungsi tersebut diatas, disamping harus ditunjang dengan penyediaan jasa akomodasi penginapan, perlu pula ditunjang dengan penyediaan jasa rumah makan.

Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No.24 Tahun 1979 tentang Penyerahan sebagian urusan Pemerintahan dalam bidang Kepariwisataan kepada Daerah Tingkat I, dan sesuai pula dengan persetujuan DPRD Propinsi Daerah Tingkat I Jambi yang menyetujui penyerahan urusan Kepariwisataan kepada Daerah Tingkat I Jambi dengan Keputusannya No.16/Kpts/DPRD/1982, dipandang perlu untuk segera menetapkan ketentuan-ketentuan tentang Izin Usaha Rumah Makan.

Oleh karena itu dipandang perlu menetapkan Peraturan Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Jambi tentang Izin Usaha Rumah Makan dalam Propinsi Daerah Tingkat I Jambi.

II. PENJELASAN PASAL DEMI PASAL.

Pasal 1 : Cukup jelas.

Pasal 2 : Bahan Usaha dapat berbentuk PT, CV, Fa atau Koperasi. Tidak termasuk pengertian Badan adalah Yayasan.

Usaha perorangan adalah usaha yang memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Tidak merupakan Badan Hukum atau persekutuan.
- b. Diurus atau dijalankan atau dikelola oleh pemiliknya atau dengan mempekerjakan anggota keluarganya yang terdekat.
- c. Keuntungan hanya benar-benar sekedar untuk memenuhi keperluan nafkah hidup sehari-hari pemiliknya.

Pasal 3 : Pemberian jasa pelayanan makan dan minum dapat bersifat swalayan, prasmanan atau dihidangkan. Berkenaan pula dengan pelayanan tersebut, setiap Rumah Makan wajib memiliki dapur pemanas untuk memanaskan hidangan (bukan dapur pengolah).

Pasal 4 : Cukup jelas.

Pasal 5 : Cukup jelas.

Pasal 6 : Cukup jelas.

Pasal 7 : Cukup jelas.

Pasal 8 : Cukup jelas.

Pasal 9 : Tidak memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku maksudnya adalah tidak memenuhi kewajiban dilaur yang telah ditetapkan dalam Peraturan Daerah ini, misalnya kewajiban untuk menjaga Rumah Makan beserta tamunya dari segala macam gangguan yang mungkin dapat terjadi, antara lain dengan menyediakan alat-alat pemadam kebakaran dan sebagainya.

Pasal 10 : Cukup jelas.

Pasal 11 : Cukup jelas.

Pasal 12 : Cukup jelas.

Pasal 13 : Cukup jelas.

Pasal 14 : ayat (2) dan (3)

- Perbedaan besar kecilnya tarif didasarkan pada :
 - a. Besarnya biaya usaha, harga makanan dan minuman, tingkat penyediaan fasilitas dan peralatan.
 - b. Membandingkan dengan besar kecilnya retribusi Propinsi Daerah Tingkat I lain.

Pasal 15 : Cukup jelas.

Pasal 16 : Cukup jelas.

LAMPIRAN : Peraturan Daerah Propinsi Daerah
Tingkat I Jambi.

NOMOR : 6 Tahun 1987.

TANGGAL : 19 Maret 1987.

NO : UNSUR-UNSUR PERSYARATAN :		URAIAN PERSYARATAN
1 :	2	3

I.: U M U M

1. Lokasi & Lingkungan

a. Lokasi

- : 1) Dapat berada di suatu bangunan yang berdiri sendiri atau se - suatu bangunan yang disewa.
- 2) Terletak dilokasi yang dapat dicapai oleh kendaraan beroda empat.
- 3) Harus sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan didalam Rencana Tata Kota dan Daerah.

b. Lingkungan

- : 1) Harus menghindarkan pencemaran yang diakibatkan dari luar atau dari dalam yang bersumber dari:
 - a) Bau tidak enak.
 - b) Debu
 - c) Asap
 - d) Serangan dan binatang penge rat.
- 2) Rumah makan yang bertempat di suatu bangunan yang berdiri sendiri dianjurkan untuk membuat taman dipekarangannya.
- 3) Tersedia sistem penyaluran/pem bangunan air limbah.

2. BANGUNAN

a. Sifat Bangunan : Bangunan Rumah Makan dapat bersifat Konstruksi semi permanen, dan harus memenuhi persyaratan perizinan sesuai dengan peraturan dan perundang-an yang berlaku.

b. Jenis Ruangan : Jenis ruangan meliputi :

- a) Ruang makan atau tempat makan.
- b) Ruang dapur pemanas.
- c) Ruang atau fasilitas karyawan.
- d) Ruang administrasi.
- e) Gudang.

c. Tata Ruang :

- 1) Pengaturan ruangan disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan.
 - a) Arus tamu.
 - b) Arus karyawan.
 - c) Arus bahan dan barang.
 - d) Arus pelayanan.
- 2) Tersedia pintu masuk yang terpisah untuk :
 - a) Tamu.
 - b) Karyawan/barang & bahan.

d. Tata Udara : Tiap ruangan tata udaranya diatur dengan alat pengatur suhu (AC atau Fan) atau dengan ventilasi.

3. TEMPAT PARKIR

: Rumah Makan yang bertempat disuatu bangunan yang berdiri sendiri harus menyediakan tempat parkir dengan ketentuan :

- a. Untuk tiap 10 tempat duduk tersedia 1 tempat parkir kendaraan beroda empat.
- b. Tempat parkir diperkes dan tidak becek.
- c. Tersedia sistem penyaluran air limbah.

FISIK RUANGAN

1. Ruang makan/Tempat makan.

a. Ukuran

- : 1) Luas ruangan makan atau tempat makan sekurang-kurangnya 50% dari luas seluruh Rumah Makan.
- 2) Luas tempat duduk bagi setiap orang 1,5 m x 1m.
- 3. Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,8 m.

b. Tempat

- : 1) Ruang makan atau tempat makan yang berada didalam bangunan Rumah Makan dianjurkan berhubungan langsung dengan Dapur Pemasakan, dengan pintu ke luar dan pintu masuk yang terpisah.
- 2) Ruang makan atau tempat makan yang berada terpisah dari bangunan rumah makan diusahakan letaknya berdekatan dengan Dapur Pemasakan.

c. Fasilitas

- : 1) Tempat mencuci tangan :
Disediakan tempat mencuci tangan (wastafel).
- 2) Toilet :
 - a) Tersedia toilet yang dilengkapi dengan :
 - (1) WC duduk dan jongkok.
 - (2) Tempat mencuci tangan (wastafel).
 - (3) Alat pengering tangan.
 - (4) Sabun.
 - (5) Bahan pewangi toilet.
 - (6) Kaca rias.
 - (7) Dinding toilet disarankan dilapisi dengan bahan kedap air.
 - b) Tata udara harus baik.
 - c) Lantai toilet tidak licin.

d) Penempatan toilet mudah dicapai tidak didalam ruang makan dan tidak berhubungan langsung dengan dapur pemanas.

3) Ruang Kasir :
Tersedia ruangan untuk tempat pembayaran.

4) Lain-lain :
Dianjurkan untuk :

a) Menyediakan sistem tata suara untuk musik.

b) Memisahkan toilet untuk pria dan wanita serta melengkapi toilet pria dengan urinoir.

c) Menyediakan ruang tunggu bagi tamu yang belum mendapat tempat.

2. Dapur Pemanas.

a. Ukuran

: 1) Luas Dapur Pemanas sekurang-kurangnya 35% dari luas Ruang Makan.

2) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,8m.

3) Lantai tidak licin dan mudah dibersihkan.

4) Dinding harus dilapisi dengan bahan kedap air sekurang-kurangnya 1,70m.

b. Fasilitas

: 1) Tersedia ruang untuk memanaskan makanan jadi.

2) Tersedia tempat peralatan/lemari penyimpanan bahan makanan/masakan jadi.

3) Tersedia tempat/peralatan untuk menyimpan bahan makanan mudah rusak.

4. Tersedia tempat untuk pencucian bahan makanan mentah.

- 5) Tersedia tempat untuk mencuci peralatan dan perlengkapan.
- 6) Tersedia sistem penyaluran atau pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan peraturan yang berlaku.
- 7) Tersedia perlengkapan P3K.
- 8) Tersedia alat pemadam kebakaran (fire-extinguisher).
- 9) Tersedia penerangan sekurang-kurangnya dengan kekuatan 150 Lux.
- 10) Tersedia tempat penyimpanan sementara sampah kering dan sampah basah.
- 11) Lain-lain :
 - a) Dianjurkan untuk menyediakan sistem penyaluran asap.
 - b) Dianjurkan merisahkan sampah kering dan basah.

3. Gudang

- : 1) Tersedia gudang dengan ruangan untuk :
- a) Menyimpan alat perlengkapan yang dilengkapi dengan rak atau lemari dengan tinggi kaki 15 cm dari lantai.
 - b) Menyimpan bahan makanan mentah tidak mudah rusak dan bahan minuman, dilengkapi dengan rak atau lemari dengan tinggi kaki 15 cm dari lantai.
- 2) Tersedia alat penerangan.
 - 3) Tersedia alat pembersih ruangan.
 - 4) Tata udara yang baik.

4. Fasilitas Karyawan Ruang karyawan dianjurkan untuk menyediakan fasilitas berupa :

- 1) Ruang ganti pakaian/tempat menyimpan pakaian dan barang milik karyawan.
- 2) WC, dilengkapi dengan ember dan gayung.
- 3) Ruang makan karyawan.
- 4) Ruang ibadah.

5. Ruang Administrasi : Tersedia ruangan untuk pimpinan dan administrasi.

II. PELAYANAN

1. Jenis makanan dan minuman. : Tersedia jenis makanan :
- a) Masakan Indonesia atau masakan Asing.
 - b) Minuman :
Jenis minuman yang disediakan tidak mengandung alkohol.
 - c) Terhindar dari pencemaran bahan makanan/tambahan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
2. Jenis pelayanan : Jenis Pelayanan dapat berbentuk
- a) Mengambil sendiri (self service)
 - b) Prasmanan (Buffet).
 - c) Dihidangkan (served).

PERLENGKAPAN

1. Ruang Makan

a. Umum

- : 1) Meja dan kursi :
- (a) Jumlah meja dan kursi sesuai dengan kapasitas ruang makan
 - (b) Tersedia kursi untuk anak.
- 2) Serbet kertas.
- 3) Berbagai-bagai bumbu tambahan saos tomat, lada, sambal, kecap dan lain-lain.
- 4) Tusuk gigi dan tempatnya.
- 5) Daftar makanan.
- 6) Perlengkapan dimeja makan :
- (a) Nomor meja.
 - (b) Asbak.
 - (c) Jambangan bunga.

- b. Khusus : Jenis dan perlengkapan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.
2. Dapur Pemanas
- a. Umum : 1) Perlengkapan pemanas/pengolah.
- (a) Kompor/tungku listrik/gas.
 - (b) Panci.
 - (c) Wajan/penggorengan.
 - (d) Penanak nasi/dandang/steamer.
- 2) Peralatan lain :
- (a) Pisau dapur.
 - (b) Tempat bumbu.
 - (c) Alat pengambil sayur/gayung sayur.
 - (d) Sendok dan garpu.
 - (e) Daftar makanan dan minuman.
 - (f) Tusuk gigi dan tempatnya.
 - (g) Perlengkapan dimeja makan :
 - 1) Nomor meja.
 - 2) Asbak.
 - 3) Jambangan bunga.
- b. Khusus : Jenis dan jumlah perlengkapan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.
3. Dapur Pemanas
- a. Umum : 1) Perlengkapan pemanas/pengolah
- a) Kompor/tungku listrik/gas.
 - b) Telepan.
 - c) Panci.
 - d) Wajan/penggorengan.
 - e) Penanak nasi/dandang/alat pengukus/steamer.
- 2) Peralatan lain :
- a) Pisau dapur.
 - b) Tempat bumbu.
 - c) Alat penghancur bumbu.
 - d) Alat pengambil sayur/gayung.
 - e) Saringan untuk santen/bumbu.
 - f) Sendok dan garpu.

3) Tersedia air panas dan air dingin untuk mencuci peralatan.

b. Khusus

: Jenis dan jumlah perlengkapan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.

PERALATAN MAKANAN & PENYAJIAN

a. Umum

- 1) Sendok makan 2x jumlah tempat duduk.
- 2) Garpu makan 2x jumlah tempat duduk.
- 3) Sendok teh/kopi 2x jumlah tempat duduk.
- 4) Pisau buch/kue 1x jumlah tempat duduk.
- 5) Piring makan 2x jumlah tempat duduk.
- 6) Piring buah 1x jumlah tempat duduk.
- 7) Cangkir teh/kopi dengan piringnya 1x jumlah tempat duduk.
- 8) Gelas minum 2x jumlah tempat duduk.
- 9) Gelas ringan 1x jumlah tempat duduk.
- 10) Gelas bir 1x jumlah tempat duduk.

b. Khusus

: Jenis dan jumlah peralatan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.

PERALATAN PENYAJIAN

a. Umum

- 1) Baki $\frac{1}{2}$ x jumlah meja.
- 2) Kobokan 2x jumlah tempat duduk.
- 3) Teko kopi/teh sebanyak jumlah meja.
- 4) Teko susu $\frac{1}{2}$ x jumlah meja.
- 5) Tempat gula sebanyak jumlah meja.
- 6) Teko air (water pitcher) sebanyak jumlah meja.

b. Khusus

: Jenis dan jumlah peralatan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.

KESEHATAN DAN KESELAMATAN

1. Air

: Tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan/peraturan Menteri Kesehatan No.01/1975.

2. Hygiene dan Sanitasi.

- : a) Tersedia PK pada tempat yang sudah terlihat dengan tanda-tanda yang jelas dan mudah dicapai.
- b) Pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala tiap 6 bulan sekali.
- c) Penyemprotan dengan insektisida (pest Control) sekurang-kurangnya setahun sekali.

3. Kesehatan dan keselamatan kerja.

- : a) Tersedia alat pemadam kebakaran baik di dapur maupun di ruang makan.
- b) Tersedia pintu darurat dan tersedia pula tangga darurat bagi bangunan bertingkat.

III. PERSYARATAN PIMPINAN

- 1. Manager : Sekurang-kurangnya tamatan SLTA, ditambah penataran dan pengalaman kerja 5 tahun di bidangnya.
- 2. Kepala Dapur : Sekurang-kurangnya tamatan SLTP, ditambah penataran dan pengalaman kerja 3 tahun di bidangnya.
- 3. Pramusaji : Sekurang-kurangnya tamatan SD, ditambah Penataran.

DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH

PROPINSI DATI I JAMBI

K e t u a

d t o

S U P O M O.

GUBERNUR KEPALA DAERAH

TINGKAT I JAMBI

d t o

H. MASJCHUN SOFWAN SH.