



# BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.968, 2014

KEMENPAREKRAF. Restoran. Standar Usaha.  
Sertifikasi. Persyaratan. Pencabutan.

PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 11 TAHUN 2014  
TENTANG  
STANDAR USAHA RESTORAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang :
- a. bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 18 ayat (3) Peraturan Pemerintah Nomor 52 Tahun 2012 tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata perlu diatur mengenai Standar Usaha Restoran;
  - b. bahwa seiring dengan perkembangan pesat Usaha Restoran yang merupakan salah satu jenis Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman, dan dalam rangka peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan serta daya saing Usaha Restoran, maka penyelenggaraan Usaha Restoran wajib memenuhi standar usaha;
  - c. bahwa Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.95/HK.103/MPPT-87 tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, sudah tidak sesuai dengan perkembangan pariwisata saat ini, sehingga perlu diganti;
  - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c perlu

menetapkan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif tentang Standar Usaha Restoran;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916);
  2. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4966);
  3. Peraturan Pemerintah Nomor 52 Tahun 2012 tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 105, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5311);
  4. Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara sebagaimana telah diubah terakhir dengan Peraturan Presiden Nomor 55 Tahun 2013 tentang Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 47 Tahun 2009 tentang Pembentukan dan Organisasi Kementerian Negara;
  5. Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor PM. 87/HK.501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman;
  6. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor PM.07/HK.001/MPEK/2012 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif;
  7. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 1 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Sertifikasi Usaha Pariwisata sebagaimana telah diubah terakhir dengan Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 1 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Sertifikasi Usaha Pariwisata;

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF TENTANG STANDAR USAHA RESTORAN.

BAB I  
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan :

1. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.
2. 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.
3. Standar Usaha Restoran adalah rumusan kualifikasi Usaha Restoran dan/atau klasifikasi Usaha Restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Restoran.
4. Sertifikasi Usaha Restoran adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Restoran untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Restoran melalui audit pemenuhan Standar Usaha Restoran.
5. Sertifikat Usaha Restoran adalah bukti tertulis yang diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata kepada Usaha Restoran yang telah memenuhi Standar Usaha Restoran.
6. 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.
7. Pengusaha Pariwisata adalah orang atau sekelompok orang yang melakukan kegiatan usaha pariwisata.
8. Pemerintah Daerah adalah Gubernur, Bupati atau Walikota, dan perangkat daerah sebagai unsur penyelenggaraan pemerintah daerah.
9. Menteri adalah Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
10. Kementerian adalah Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

Pasal 2

Peraturan Menteri ini mengatur dan menetapkan batasan tentang:

- a. persyaratan minimal dalam penyelenggaraan Usaha Restoran; dan
- b. pedoman *best practices* dalam pelaksanaan Sertifikasi Usaha Restoran.

### Pasal 3

Ruang lingkup Peraturan Menteri ini meliputi:

- a. penggolongan dan penyelenggara Usaha Restoran;
- b. sertifikat dan sertifikasi Usaha Restoran;
- c. pembinaan dan pengawasan; dan
- d. sanksi administratif.

## BAB II

### USAHA RESTORAN

#### Pasal 4

- (1) Usaha Restoran meliputi :
  - a. Restoran Bintang; dan
  - b. Restoran Non Bintang.
- (2) Restoran Bintang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a memiliki penggolongan sebagai berikut:
  - a. Restoran Bintang 3;
  - b. Restoran Bintang 2; dan
  - c. Restoran Bintang 1.
- (3) Restoran Non Bintang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b tidak memiliki penggolongan restoran.

#### Pasal 5

Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dapat merupakan usaha perseorangan atau berbentuk badan usaha Indonesia berbadan hukum atau tidak berbadan hukum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

## BAB III

### SERTIFIKAT DAN SERTIFIKASI

### USAHA RESTORAN

#### Bagian Kesatu

#### Umum

#### Pasal 6

- (1) Setiap Usaha Restoran, wajib memiliki Sertifikat Usaha Restoran dan melaksanakan Sertifikasi Usaha Restoran, berdasarkan persyaratan dan ketentuan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini.

- (2) Dalam hal menyangkut usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan koperasi di bidang Usaha Restoran, Kementerian dan/atau Pemerintah Daerah dapat memberikan dan/atau mencarikan dukungan administrasi, kelembagaan dan pendanaan yang bersifat khusus, untuk keperluan kemudahan dalam rangka penerbitan Sertifikat Usaha Restoran dan/atau pelaksanaan proses Sertifikasi Usaha Restoran

#### Pasal 7

- (1) Sertifikasi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 dilaksanakan dengan mengacu pada Standar Usaha Restoran, sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (2) Standar Usaha Restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat persyaratan minimal dan pedoman menyangkut Usaha Restoran, yang meliputi aspek produk, aspek pelayanan dan aspek pengelolaan.

#### Bagian Kedua

#### Penilaian dan Pelaksanaan Sertifikasi

#### Pasal 8

- (1) Untuk keperluan sertifikasi dan penerbitan Sertifikat Usaha Restoran, harus dilakukan penilaian terhadap:
  - a. pemenuhan persyaratan dasar; dan
  - b. pemenuhan dan pelaksanaan Standar Usaha Restoran.
- (2) Persyaratan dasar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, adalah Tanda Daftar Usaha Pariwisata Bidang Usaha Jasa Makanan dan Minuman.
- (3) Dalam hal persyaratan dasar sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tidak terpenuhi, maka sertifikasi tidak dapat dilakukan.
- (4) Pemenuhan dan pelaksanaan Standar Usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b, mencakup:
  - a. Restoran Bintang 3, yang meliputi aspek:
    1. produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 17 (tujuh belas) sub unsur;
    2. pelayanan, yang terdiri dari 2 (dua) unsur dan 14 (empat belas) sub unsur; dan
    3. pengelolaan, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 28 (dua puluh delapan) sub unsur.

- b. Restoran Bintang 2, yang meliputi aspek:
  - 1. produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 12 (dua belas) sub unsur;
  - 2. pelayanan, yang terdiri dari 2 (dua) unsur dan 10 (sepuluh) sub unsur; dan
  - 3. pengelolaan, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 26 (dua puluh enam) sub unsur.
- c. Restoran Bintang 1, yang meliputi aspek:
  - 1. produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 11 (sebelas) sub unsur;
  - 2. pelayanan, yang terdiri dari 1 (satu) unsur dan 7 (tujuh) sub unsur; dan
  - 3. pengelolaan, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 23 (dua puluh tiga) sub unsur.
- d. Restoran Non Bintang, yang meliputi aspek:
  - 1. produk, yang terdiri dari 4 (empat) unsur dan 10 (sepuluh) sub unsur;
  - 2. pelayanan, yang terdiri dari 1 (satu) unsur dan 5 (lima) sub unsur; dan
  - 3. pengelolaan, yang terdiri dari 3 (tiga) unsur dan 10 (sepuluh) sub unsur.

#### Pasal 9

Persyaratan dasar sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (2) dan ayat (3) tidak diberlakukan bagi Usaha Restoran yang tergolong usaha mikro dan usaha kecil.

#### Pasal 10

- (1) Pengusaha Pariwisata yang tidak memenuhi Standar Usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (4) huruf a, tidak dapat digolongkan dan tidak dapat mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran Bintang 3.
- (2) Pengusaha Pariwisata yang tidak memenuhi Standar Usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (4) huruf b, tidak dapat digolongkan dan tidak dapat mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran Bintang 2.
- (3) Pengusaha Pariwisata yang tidak memenuhi Standar Usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (4) huruf c, tidak dapat digolongkan dan tidak dapat mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran Bintang 1.

- (4) Pengusaha Pariwisata yang tidak memenuhi Standar Usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (4) huruf d, tidak dapat digolongkan dan tidak dapat mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran.

#### Pasal 11

- (1) Dalam hal Usaha Restoran tidak lagi memenuhi standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Bintang 3, namun memenuhi seluruh standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Bintang 2, maka Usaha Restoran tersebut dapat digolongkan dan dapat mendalilkan diri sebagai Restoran Bintang 2.
- (2) Dalam hal Usaha Restoran tidak lagi memenuhi standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Bintang 2, namun memenuhi seluruh standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Bintang 1, maka Usaha Restoran tersebut dapat digolongkan dan dapat mendalilkan diri sebagai Restoran Bintang 1.
- (3) Dalam hal Usaha Restoran tidak lagi memenuhi standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Bintang 1, namun memenuhi seluruh standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Non Bintang, maka Usaha Restoran tersebut dapat mendalilkan diri sebagai Restoran Non Bintang.
- (4) Dalam hal Usaha Restoran tidak lagi memenuhi standar usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran Non Bintang, maka Usaha Restoran tersebut tidak dapat mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran.

#### Pasal 12

- (1) Pengusaha Pariwisata yang telah memenuhi ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (4) dan telah memperoleh Sertifikat Usaha Restoran, berwenang untuk menyelenggarakan dan dapat mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran sesuai penggolongan yang berlaku.
- (2) Penilaian atas pemenuhan dan pelaksanaan Standar Usaha yang berlaku bagi Usaha Restoran dalam rangka sertifikasi dan penerbitan Sertifikat Usaha Restoran, diselenggarakan oleh LSU Bidang Pariwisata.

#### Pasal 13

- (1) Dalam hal Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 12 ayat (1) tidak lagi memenuhi dan melaksanakan Standar Usaha Restoran yang berlaku berdasarkan Sertifikat Usaha Restoran yang dimilikinya, maka Pengusaha Pariwisata tersebut wajib memenuhi dan/atau memperbaiki kekurangan yang ada dalam jangka waktu



paling lama 6 (enam) bulan, terhitung sejak diketahuinya untuk pertama kali fakta tentang kekurangan dimaksud.

- (2) Apabila setelah lewat jangka waktu 6 (enam) bulan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) Pengusaha Pariwisata dimaksud tidak dapat memenuhi dan/atau memperbaiki kekurangan yang ada, maka Pengusaha Pariwisata yang bersangkutan dilarang menyelenggarakan Usaha Restoran, baik berdasarkan penggolongan yang berlaku maupun secara keseluruhan.
- (3) Dalam hal sebagaimana dimaksud pada ayat (2), maka Sertifikat Usaha Restoran yang dimiliki oleh Pengusaha Pariwisata yang bersangkutan menjadi tidak berlaku dan Pengusaha Pariwisata yang bersangkutan dilarang mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran.

### Bagian Ketiga

#### Penilaian Mandiri

##### Pasal 14

- (1) Pengusaha Pariwisata dapat melakukan penilaian secara mandiri sebelum pelaksanaan sertifikasi oleh LSU Bidang Pariwisata.
- (2) Penilaian secara mandiri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak mengurangi kewajiban Pengusaha Pariwisata untuk melaksanakan sertifikasi, berdasarkan ketentuan dan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Peraturan Menteri ini.
- (3) Penilaian secara mandiri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mengacu pada Standar Usaha Restoran sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

### BAB IV

#### PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

##### Pasal 15

Kementerian dan Pemerintah Daerah melaksanakan pembinaan dan pengawasan dalam rangka penerapan Standar Usaha Restoran, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

##### Pasal 16

- (1) Menteri/Gubernur/Bupati/Walikota melakukan pembinaan dalam rangka penerapan Standar Usaha Restoran sesuai kewenangannya.
- (2) Pembinaan yang dilakukan oleh Menteri sebagaimana dimaksud pada ayat (1) mencakup sosialisasi dan advokasi.



- (3) Pembinaan yang dilakukan oleh Gubernur sebagaimana dimaksud ayat (1) mencakup pelaksanaan bimbingan teknis penerapan Standar Usaha Restoran bagi Pengusaha Pariwisata.
- (4) Pembinaan yang dilakukan oleh Bupati/Walikota sebagaimana dimaksud pada ayat (1) antara lain melakukan bimbingan teknis penerapan Standar Usaha Restoran dan pelatihan teknis operasional Usaha Restoran bagi tenaga kerja Usaha Restoran.

#### Pasal 17

- (1) Menteri/Gubernur/Bupati/Walikota melakukan pengawasan penerapan dan pemenuhan Standar Usaha Restoran sesuai kewenangannya.
- (2) Pengawasan yang dilakukan oleh Menteri sebagaimana dimaksud ayat (1) melalui evaluasi penerapan Standar Usaha Restoran.
- (3) Pengawasan yang dilakukan oleh Gubernur sebagaimana dimaksud ayat (1) melalui evaluasi laporan kegiatan penerapan Standar Usaha Restoran di wilayah kerja.
- (4) Bupati/Walikota melakukan pengawasan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) melalui evaluasi terhadap persyaratan dasar, dan kepemilikan Sertifikat Usaha Restoran.

### BAB V

#### SANKSI ADMINISTRATIF

#### Pasal 18

- (1) Setiap Pengusaha Pariwisata yang tidak melaksanakan dan/atau melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 ayat (1), dan Pasal 13, dapat dikenakan sanksi administratif.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1), berupa:
  - a. teguran tertulis;
  - b. pembatasan kegiatan Usaha Restoran; dan
  - c. pembekuan atau pencabutan Tanda Daftar Usaha Pariwisata.
- (3) Sanksi administratif berupa teguran tertulis sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a dilakukan paling sedikit sebanyak 3 (tiga) kali dan dilaksanakan secara patut dan tertib, dengan selang waktu di antara masing-masing teguran tertulis paling cepat selama 30 hari kerja, dan harus dikenakan sebelum sanksi-sanksi administrasi yang lain dikenakan.
- (4) Pembatasan kegiatan Usaha Restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b, dikenakan apabila Pengusaha Pariwisata tidak mematuhi teguran tertulis ketiga dan jangka waktu selang

sebagaimana dimaksud pada ayat (3) selama paling cepat 30 hari kerja, sudah terlampaui.

- (5) Pembekuan atau pencabutan Tanda Daftar Usaha Pariwisata sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf c, dikenakan apabila Pengusaha Pariwisata tidak mematuhi teguran tertulis ketiga dan telah lewat jangka waktu selama paling cepat selama 60 (enam puluh) hari kerja, dihitung sejak tanggal teguran tertulis ketiga dikenakan.

## BAB VI

### KETENTUAN PERALIHAN

#### Pasal 19

Dalam hal Pemerintah Daerah belum dapat menyelenggarakan dan menerbitkan Tanda Daftar Usaha Pariwisata Bidang Usaha Jasa Makanan dan Minuman, pada saat berlakunya Peraturan Menteri, maka pemenuhan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (1) dan ayat (2) Peraturan Menteri ini dapat dilakukan dalam bentuk surat keterangan atau rekomendasi yang dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah.

#### Pasal 20

- (1) Pengusaha Pariwisata yang telah memiliki sertifikat penggolongan restoran sebelum berlakunya Peraturan Menteri ini, tetap dapat menggunakan sertifikat dimaksud untuk menyelenggarakan Usaha Restoran sampai dengan masa berlakunya berakhir namun tidak lebih lama dari 2 (dua) tahun dihitung sejak berlakunya Peraturan Menteri ini.
- (2) Setelah berakhirnya masa berlaku sertifikat sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Pengusaha Pariwisata wajib memiliki Sertifikat Usaha Restoran dan memenuhi persyaratan Standar Usaha Restoran berdasarkan Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 21

Dalam hal masa berlaku sertifikat penggolongan restoran telah berakhir sebelum atau pada saat berlakunya Peraturan Menteri ini, maka Pengusaha Pariwisata wajib menyesuaikan diri dengan Peraturan Menteri ini dalam jangka waktu paling lambat 2 (dua) tahun dihitung sejak berlakunya Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 22

Pengusaha Pariwisata yang belum memperoleh Sertifikat Usaha Restoran yang dikeluarkan oleh LSU Bidang Pariwisata berdasarkan Peraturan Menteri ini, namun telah menyelenggarakan dan/atau mendalilkan diri sebagai Usaha Restoran, wajib menyesuaikan diri dengan Peraturan Menteri ini dalam jangka waktu paling lambat 2 (dua) tahun dihitung sejak berlakunya Peraturan Menteri ini.

### Pasal 23

- (1) Dalam hal Usaha Restoran termasuk dalam kategori usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah, dan koperasi, maka standar usaha yang diatur dalam Peraturan Menteri ini tidak wajib diterapkan sebelum lewat jangka waktu 4 (empat) tahun terhitung sejak berlakunya Peraturan Menteri ini.
- (2) Sebelum lewat jangka waktu 4 (empat) tahun terhitung sejak berlakunya Peraturan Menteri ini, Usaha Restoran yang termasuk dalam kategori sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat meminta dilakukan sertifikasi terhadap Usaha Restorannya secara sukarela berdasarkan Peraturan Menteri ini.
- (3) Sertifikat Usaha Restoran yang diterbitkan berdasarkan ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) memiliki kekuatan yang sama seperti Sertifikat Usaha Restoran yang diterbitkan apabila penerapan standar usaha telah diwajibkan.
- (4) Terhadap Usaha Restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan pembinaan agar mampu memenuhi persyaratan sertifikasi.

## BAB VII

### KETENTUAN PENUTUP

#### Pasal 24

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.95/HK.103/MPPT-87 tentang Ketentuan Usaha dan Penggolongan Restoran, dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

#### Pasal 25

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 10 Juli 2014  
MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI  
KREATIF REPUBLIK INDONESIA,

MARI ELKA PANGESTU

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 14 Juli 2014  
MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

AMIR SYAMSUDIN

LAMPIRAN  
 PERATURAN MENTERI PARIWISATA DAN  
 EKONOMI KREATIF REPUBLIK INDONESIA  
 NOMOR 11 TAHUN 2014  
 TENTANG  
 STANDAR USAHA RESTORAN

STANDAR USAHA RESTORAN

A. Restoran Bintang 3.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
I.	PRODUK	A. Ruang Makan dan Minum	1.	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
			2.	Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			3.	Ruang khusus <i>VIP</i> .
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	4.	Paling sedikit 20 (dua puluh) menu makanan dan 15 (lima belas) menu minuman.
			5.	Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 3 (tiga) diantaranya merupakan resep baku/khusus.
		C. Fasilitas Penunjang	6.	Ruang tunggu tamu dilengkapi dengan paling sedikit 1 (satu) meja dan 4 (empat) kursi.
			7.	Lift dan/atau eskalator tamu untuk restoran yang berada pada lantai 4 (empat) atau lebih.
			8.	Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita yang masing-masing dilengkapi dengan: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. tanda yang jelas;</li> <li>b. air bersih yang cukup;</li> <li>c. tempat cuci tangan dan alat pengering;</li> <li>d. kloset duduk;</li> <li>e. tempat sampah tertutup; dan</li> <li>f. tempat buang air kecil (<i>urinoir</i>) untuk toilet pengunjung pria.</li> </ol>

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			9.	Meja dan kursi serta peralatan makan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait hygiene sanitasi yang tertata lengkap, dengan kualitas paling rendah terbuat dari bahan berlapis perak ( <i>silver plate</i> ).
			10.	Daftar makanan dan minuman disertai harganya.
			11.	<i>Side stand</i> untuk peralatan yang bersih sesuai dengan peraturan perundang-undangan terkait hygiene sanitasi.
			12.	<p>Ruang dan/atau tempat (dapur), berikut peralatan/perlengkapan, dan sarana penunjang pengolahan bahan makanan, sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. luas dapur paling sedikit 30% (tiga puluh persen) dari luas restoran;</li> <li>b. kualitas lantai, dinding dan langit-langit sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li> <li>c. area pengolahan bahan makanan yang terpisah;</li> <li>d. tempat sampah tertutup;</li> <li>e. drainase dan pembuangan limbah (<i>ditching</i>);</li> <li>f. tempat cuci dan instalasi air panas;</li> <li>g. tempat penyimpanan bahan dan tempat penyimpanan pangan;</li> <li>h. jenis dan jumlah peralatan atau perlengkapan pengolahan bahan makanan sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan;</li> <li>i. ruang atau tempat penyimpanan peralatan dan perlengkapan; dan</li> <li>j. ruang administrasi (<i>chef office</i>).</li> </ol>

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			13.	Ruang atau tempat pengolahan bahan minuman, dilengkapi dengan: a. tempat penyimpanan minuman dengan pengaturan suhu; b. tempat penyiapan minuman; dan c. peralatan dan perlengkapan yang sesuai dengan jenis minuman yang disajikan.
			14.	Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			15.	Ruang pertemuan yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan serta memenuhi sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		D. Kelengkapan Bangunan.	16.	Papan nama: a. dibuat dari bahan yang aman dan kuat dengan tulisan yang terlihat dan terbaca jelas; dan b. dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			17.	Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat.
II.	PELAYANAN	A. Prosedur Operasional Standar ( <i>Standard Operating Procedure</i> )	1.	Pemesanan tempat.
			2.	Penyambutan dan penerimaan tamu oleh personel khusus, dan pengantaran tamu ke tempat duduk.
			3.	Pemberian menu makanan dan menu minuman disertai dengan penawaran minuman terlebih dahulu.
			4.	Pencatatan makanan dan minuman yang dipesan.
			5.	Penggantian alat makan yang diperlukan sesuai dengan jenis makanan yang dipesan.



NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			6.	Penyajian makanan dan minuman dengan mendahulukan tamu lanjut usia atau wanita.
			7.	Penawaran makanan penutup, pencatatan pesanan, peletakan peralatan serta penyajian makanan penutup yang dipesan.
			8.	Pembayaran tunai dan/atau nontunai.
			9.	Pengangkatan peralatan kotor ( <i>clear up</i> ) dan perapihan meja.
			10.	Keamanan oleh satuan pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) satuan pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia.
			11.	Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K).
			12.	Pelayanan penanganan keluhan tamu secara langsung maupun menggunakan <i>guest comment card</i> .
		B. Fasilitas Lainnya	13.	Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya.
			14.	Sarana wifi.
III.	PENGELOLAAN	A. Organisasi	1.	Profil perusahaan yang terdiri atas: a. visi dan misi; b. struktur organisasi sederhana dan terdokumentasi; dan c. uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi.
			2.	Dokumen Prosedur Operasional Standar ( <i>Standard Operating Procedure</i> ) dan petunjuk pelaksanaan kerja.
			3.	Rencana usaha secara lengkap, terukur dan terdokumentasi.
			4.	Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
				peraturan perundang-undangan.
		B. Manajemen	5.	Pelaksanaan program pengembangan inovasi produk, yang terdokumentasi.
			6.	Pengadaan, pemesanan, dan penerimaan bahan makanan dan minuman menggunakan Spesifikasi Pembelian Standar ( <i>Standard Purchase Specification</i> ).
			7.	Penyimpanan bahan makanan dan minuman di tempat terpisah yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			8.	Pengolahan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan.
			9.	Pelaksanaan sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, yang terdokumentasi.
			10.	Memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			11.	Pelaksanaan Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan ( <i>Hazard Analytic Critical Control Point / (HACCP)</i> ), yang terdokumentasi.
			12.	Kerjasama dengan dokter, klinik atau rumah sakit yang terdokumentasi.
			13.	Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.
			14.	Perencanaan dan pengembangan karir.
		C. Sumber Daya Manusia	15.	Melaksanakan program peningkatan kompetensi pada jabatan manajerial, supervisor

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
				dan pelaksana.
			16.	Sistem penilaian kinerja yang terencana.
			17.	Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan sopan dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.
		D. Sarana dan Prasarana	18.	Ruang karyawan yang dilengkapi: a. ruang ganti; dan b. ruang makan karyawan.
			19.	Toilet karyawan pria dan karyawan wanita yang terpisah dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			20.	Ruang kantor pimpinan restoran terpisah dengan staf, dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			21.	Tempat penampungan sampah dan sistem pengolahan air limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			22.	Instalasi listrik sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan
			23.	Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			24.	Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
			25.	Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			26.	Akses khusus darurat terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			27.	Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, faksimili, dan internet.
			28.	Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya bagi karyawan.

## B. Restoran Bintang 2.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
I.	PRODUK	A. Ruang Makan dan Minum	1.	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
			2.	Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	3.	Paling sedikit 15 (lima belas) menu makanan dan 10 (sepuluh) menu minuman.
			4.	Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 2 (dua) diantaranya merupakan resep baku/khusus.
		C. Fasilitas Penunjang	5.	Lift dan/atau eskalator tamu untuk restoran yang berada pada lantai 4 atau lebih.
			6.	Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita yang masing-masing dilengkapi dengan: a. tanda yang jelas; b. air bersih yang cukup; c. tempat cuci tangan dan alat pengering; d. kloset duduk; e. tempat sampah tertutup; dan f. tempat buang air kecil ( <i>urinoir</i> ) untuk toilet pengunjung pria.
			7.	Meja dan kursi serta peralatan makan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait hygiene sanitasi yang tertata lengkap, dengan kualitas paling rendah terbuat dari bahan <i>stainless steel</i> .

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			8.	Daftar makanan dan minuman disertai harganya.
			9.	<p>Ruang dan/atau tempat (dapur), berikut peralatan/perlengkapan, dan sarana penunjang pengolahan bahan makanan, sebagai berikut:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. luas dapur paling sedikit 30% dari luas restoran;</li> <li>b. kualitas lantai, dinding dan langit-langit sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</li> <li>c. area pengolahan bahan makanan yang terpisah;</li> <li>d. tempat sampah;</li> <li>e. drainase dan pembuangan limbah (<i>ditching</i>);</li> <li>f. tempat cuci dan instalasi air panas;</li> <li>g. tempat penyimpanan bahan dan tempat penyimpanan pangan;</li> <li>h. jenis dan jumlah peralatan atau perlengkapan pengolahan bahan makanan sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan;</li> <li>i. ruang atau tempat penyimpanan peralatan dan perlengkapan; dan</li> <li>j. ruang administrasi (<i>chef office</i>).</li> </ul>
		D. Kelengkapan Bangunan	10.	Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			11.	<p>Papan nama:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. dibuat dari bahan yang aman dan kuat dengan tulisan yang terlihat dan terbaca jelas; dan</li> <li>b. dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</li> </ul>

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			12.	Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat.
II.	PELAYANAN	A. Prosedur Operasional Standar ( <i>Standard Operating Procedure</i> )	1.	Penyambutan, penerimaan, dan pengantaran tamu ke tempat duduk.
			2.	Penataan alat makan yang diperlukan sesuai dengan jenis makanan yang dipesan.
			3.	Penyajian makanan dan minuman.
			4.	Penyajian makanan penutup beserta peralatannya.
			5.	Pembayaran tunai dan/atau nontunai.
			6.	Pengangkatan peralatan kotor ( <i>clear up</i> ) dan perapihan meja.
			7.	Keamanan oleh satuan pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) satuan pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia.
			8.	Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K).
			9.	Pelayanan penanganan keluhan tamu secara langsung oleh <i>Supervisor</i> .
				B. Fasilitas Lainnya
III.	PENGELOLAAN	A. Organisasi	1.	Profil perusahaan yang terdiri atas: a. visi dan misi; b. struktur organisasi sederhana dan terdokumentasi; dan c. uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi.
			2.	Dokumen Prosedur Operasional Standar ( <i>Standard Operating Procedure</i> ) dan petunjuk pelaksanaan kerja.
			3.	Rencana usaha sederhana dan terdokumentasi.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			4.	Perjanjian Kerja Bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		B. Manajemen	5.	Penyimpanan bahan makanan dan minuman di tempat terpisah yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			6.	Pengadaan, pemesanan, dan penerimaan bahan makanan dan minuman menggunakan Spesifikasi Pembelian Standar ( <i>Standard Purchase Specification</i> ).
			7.	Pengolahan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan.
			8.	Pelaksanaan sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, yang terdokumentasi.
			9.	Memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			10.	Memiliki informasi mengenai dokter, klinik atau rumah sakit terdekat.
			11.	Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi.
			12.	Perencanaan dan pengembangan karir.
		C. Sumber Daya Manusia	13.	Melaksanakan program peningkatan kompetensi Pada jabatan tingkat supervisor dan pelaksana.
			14.	Sistem penilaian kinerja yang terencana.
			15.	Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih



NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
				dan sopan dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.
		D. Sarana dan Prasarana	16.	Ruang karyawan yang dilengkapi: a. ruang ganti; dan b. ruang makan karyawan.
			17.	Toilet karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			18.	Ruang kantor, dengan sistem pencahayaan dan sirkulasi udara yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			19.	Tempat penampungan sampah dan sistem pengolahan air limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			20.	Instalasi listrik sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
			21.	Instalasi genset sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			22.	Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			23.	Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			24.	Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			25.	Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon dan faksimili.
		26.	Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan.	

## C. Restoran Bintang 1.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR	
I.	PRODUK	A. Ruang Makan dan Minum	1.	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.	
			2.	Memiliki sistem sirkulasi udara dan pencahayaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.	
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	3.	Paling sedikit 10 (sepuluh) menu makanan dan 5 (lima) menu minuman.	
			4.	Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat, dan 1 (satu) diantaranya merupakan resep baku/khusus.	
		C. Fasilitas Penunjang		5.	Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita yang masing-masing dilengkapi dengan: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. tanda yang jelas;</li> <li>b. air bersih yang cukup;</li> <li>c. tempat cuci tangan dan alat pengering;</li> <li>d. kloset jongkok;</li> <li>e. tempat sampah tertutup; dan</li> <li>f. tempat buang air kecil (<i>urinoir</i>) untuk toilet pengunjung pria.</li> </ul>
				6.	Meja dan kursi serta peralatan makan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan terkait hygiene sanitasi yang tertata lengkap, dengan kualitas paling rendah terbuat dari bahan <i>aluminium</i> .
				7.	Daftar makanan dan minuman disertai harganya.
				8.	Ruang dan/atau tempat (dapur), berikut peralatan/perlengkapan, dan sarana penunjang pengolahan bahan makanan, sebagai berikut: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. luas dapur paling sedikit</li> </ul>

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
				<p>30% (tiga puluh persen) dari luas restoran;</p> <p>b. kualitas lantai, dinding dan langit-langit sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;</p> <p>c. area pengolahan bahan makanan yang terpisah;</p> <p>d. tempat sampah;</p> <p>e. drainase dan pembuangan limbah (<i>ditching</i>);</p> <p>f. tempat cuci dan instalasi air panas;</p> <p>g. tempat penyimpanan bahan dan tempat penyimpanan pangan;</p> <p>h. jenis dan jumlah peralatan atau perlengkapan pengolahan bahan makanan sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan;</p> <p>i. ruang atau tempat penyimpanan peralatan dan perlengkapan; dan</p> <p>j. ruang administrasi (<i>chef office</i>).</p>
			9.	Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		D. Kelengkapan Bangunan	10.	<p>Papan nama:</p> <p>a. dibuat dari bahan yang aman dan kuat dengan tulisan yang terlihat dan terbaca jelas; dan</p> <p>b. dipasang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.</p>
			11.	Fasilitas parkir yang bersih, aman dan terawat.
II.	PELAYANAN	Prosedur Operasional Standar ( <i>Standard Operating Procedure</i> )	1.	Penyambutan, penerimaan, dan pengantaran tamu ke tempat duduk.
			2.	Penyajian makanan dan minuman.
			3.	Pembayaran tunai.
			4.	Pengangkatan peralatan kotor ( <i>clear up</i> ).

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			5.	Keamanan oleh satuan pengamanan yang memiliki Kartu Tanda Anggota (KTA) satuan pengamanan yang dikeluarkan oleh Kepolisian Republik Indonesia.
			6.	Keselamatan dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K).
			7.	Pelayanan penanganan keluhan tamu secara langsung.
III.	PENGELOLAAN	A. Organisasi	1.	Profil perusahaan yang terdiri atas: a. struktur organisasi sederhana dan terdokumentasi; dan b. uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi.
			2.	Dokumen Prosedur Operasional Standar ( <i>Standard Operating Procedure</i> ) dan petunjuk pelaksanaan kerja.
			3.	Rencana usaha sederhana dan terdokumentasi.
			4.	Peraturan Perusahaan atau Tata tertib perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		B. Manajemen	5.	Penyimpanan bahan makanan dan minuman di tempat terpisah yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			6.	Pengolahan bahan makanan dan minuman dengan resep baku sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan.
			7.	Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, yang terdokumentasi.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			8.	Memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			9.	Memiliki informasi mengenai dokter, klinik atau rumah sakit terdekat.
			10.	Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen secara sederhana.
		C. Sumber Daya Manusia	11.	Melaksanakan program peningkatan kompetensi pada jabatan tingkat pelaksana.
			12.	Sistem penilaian kinerja secara sederhana/langsung oleh atasan.
			13.	Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan sopan dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.
		D. Sarana dan Prasarana	14.	Ruang karyawan yang dilengkapi: a. ruang ganti; dan b. ruang makan karyawan.
			15.	Toilet karyawan dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			16.	Area administrasi yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan untuk kebutuhan kantor dan administrasi.
			17.	Tempat penampungan sampah dan sistem pengolahan air limbah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			18.	Instalasi listrik sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.
			19.	Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
			20.	Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			21.	Akses khusus darurat yang terlihat dengan rambu yang jelas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			22.	Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon dan faksimili.
			23.	Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan.

## D. Restoran Non Bintang.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
I.	PRODUK	A. Ruang Makan dan Minum	1.	Luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk.
			2.	Memiliki sirkulasi udara dan pencahayaan yang cukup.
		B. Penyediaan Makanan dan Minuman	3.	Paling sedikit 1 (satu) menu makanan dan 3 (tiga) menu minuman.
			4.	Memiliki resep sesuai dengan jumlah makanan dan minuman yang dibuat.
		C. Fasilitas Penunjang	5.	Toilet yang bersih dan terawat.
			6.	Meja dan kursi serta peralatan makan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi.
			7.	Daftar menu makanan dan minuman disertai harganya.
			8.	Ruang dan/atau tempat (dapur), berikut peralatan/perlengkapan, dan sarana penunjang pengolahan bahan makanan.
			9.	Peralatan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K) sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		D. Kelengkapan Bangunan	10.	Papan nama dengan tulisan yang terbaca dan dipasang pada tempat yang terlihat dengan jelas.

NO	ASPEK	UNSUR	NO	SUB UNSUR
II.	PELAYANAN	Tata Cara Pelayanan Sederhana	1.	Penyambutan dan penerimaan tamu.
			2.	Penyajian makanan dan minuman.
			3.	Pembayaran.
			4.	Pengangkatan peralatan kotor ( <i>clear up</i> ).
			5.	Pelayanan penanganan keluhan tamu.
III.	PENGELOLAAN	A. Manajemen	1.	Penyimpanan bahan makanan dan minuman yang memenuhi hygiene sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			2.	Pengolahan bahan makanan dan minuman sesuai dengan standar kesehatan dan keamanan pangan.
			3.	Memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi restoran sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
		B. Sumber Daya Manusia	4.	Melaksanakan program peningkatan kompetensi.
			5.	Karyawan menggunakan pakaian yang bersih dan sopan.
		C. Sarana dan Prasarana	6.	Area administrasi yang dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan.
			7.	Tempat penampungan sampah.
			8.	Instalasi listrik sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			9.	Instalasi gas sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
			10.	Instalasi air bersih sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

MENTERI PARIWISATA DAN EKONOMI  
KREATIF REPUBLIK INDONESIA,

MARI ELKA PANGESTU