

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

NO	55110: HOTEL BINTANG 55120: HOTEL NON BINTANG/MELATI	
1	Ruang Lingkup	<p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:</p> <p>a. Hotel Bintang Yaitu usaha penyediaan jasa pelayanan penginapan yang memenuhi ketentuan sebagai hotel bintang, serta jasa lainnya bagi umum dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan</p> <p>b. Hotel Non Bintang/Melati Yaitu usaha penyediaan jasa layanan penginapan bagi umum yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bagian bangunan yang telah memenuhi ketentuan sebagai hotel melati yang ditetapkan dalam surat keputusan instansi yang membinanya.</p> <p>Hotel Bintang dan Non Bintang yang memiliki tingkat risiko:</p> <p>a. Menengah Rendah: Jumlah kamar tidur tamu 61 - 100 unit atau jumlah karyawan 41 - 99 orang atau memiliki luas 4.000 - 6.000 m<sup>2</sup></p> <p>b. Menengah Tinggi: Jumlah kamar tidur tamu 101 - 200 unit atau jumlah karyawan 100 - 200 orang atau memiliki luas lahan &gt; 6.000 - 10.000 m<sup>2</sup></p> <p>c. Tinggi: Jumlah kamar tidur &gt; 200 unit atau jumlah karyawan &gt; 200 orang atau memiliki luas bangunan ≥ 10.000 m<sup>2</sup></p>
2	Istilah dan Definisi	<p>a. Usaha Pariwisata adalah usaha yang menyediakan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dan penyelenggaraan pariwisata.</p>

		<p>b. Usaha Hotel adalah usaha penyediaan akomodasi secara harian berupa kamar-kamar di dalam 1 (satu) atau lebih bangunan, termasuk losmen, penginapan, pesanggrahan, yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makan dan minum, kegiatan hiburan dan/atau fasilitas lainnya.</p> <p>c. Usaha Hotel Berbasis Risiko adalah usaha Hotel yang meliputi usaha berbasis risiko rendah, menengah rendah, menengah tinggi dan tinggi yang dikelompokkan berdasarkan kriteria risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Kesehatan Masyarakat, termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L), dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L.</p> <p>d. Standar Usaha Hotel adalah rumusan kualifikasi usaha Hotel dan/atau klasifikasi usaha Hotel yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Hotel.</p> <p>e. Sertifikasi Usaha Hotel adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Hotel berisiko menengah tinggi dan tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha Hotel melalui audit pemenuhan standar usaha Hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi;</p> <p>f. Sertifikat Standar Usaha Hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Berisiko Tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha Hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko tinggi yang telah memenuhi standar usaha Hotel, berlaku selama pengusaha Hotel menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>g. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian</p>
--	--	--

		<p>Kesehatan atau Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa akomodasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan kesehatan.</p> <p>h. Lembaga <i>Online Single Submission</i> (OSS) yang selanjutnya disebut Lembaga OSS adalah lembaga pengelola penyelenggaraan OSS pemerintah non kementerian, pemerintah provinsi dan pemerintah kabupaten/kota yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang koordinasi penanaman modal;</p> <p>i. Lembaga Sertifikasi Usaha Bidang Pariwisata, yang selanjutnya disebut LSU Bidang Pariwisata adalah lembaga mandiri yang berwenang melakukan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata sesuai ketentuan peraturan Perundang-Undangan;</p> <p>j. Pengusaha Hotel adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha Hotel;</p>
3	Penggolongan Usaha	Memiliki skala usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Besar sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan
4	Persyaratan Umum Usaha	-
5	Persyaratan Khusus Usaha	<p><u>Menengah Rendah</u></p> <p>a. sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;</p> <p>c. memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p> <p><u>Menengah Tinggi</u></p>

		<p>a. Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat setelah 2 (dua) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>c. Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;</p> <p>d. Memenuhi kriteria nomor 6 – 10.</p> <p><u>Tinggi</u></p> <p>a. Sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat paling lambat 1 (satu) tahun beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>b. Sertifikat laik sehat akomodasi paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</p> <p>c. Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut;</p> <p>d. Memenuhi kriteria nomor 6 -10.</p>
6	Sarana	<p>Sarana minimal yang harus dimiliki Hotel dengan risiko:</p> <p>a. <u>Menengah rendah:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala;</li><li>2) Toilet umum yang bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih</li></ol>

		<p>4) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik.</p> <p>b. <u>Menengah tinggi</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;</li><li>5) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;</li><li>6) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</li><li>7) Dapur dengan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, drainase dilengkapi dengan perangkap lemak (<i>grease trap</i>), <i>kitchen hood</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), system sirkulasi udara dan system yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering,</li></ol>
--	--	---

		<p>APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadam (suptresi api);</p> <ol style="list-style-type: none"><li>8) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</li><li>9) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah</li><li>10) Penyediaan fasilitas ruang P3K karyawan dengan peralatan kesehatan.</li></ol> <p>c. <u>Tinggi:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Lift tamu untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV;</li><li>2) Koridor/<i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Toilet umum yang bersih dan terawat, terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Toilet umum bagi tamu yang berkebutuhan khusus;</li><li>5) Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;</li><li>6) Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;</li></ol>
--	--	--

		<p>7) Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;</p> <p>8) Dapur dengan lantai, dinding dan <i>ceiling</i> kuat, aman dan mudah pemeliharannya, drainase dilengkapi dengan perangkat lemak (<i>grase trap</i>), <i>kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan system pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi.</p> <p>9) Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</p> <p>10) Instalasi pengolahan Instalasi Pengolahan Air Limbah baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah</p> <p>11) Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan serta petugas kesehatan.</p>
7	Struktur Organisasi dan SDM	<p>a. Hotel Berisiko Menengah Rendah;</p> <p>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</p> <p>2) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</p> <p>3) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</p> <p>4) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan</p>

		<p>penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5) Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>6) Pengutamakan penggunaan produk dan/ atau tenaga kerja lokal/dalam negeri.</li></ol> <p>b. Hotel Berisiko Menengah Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>3) memiliki program pemeriksaan kesehatan Karyawan;</li><li>4) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>5) Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas Harian;</li><li>6) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>8) Pengutamakan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>9) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.</li></ol>
--	--	--

		<p>c. Hotel Berisiko Tinggi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);</li><li>2) Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan jumlah minimal 100 (seratus) orang;</li><li>3) memiliki peraturan perusahaan atau PKB;</li><li>4) memiliki program pemeriksaan kesehatan Karyawan;</li><li>5) Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan (<i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i>);</li><li>6) Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas Harian;</li><li>7) Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>8) Melaksanakan pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>9) Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</li><li>10) Pengutamakan penggunaan produk dan/atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</li><li>11) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.</li></ol>
--	--	---

8	Pelayanan	<p>a. Hotel Berisiko Menengah Rendah:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</li><li>2) Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi.</li></ol> <p>b. Hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Tinggi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</li><li>2) Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):</li><li>3) Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi.</li></ol>
9	Persyaratan Produk Usaha	<p>a. Produk usaha Hotel berisiko menengah rendah yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik;</li><li>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i>;</li><li>4) Kamar tidur/unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman,</li></ol>

		<p>pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</p> <p>b. Produk usaha Hotel berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</li><li>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai (<i>ramp</i>) bagi tamu keterbatasan fisik;</li><li>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;</li><li>4) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</li><li>5) Kamar tidur/unit hunian termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap (<i>smoke detector</i>) dan <i>sprinkler</i>, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</li></ol> <p>c. Produk yang harus dimiliki minimal meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang</li></ol>
--	--	--

		<p>arah menuju jalan keluar yang aman (<i>evacuation sign</i>), yang jelas dan mudah terlihat;</p> <p>2) Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas (<i>ramp</i>) bagi tamu keterbatasan fisik;</p> <p>3) <i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/<i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;</p> <p>4) Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, bersih dan terawat;</p> <p>5) Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, kamar dengan sistem penghemat energi jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap (<i>smoke detector</i>) dan <i>sprinkler</i>, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;</p> <p>6) Kamar tidur/unit hunian untuk tamu dengan keterbatasan fisik (1 kamar untuk tamu dengan keterbatasan fisik untuk setiap kelipatan 200 kamar atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku).</p>
10	Pengelolaan Usaha	<p>Hotel Berisiko Menengah Rendah:</p> <p>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>2) Melaksanakan SOP dan/atau melaksanakan petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi.</p>

		<p>Hotel Berisiko Menengah Tinggi dan Tinggi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li> <li>2) Melaksanakan SOP dan/atau melaksanakan petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li> <li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha;</li> <li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha terdokumentasi.</li> </ol>																		
11	<p>Penilaian kesesuaian dan pengawasan</p>	<p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p><u>Risiko menengah rendah</u> = Pemenuhan terhadap standar usaha yang dilakukan melalui pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) pemenuhan standar pada saat mendaftarkan NIB melalui Sistem OSS.</p> <p>Usaha Hotel Berisi Menengah Rendah</p> <table border="1" data-bbox="638 1323 1409 2295"> <thead> <tr> <th data-bbox="638 1323 862 1490">Unsur- Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="862 1323 954 1490">No</th> <th data-bbox="954 1323 1333 1490">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1333 1323 1409 1490">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="638 1490 862 2227" rowspan="3">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="862 1490 954 1716">1.</td> <td data-bbox="954 1490 1333 1716">Sertifikat standar usaha hotel yang diterbitkan oleh Lembaga OSS;</td> <td data-bbox="1333 1490 1409 1716"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="862 1716 954 1831">2.</td> <td data-bbox="954 1716 1333 1831">Sertifikat laik sehat akomodasi;</td> <td data-bbox="1333 1716 1409 1831"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="862 1831 954 2227">3.</td> <td data-bbox="954 1831 1333 2227">Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.</td> <td data-bbox="1333 1831 1409 2227"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="638 2227 862 2295"></td> <td data-bbox="862 2227 954 2295">4.</td> <td data-bbox="954 2227 1333 2295">Lift tamu dan service</td> <td data-bbox="1333 2227 1409 2295"></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan Khusus	1.	Sertifikat standar usaha hotel yang diterbitkan oleh Lembaga OSS;		2.	Sertifikat laik sehat akomodasi;		3.	Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.			4.	Lift tamu dan service	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																	
Persyaratan Khusus	1.	Sertifikat standar usaha hotel yang diterbitkan oleh Lembaga OSS;																		
	2.	Sertifikat laik sehat akomodasi;																		
	3.	Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.																		
	4.	Lift tamu dan service																		

		Sarana Usaha		untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih, bersih dan terawat. terdapat dokumen uji berkala;	
			5.	Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;	
			6.	Toilet umum yang bersih dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;	
			7.	Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;	
			8.	Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;	
		Struktur Organisasi dan SDM	9.	Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi	

				SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);	
			10.	Hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB	
			11.	Pelaksanaan sanitasi, higienitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );	
			12.	Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.	
			13.	Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> );	
			14.	Pengutamakan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;	
		Pelayanan	15.	Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan	

			16.	Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;	
	Produk Usaha		17.	Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat;	
			18.	Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik;	
			19.	<i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> ;	
			20.	Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi	

			tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;	
	Pengelolaan	21.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan pengelolaan kerja usaha;	
		22.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan pengelolaan kerja usaha terdokumentasi.	
<p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> </ul>				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha Hotel berisiko menengah rendah minimal 90%;</li> </ul> <p><u>Risiko Menengah Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata atau Inspeksi oleh Pemerintah Pusat dan Pemerintah Provinsi sesuai kewenangan dalam rangka pengawasan.</p> <p>Usaha Hotel Berisiko Menengah tinggi</p> <table border="1" data-bbox="636 1183 1421 2262"> <thead> <tr> <th data-bbox="636 1183 863 1350">Unsur- Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="863 1183 945 1350">No</th> <th data-bbox="945 1183 1334 1350">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1334 1183 1421 1350">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="636 1350 863 1923" rowspan="3">Persyaratan Khusus</td> <td data-bbox="863 1350 945 1465">1.</td> <td data-bbox="945 1350 1334 1465">Sertifikat standar usaha hotel;</td> <td data-bbox="1334 1350 1421 1465"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="863 1465 945 1579">2.</td> <td data-bbox="945 1465 1334 1579">Sertifikat laik sehat akomodasi;</td> <td data-bbox="1334 1465 1421 1579"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="863 1579 945 1923">3.</td> <td data-bbox="945 1579 1334 1923">Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.</td> <td data-bbox="1334 1579 1421 1923"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="636 1923 863 2262">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="863 1923 945 2262">4.</td> <td data-bbox="945 1923 1334 2262">Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala</td> <td data-bbox="1334 1923 1421 2262"></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan Khusus	1.	Sertifikat standar usaha hotel;		2.	Sertifikat laik sehat akomodasi;		3.	Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.		Sarana Usaha	4.	Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																	
Persyaratan Khusus	1.	Sertifikat standar usaha hotel;																		
	2.	Sertifikat laik sehat akomodasi;																		
	3.	Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.																		
Sarana Usaha	4.	Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala																		

			dilengkapi CCTV	
			5. Koridor/ <i>selasar</i> dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;	
			6. Toilet umum yang bersih, terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;	
			7. Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik	
			8. Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;	
			9. Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;	

			<p>10. Dapur dengan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharannya, <i>drainase</i> dilengkapi dengan perangkap lemak (<i>grease trap</i>), <i>kitchen hood</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak (<i>grease filter</i>), sistem sirkulasi udara dan sistem yang baik, tempat sampah tertutup terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i>, pengelolaan pemadaman (supresi api);</p>	
			<p>11. Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;</p>	
			<p>12. Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau penda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah;</p>	
			<p>13. Penyediaan fasilitas</p>	

				ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan;	
	Struktur Organisasi dan SDM	14.		Struktur Organisasi, Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);	
		15.		Hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;	
		16.		Hotel memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawan	
		17.		Pelaksanaan sanitasi, higinitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );	
		18.		Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian;	
		19.		Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.	
		20.		Melaksanakan	

				<p>pengujian secara berkala pada peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</p>	
			21.	<p>Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan (<i>Preventive Maintenance Program schedule</i>);</p>	
			22.	<p>Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;</p>	
			23.	<p>Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p>	
		Pelayanan	24.	<p>Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan;</p>	
			25.	<p>Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas);</p>	

			26.	Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;	
		Produk Usaha	27.	Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat;	
			28.	Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas ( <i>ramp</i> ) bagi tamu keterbatasan fisik;	
			29.	Front office (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;	

			30.	Restoran dengan kursi dan meja, sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat;	
			31.	Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap ( <i>smoke detector</i> ) dan <i>sprinkler</i> , pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;	
		Pengelolaan	32.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan pengelolaan usaha;	
			33.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumtasi;	

		34.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha;	
		35.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha terdokumentasi.	
<p><u>Keterangan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ CK : <i>Checklist</i> Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar organisasi dan SDM usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar produk usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha Hotel berisiko menengah tinggi minimal 90%.</li> </ul> <p><u>Risiko tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui Sertifikasi atau Inspeksi oleh LSU Bidang Pariwisata dan inspeksi oleh Pemerintah Pusat dalam rangka pengawasan.</p>				

Usaha Hotel Berisiko Tinggi			
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK
Persyaratan Khusus	1.	Sertifikat standar usaha;	
	2.	Sertifikat laik sehat akomodasi;	
	3.	Persetujuan pemanfaatan ruang laut untuk usaha hotel yang dibangun dengan memanfaatkan ruang laut.	
Sarana Usaha	4.	Lift tamu dan service untuk bangunan yang berlantai 5 (lima) atau lebih; bersih dan terawat; terdapat dokumen uji berkala dilengkapi CCTV	
	5.	Koridor/ selasar dilengkapi akses penyelamatan dan alat pemadam api ringan (APAR) dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;	
	6.	Toilet umum yang bersih, terawat terpisah untuk tamu pria dan wanita dengan sirkulasi udara dan	

				pencahayaannya yang baik;	
			7.	Toilet umum bagi tamu berkebutuhan khusus;	
			8.	Ruang kantor yang dilengkapi peralatan dan perlengkapan kerja dengan sirkulasi udara dan pencahayaan baik;	
			9.	Ruang karyawan yang terdiri dari ruang makan, tempat sampah tertutup, kamar mandi dan toilet karyawan pria dan wanita terpisah bersih dan terawat;	
			10.	Tersedia Instalasi Air Bersih dan dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air bersih;	
			11.	Dapur dengan lantai, dinding dan ceiling kuat, aman dan mudah pemeliharaannya, drainase dilengkapi dengan perangkap lemak ( <i>grase trap</i> ), <i>kitchen hood stainless</i> yang dilengkapi dengan penyaring lemak ( <i>grease filter</i> ),	

				<p>sistem sirkulasi udara dan sistem pencahayaan yang baik, perlengkapan P3K, tempat sampah tertutup yang terpisah untuk sampah basah dan kering, APAR, <i>fire blanket</i> pengelolaan pemadam (supresi api) dan deteksi dini kebocoran gas serta pemutusan otomatis sumber energi.</p>	
			12.	Tempat penampungan sampah sementara yang terpisah untuk sampah organik dan non organik;	
			13.	Instalasi Pengolahan Air Limbah; baik dikelola mandiri, kawasan atau pemda, dilakukan pengujian rutin atas baku mutu kualitas air limbah;	
			14.	Penyediaan fasilitas ruang pemeriksaan kesehatan karyawan dengan peralatan kesehatan serta petugas kesehatan;	
		Struktur Organisasi dan SDM	15.	Struktur Organisasi; Uraian Tugas setiap jabatan, dilengkapi	

			SOP atau Petunjuk pelaksanaan kerja (manual);	
		16.	Memiliki tim P2K3 yang disahkan pihak berwenang untuk karyawan dengan jumlah minimal 100 orang;	
		17.	Hotel memiliki peraturan perusahaan atau PKB;	
		18.	Hotel memiliki program pemeriksaan kesehatan karyawanl	
		19.	Pelaksanaan sanitasi, higinitas dan lingkungan ( <i>Pest Control</i> dan <i>general cleaning</i> );	
		20.	Memiliki Tim Tanggap Darurat yang terorganisir dilengkapi daftar petugas harian;	
		21.	Pelaksanaan pengelolaan pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya.	
		22.	Melaksanakan pengujian secara berkala pada	

				peralatan-peralatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3;)	
			23.	Program pemeliharaan dan perbaikan gedung, perlengkapan dan peralatan ( <i>Preventive Maintenance Program schedule</i> );	
			24.	Pengutamaan penggunaan produk dan / atau tenaga kerja lokal/dalam negeri;	
			25.	Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.	
		Pelayanan	26.	Tersedia pelayanan pembersihan fasilitas tamu, fasilitas publik dan fasilitas karyawan	
			27.	Tersedia pelayanan keamanan dilengkapi ruang untuk petugas keamanan dan instalasi CCTV (kamera pengawas):	
			28.	Tersedia pelayanan kesehatan, seperti Informasi tentang	

				dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;	
	Produk Usaha	29.	Bangunan yang diperuntukkan sebagai usaha Hotel, bersih dan terawat dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik, dengan penanda arah menuju jalan keluar yang aman ( <i>evacuation sign</i> ), yang jelas dan mudah terlihat;		
		30.	Lobi yang bersih, terawat, dengan sirkulasi udara, pencahayaan yang baik, dilengkapi aksesibilitas tangga landai ( <i>ramp</i> ) bagi tamu keterbatasan fisik;		
		31.	<i>Front office</i> (kantor depan) dilengkapi gerai/ <i>counter</i> (bisa berupa meja dan kursi)/fasilitas untuk tamu <i>check in/check out</i> dan tempat penitipan barang tamu;		
		32.	Restoran dengan kursi dan meja,		

				sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik; bersih dan terawat;	
			33.	Kamar tidur termasuk kamar mandi, dilengkapi tempat tidur beserta perlengkapannya, pintu dengan kunci pengaman, kamar dengan sistem penghemat energi, jendela dengan alat pengaman, kamar dengan alat pendeteksi asap ( <i>smoke detector</i> ) dan <i>sprinkler</i> , pencahayaan dan sirkulasi udara yang baik, tempat sampah, denah lokasi kamar dan petunjuk penyelamatan diri;	
			34.	Kamar tidur untuk tamu dengan keterbatasan fisik (1 kamar untuk tamu dengan keterbatasan fisik untuk setiap kelipatan 200 kamar atau sesuai dengan ketentuan yang berlaku);	

Pengelolaan Usaha	35.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;
	36.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;
	37.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha;
	38.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja internal audit pengelolaan usaha terdokumentasi.

Keterangan:

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

		<ul style="list-style-type: none"><li>o Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha Hotel berisiko tinggi minimal 90%;</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha hotel</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengawasan usaha terdiri dari pengawasan rutin yang dilakukan secara berkala berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha mempertimbangkan tingkat kepatuhan Pengusaha pada periode tertentu dan pengawasan 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 pariwisata mikro kecil dilaksanakan melalui inspeksi lapangan untuk melakukan pembinaan dalam bentuk pendampingan dan penyuluhan</li><li>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangann 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;</li></ol>
--	--	--

		<p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha hotel yang penanaman modal asing (PMA) dan usaha hotel berisiko tinggi yang menggunakan penanaman modal dalam negeri (PMDN), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha hotel berisiko menengah tinggi penanaman modal dalam negeri (PMDN) dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan terhadap usaha hotel berisiko menengah rendah dan rendah PMDN melibatkan asosiasi usaha pariwisata terkait. Pengawasan usaha hotel juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha oleh LSU bidang Pariwisata yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 5 (lima) tahun sekali untuk usaha hotel berisiko tinggi dan sekurang-kurangnya setiap 10 (sepuluh) tahun sekali untuk usaha hotel berisiko menengah tinggi. Usaha hotel berisiko menengah tinggi pada tahun ke 4 dan ke 7 survailan dilaksanakan secara virtual (<i>remote audit</i>), sedangkan survailan usaha hotel berisiko tinggi antara tahun ke 1 dan tahun ke 5 dilaksanakan 1 (satu) kali survailan secara virtual (<i>remote audit</i>). Sertifikat standar usaha hotel 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 hotel PMA dan usaha hotel berisiko tinggi PMDN, Gubernur dan Bupati/Walikota</p>
--	--	---

		<p>mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha hotel berisiko menengah tinggi dan berisiko menengah rendah dan rendah PMDN kepada SKPD Provinsi dan Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Pengawasan terhadap usaha hotel dilaksanakan melalui pemenuhan kriteria standar usaha sebagaimana tabel diatas.</li><li>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 hotel telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol>
--	--	---