

STANDAR USAHA VILA  
BERISIKO MENENGAH RENDAH dan MENENGAH TINGGI

NO	55193 VILA	
1.	Ruang Lingkup	<p>Standar ini memuat pengaturan yang terkait dengan:</p> <p>Usaha penyediaan jasa pelayanan penginapan bagi umum yang merupakan rumah-rumah pribadi yang khusus disewakan kepada wisatawan berikut fasilitasnya dan dikelola sendiri oleh pemiliknya.</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 Vila adalah usaha penyediaan akomodasi berupa penyewaan bangunan secara keseluruhan untuk jangka waktu tertentu, yang digunakan untuk kegiatan wisata dan dapat dilengkapi dengan sarana hiburan dan fasilitas penunjang lainnya.</p> <p>c. Usaha Vila Berbasis Risiko adalah usaha vila yang meliputi usaha berbasis risiko rendah, menengah rendah dan menengah 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 vila adalah rumusan kualifikasi usaha vila dan/atau klasifikasi usaha Vila yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha vila.</p> <p>e. Sertifikat Standar Usaha Vila Berisiko Menengah Rendah adalah bukti tertulis yang diberikan untuk usaha vila yang telah</p>

		<p>membuat pernyataan diri (<i>self-declaration</i>) melaksanakan standar usaha vila berisiko menengah rendah bagi usaha vila berisiko menengah rendah melalui sistem OSS yang diterbitkan oleh Lembaga OSS, berlaku selama pengusaha vila menjalankan kegiatan usaha;</p> <p>f. Sertifikasi Usaha Vila adalah proses pemberian Sertifikat kepada Usaha Vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan dan pengelolaan usaha vila melalui audit pemenuhan standar usaha vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi.</p> <p>g. Sertifikat Standar Usaha Vila Berisiko Menengah Rendah dan Menengah Tinggi adalah bukti tertulis yang diberikan oleh LSU Bidang Pariwisata kepada usaha vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi yang telah memenuhi standar usaha vila, yang berlaku selama pengusaha vila menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>h. Sertifikat Laik Sehat Akomodasi adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan atau Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang menerangkan bahwa akomodasi tersebut telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan dan persyaratan Kesehatan.</p> <p>i. 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>j. 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>k. Pengusaha Vila adalah orang, sekelompok orang atau badan usaha Indonesia berbadan hukum yang melakukan kegiatan usaha vila.</p>
3	Penggolongan Usaha	<p>Skala usaha vila adalah Mikro, Kecil, Menengah dan Besar.</p> <p>Usaha vila memiliki penggolongan yaitu vila non bintang, vila bintang 1 (<i>silver</i>), vila bintang 2 (<i>gold</i>) dan vila bintang 3 (<i>diamond</i>).</p>
4	Persyaratan Umum Usaha	-
5	Persyaratan Khusus Usaha	<p><u>Menengah Rendah:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) sertifikat laik sehat akomodasi paling lama 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li> <li>2) memenuhi kriteria nomor 6 -10.</li> </ol> <p><u>Menengah Tinggi:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) memiliki sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata paling lambat 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li> <li>2) Memiliki sertifikat laik sehat akomodasi paling lama 1 (satu) tahun setelah beroperasi, diunggah melalui Sistem OSS;</li> <li>3) memenuhi kriteria nomor 6 -10</li> </ol>
6	Sarana	<p>a. Sarana minimal usaha vila berisiko menengah rendah yang harus dimiliki antara lain adalah: Sarana minimal Vila bintang 1 (<i>silver</i>)</p>

		<ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang/area administrasi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Area/tempat karyawan;</li><li>3) Tempat/area parkir;</li><li>4) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik;</li><li>5) Tempat sampah dan penampungan sampah sementara;</li><li>6) Instalasi listrik dan instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>7) Jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>);</li><li>8) Terdapat Peralatan komunikasi;</li><li>9) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>10) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>11) Gudang atau tempat/area penyimpanan barang;</li></ol> <p>Fasilitas minimum vila bintang 1 (<i>silver</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Toilet yang bersih, terawat terawat dan terawat bagi karyawan;</li><li>2) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR);</li><li>3) Kolam renang yang bersih dan terawat;</li><li>4) Area parkir;</li><li>5) Papan nama area vila yang terbaca jelas dan mudah terlihat;</li></ol> <p>Kondisi lingkungan vila bintang 1 (<i>silver</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li></ol>
--	--	--

		<ol style="list-style-type: none"><li>3) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>4) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>5) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> <p>b. Sarana minimal usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki antara lain adalah:</p> <p>Sarana minimal Vila Bintang 2 (<i>gold</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang administrasi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>2) Ruang penyimpanan dokumen dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Ruang atau area karyawan;</li><li>4) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>5) Tempat sampah dan penampungan sampah sementara;</li><li>6) Tempat penyimpanan dan pendistribusian lena (<i>linen</i>);</li><li>7) Instalasi listrik yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi genset yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>10) Piranti lunak penunjang kegiatan operasional (<i>management information system</i>);</li><li>11) Tanda arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) sesuai dengan dengan</li></ol>
--	--	---

		<p>standar yang mudah terlihat dan terbaca dengan jelas;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>12) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan/atau internet.</li><li>13) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</li><li>14) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</li><li>15) Gudang atau tempat penyimpanan barang;</li></ol> <p>Fasilitas minimum vila bintang 2 (<i>gold</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Tanda arah yang menunjukkan fasilitas vila (<i>vila directional sign</i>);</li><li>2) Tempat parkir dan pengaturan yang memenuhi kelaikan;</li><li>3) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>4) Kolam renang yang bersih dan terawat;</li><li>5) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>6) Papan nama area vila yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasangan yang aman dan memenuhi kelaikan.</li></ol> <p>Kondisi lingkungan vila bintang 2 (<i>gold</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li></ol>
--	--	---

		<ol style="list-style-type: none"><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>5) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>6) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol> <p>Sarana minimal vila bintang 3 (<i>diamond</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Ruang administrasi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>2) Ruang penyimpanan dokumen dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>3) Ruang karyawan dilengkapi ruang ganti dan ruang makan karyawan;</li><li>4) Toilet karyawan yang bersih dan berfungsi dengan baik dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</li><li>5) Tempat penampungan sampah dan sistem pengolahan air limbah;</li><li>6) Tempat penyimpanan dan pendistribusian lena (<i>linen</i>);</li><li>7) Instalasi listrik yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Instalasi genset yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Instalasi gas yang aman dan memenuhi kelaikan</li><li>10) Instalasi air bersih yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>11) Tanda arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) yang memenuhi kelaikan</li></ol>
--	--	---

		<p>12) Piranti lunak penunjang kegiatan operasional (<i>management information system</i>);</p> <p>13) Peralatan komunikasi yang terdiri dari telepon, email, dan internet;</p> <p>14) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya, bagi karyawan;</p> <p>15) Instalasi kamera pengawas (<i>closed sirkuit television/CCTB</i>) yang berfungsi dengan baik;</p> <p>16) Alat Pemadam Api Ringan (APAR) dan Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (P3K);</p> <p>17) Gudang.</p> <p>Fasilitas minimum vila bintang 3 (<i>diamond</i>):</p> <p>1) Tanda arah yang menunjukkan fasilitas vila (<i>vila directional sign</i>);</p> <p>2) Kolam renang yang terdiri dari kolam renang anak-anak dan kolam renang dewasa;</p> <p>3) Tempat parkir dan pengaturan yang aman dan memenuhi kelaikan;</p> <p>4) Toilet yang bersih, terawat dan terpisah untuk tamu pria dan wanita, dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;</p> <p>5) Peralatan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) dan Alat Pemadam Api Ringan (APAR) yang memenuhi kelaikan;</p> <p>6) Ruang atau tempat ibadah dengan kelengkapannya yang bersih dan terawat, bagi pengunjung;</p> <p>7) Papan nama area vila yang terbaca jelas dan mudah terlihat, pemasangan yang aman dan memenuhi kelaikan.</p>
--	--	---

		<p>Kondisi lingkungan vila bintang 3 (<i>diamond</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki program pengendalian hama (<i>Pest Control</i>);</li><li>2) Informasi dokter, rumah sakit atau klinik terdekat terdokumentasi;</li><li>3) Tersedia tempat sampah organik dan non organik terpisah tertutup;</li><li>4) Tersedia tempat penampungan sementara sampah organik dan non-organik;</li><li>5) Terdapat sistem pengolahan air limbah;</li><li>6) Pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau keadaan darurat lainnya;</li><li>7) Melaksanakan program kebersihan dan perawatan lingkungan bangunan usaha.</li></ol>
7	Struktur Organisasi dan SDM	<p>a. Usaha vila berisiko menengah rendah memiliki struktur organisasi dan SDM minimal sebagai berikut:</p> <p>Organisasi dan SDM Usaha Vila Bintang 1 (<i>silver</i>):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Organisasi<ol style="list-style-type: none"><li>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi terdokumentasi;</li><li>b) Uraian tugas dan fungsi yang terdokumentasi;</li><li>c) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</li><li>d) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</li><li>e) Pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</li><li>f) Program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha;</li></ol></li></ol>

		<p>g) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau dalam keadaan darurat:</p> <p>h) Pengutamakan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</p> <p>2) Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>a) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi;</p> <p>b) Melaksanakan program peningkatan kompetensi sesuai kebutuhan;</p> <p>c) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>d) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan terdokumentasi.</p> <p>b. Usaha vila berisiko menengah tinggi memiliki struktur organisasi dan SDM minimal adalah: Organisasi dan SDM Vila Bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <p>1) Organisasi</p> <p>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>b) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>c) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</p> <p>d) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</p> <p>e) Pelaksanaan program Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi;</p> <p>f) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</p> <p>g) Program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha;</p>
--	--	---

		<p>h) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau dalam keadaan darurat;</p> <p>i) Pengutamakan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</p> <p>2) Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>a) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p> <p>b) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi;</p> <p>c) Petugas keamanan;</p> <p>d) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>e) Melaksanakan pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala terdokumentasi</p> <p>Organisasi Vila Bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <p>1) Organisasi</p> <p>a) Profil perusahaan yang terdiri atas struktur organisasi yang lengkap dan terdokumentasi;</p> <p>b) Uraian tugas dan fungsi yang lengkap untuk setiap jabatan dan terdokumentasi;</p> <p>c) Dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja;</p> <p>d) Perjanjian kerja bersama (PKB) atau Peraturan Perusahaan;</p> <p>e) Pelaksanaan sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3);</p> <p>f) Program pemberian asuransi kesehatan dan kecelakaan bagi karyawan;</p>
--	--	---

		<p>g) Program pemeliharaan dan penyimpanan dokumen kegiatan usaha;</p> <p>h) Pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi;</p> <p>i) Pelaksanaan program pemeriksaan kesehatan karyawan secara berkala yang terdokumentasi.</p> <p>j) Program pencegahan dan penanggulangan kebakaran atau dalam keadaan darurat;</p> <p>k) Pengutamakan penggunaan produk dan tenaga kerja lokal/dalam negeri.</p> <p>2) Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <p>a) Karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan rapi dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan;</p> <p>b) Program pengembangan dan peningkatan kompetensi pada level <i>manager</i>, <i>supervisor</i> dan pelaksana;</p> <p>c) Pengembangan karir;</p> <p>d) Petugas keamanan;</p> <p>e) Program penilaian kinerja karyawan;</p> <p>f) Melaksanakan pemeriksaan Kesehatan secara berkala untuk seluruh karyawan terdokumentasi;</p>
8	Pelayanan	<p>a. Pelayanan usaha vila berisiko menengah rendah vila bintang 1 (<i>silver</i>), yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pemesanan tempat atau reservasi</li> <li>2) Penanganan proses <i>check-in</i> dan <i>check-out</i></li> <li>3) Pembersihan/penyiapan kamar;</li> <li>4) Pembayaran tunai dan/atau nontunai</li> <li>5) Penanganan keluhan tamu.</li> </ol>

		<p>b. Pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki meliputi antara lain:</p> <p>Pelayanan vila bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pemesanan tempat atau reservasi;</li><li>2) Penanganan proses <i>check-in</i> dan <i>check-out</i></li><li>3) Pembersihan/penyiapan kamar;</li><li>4) Pelayanan untuk tamu dengan keterbatasan fisik, dan/atau lanjut usia;</li><li>5) Penyajian makan dan minum yang memenuhi standar higiene sanitasi;</li><li>6) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>7) Penanganan keluhan tamu.</li></ol> <p>Pelayanan usaha vila bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Pemesanan tempat atau reservasi;</li><li>2) Penanganan proses <i>check-in</i> dan <i>check-out</i></li><li>3) Pembersihan/penyiapan kamar;</li><li>4) Penyampaian informasi, penerimaan dan penyampaian pesan, dan pengurusan barang tamu.</li><li>5) Pelayanan untuk tamu dengan keterbatasan fisik, dan/atau lanjut usia;</li><li>6) Pelayamam binatu;</li><li>7) Pelayanan jasa patkir;</li><li>8) Pelayanan antar jemput;</li><li>9) Penyajian makan dan minum yang memenuhi standar higiene sanitasi;</li><li>10) Pembayaran tunai dan/atau nontunai;</li><li>11) Penanganan keluhan tamu.</li></ol>
9	Persyaratan Produk Usaha	<p>a. Persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <p>Persyaratan produk usaha vila bintang 1 (<i>silver</i>)</p>

		<ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li><li>2) Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;</li><li>3) Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu dan tempat sampah;</li><li>4) Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>5) Ruang keluarga dilengkapi meja dan kursi;</li><li>6) Dapur kecil (<i>pantry</i>) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;</li><li>7) Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat;</li><li>8) Area Penerimaan Tamu (<i>front office</i>) dilengkapi sarana pembayaran;</li><li>9) Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.</li></ol> <p>b. Persyaratan produk usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki minimal meliputi antara lain:</p> <p>Persyaratan produk usaha vila bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li></ol>
--	--	---

		<ol style="list-style-type: none"><li>2) Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, Lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;</li><li>3) Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan (<i>wastafel</i>), dan tempat sampah;</li><li>4) Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>5) Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;</li><li>6) Dapur kecil (<i>pantry</i>) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;</li><li>7) Penanda arah dilingkungan vila yang menunjukkan fasilitas Vila (<i>villa directional sign</i>) dan arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) yang memenuhi kelaikan;</li><li>8) Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang memenuhi kelaikan;</li><li>9) Area Penerimaan Tamu (<i>front office</i>) dilengkapi sarana pembayaran;</li><li>10) Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.</li></ol> <p>Persyaratan produk usaha vila bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;</li></ol>
--	--	---

		<ol style="list-style-type: none"><li>2) Kamar tidur dilengkapi Pintu kamar tidur, Perlengkapan kamar tidur, Lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;</li><li>3) Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan (<i>wastafel</i>), cermin dan tempat sampah;</li><li>4) Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>5) Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;</li><li>6) Dapur kecil (<i>pantry</i>) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;</li><li>7) Penanda arah dilingkungan vila yang menunjukkan fasilitas Vila (<i>villa directional sign</i>) dan arah menuju jalur evakuasi (<i>evacuation sign</i>) yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>8) Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang aman dan memenuhi kelaikan;</li><li>9) Area Penerimaan Tamu (<i>front office</i>) dilengkapi sarana pembayaran;</li><li>10) Restoran, dengan minimal dengan 10 Jenis makanan dan 5 minuman atau lebih dengan atau tanpa makanan pembuka dan penutup yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;</li><li>11) Taman yang bersih dan terawat;</li><li>12) Kolam renang yang bersih dan terawat;</li><li>13) Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.</li></ol>
--	--	--

10	Sistem Manajemen	<p>a. Sistem manajemen usaha vila berisiko menengah rendah yang harus dimiliki antara lain:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</li><li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>5) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>6) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>8) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>9) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>10) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan</li></ol>
----	------------------	--

		<p>usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>b. Sistem manajemen usaha vila berisiko menengah tinggi yang harus dimiliki antara lain:</p> <p>Sistem manajemen usaha vila bintang 2 (<i>gold</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</li><li>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</li><li>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</li><li>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</li><li>5) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>6) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>8) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>9) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja</li></ol>
--	--	---

		<p>meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>10) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</p> <p>11) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</p> <p>12) Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>13) Memiliki dokumen SOP internal audit pengelolaan usaha vila berkelanjutan;</p> <p>14) Melaksanakan SOP internal audit pengelolaan usaha vila berkelanjutan terdokumentasi.</p> <p>Sistem manajemen usaha vila bintang 3 (<i>diamond</i>)</p> <p>1) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha;</p> <p>2) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja perencanaan usaha terdokumentasi;</p> <p>3) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha;</p> <p>4) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pengelolaan usaha terdokumentasi;</p>
--	--	--

		<ol style="list-style-type: none"><li>5) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha;</li><li>6) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja komunikasi pelanggan usaha terdokumentasi;</li><li>7) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan;</li><li>8) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan kualitas pelayanan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>9) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>10) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja meningkatkan produktivitas usaha secara berkelanjutan;</li><li>11) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja monitoring, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan;</li><li>12) Melaksanakan SOP dan /atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja pemantauan, evaluasi dan tindak lanjut perbaikan usaha secara berkelanjutan terdokumentasi;</li><li>13) Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan;</li></ol>
--	--	---

		<p>14) Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk teknis pelaksanaan kerja audit internal secara berkelanjutan terdokumentasi;</p> <p>15) Memiliki dokumen SOP internal audit pengelolaan usaha vila;</p> <p>16) Melaksanakan SOP internal audit pengelolaan usaha vila.</p>																																
11	Penilaian kesesuaian dan pengawasan	<p>PENILAIAN KESESUAIAN</p> <p>Menengah rendah = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui pernyataan kesesuaian diri (<i>self-declaration</i>) pada saat mendaftar NIB melalui Sistem OSS diterbitkan oleh Lembaga OSS.</p> <p>Vila Bintang 1 (<i>Silver</i>)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Unsur- Unsur Penilaian</th> <th>No</th> <th>Kriteria Penilaian</th> <th>CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Persyaratan Khusus</td> <td>1.</td> <td>sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td>2.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Terdapat kondisi lingkungan yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Organisasi SDM dan SDM</td> <td>5.</td> <td>Terdapat organisasi usaha yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Ketersediaan SDM usaha yang baik;</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pelayanan</td> <td>7.</td> <td>Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan Khusus	1.	sertifikat laik sehat akomodasi		Sarana Usaha	2.	Ketersediaan sarana usaha;		3.	Ketersediaan fasilitas usaha;		4.	Terdapat kondisi lingkungan yang baik;		Organisasi SDM dan SDM	5.	Terdapat organisasi usaha yang baik;		6.	Ketersediaan SDM usaha yang baik;		Pelayanan	7.	Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;		8.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																															
Persyaratan Khusus	1.	sertifikat laik sehat akomodasi																																
Sarana Usaha	2.	Ketersediaan sarana usaha;																																
	3.	Ketersediaan fasilitas usaha;																																
	4.	Terdapat kondisi lingkungan yang baik;																																
Organisasi SDM dan SDM	5.	Terdapat organisasi usaha yang baik;																																
	6.	Ketersediaan SDM usaha yang baik;																																
Pelayanan	7.	Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;																																
	8.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk																																

				pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;	
	Persyaratan Produk	9.	Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;		
		10.	Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan ( <i>wastafel</i> ), cermin dan tempat sampah;		
		11.	Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan hygiene sanitasi;		
		12.	Ruang keluarga dilengkapi meja dan kursi;		
		13.	Dapur kecil ( <i>pantry</i> ) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;		

		14.	Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat;	
		15.	Area Penerimaan Tamu ( <i>front office</i> ) dilengkapi sarana pembayaran;	
	Sistem Manajemen	16.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;	
		17.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen vila berisiko menengah rendah;	

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal);
- Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi minimal 90%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sistem manajemen usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%.</li> <li>○ Untuk usaha vila mikro perseorangan pemenuhan kriteria sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan dan sistem Manajemen minimal 60%.</li> </ul> <p><u>Menengah tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh LSU Bidang Pariwisata, dan inspeksi dalam rangka pengawasan yang dilakukan oleh Pemerintah, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya.</p> <p style="text-align: center;"><i>Vila Bintang 2 (Gold)</i></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Unsur- Unsur Penilaian</th> <th style="width: 5%;">No</th> <th style="width: 50%;">Kriteria Penilaian</th> <th style="width: 20%;">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td>1.</td> <td>sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Sarana Usaha</td> <td>3.</td> <td>Ketersediaan sarana usaha;</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan khusus	1.	sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata		2.	sertifikat laik sehat akomodasi		Sarana Usaha	3.	Ketersediaan sarana usaha;		4.	Ketersediaan fasilitas usaha;	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																	
Persyaratan khusus	1.	sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata																		
	2.	sertifikat laik sehat akomodasi																		
Sarana Usaha	3.	Ketersediaan sarana usaha;																		
	4.	Ketersediaan fasilitas usaha;																		

			5.	Terdapat kondisi lingkungan yang baik;	
	Struktur Organisasi dan SDM		6.	Terdapat organisasi usaha yang baik;	
			7.	Ketersediaan SDM usaha yang baik;	
	Pelayanan		8.	Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;	
			9.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;	
	Persyaratan Produk Usaha		10.	Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta arana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;	
			11.	Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, Lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;	
			12.	Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan	

				( <i>wastafel</i> ), cermin dan tempat sampah;	
			13.	Ruang makan dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan <i>higiene sanitasi</i> ;	
			14.	Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;	
			15.	Dapur kecil ( <i>pantry</i> ) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;	
			16.	Penanda arah dilingkungan vila yang menunjuka fasilitas Vila ( <i>villa directional sign</i> ) dan arah menuju jalur evakuasi ( <i>evacuation sign</i> ) yang memenuhi kelaikan;	
			17.	Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang memenuhi kelaikan;	
			18.	Area Penerimaan Tamu ( <i>front office</i> ) dilengkapi sarana pembayaran;	

		19.	Kondisi vila bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik.	
Sistem Manajemen		20.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha;	
		21.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha vila bintang 2 ( <i>gold</i> ) berisiko menengah tinggi.	

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh kriteria standar) dan tersertifikasi *Grade B* (memenuhi kriteria standar minimal).
- Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%;
- Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi minimal 90%;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah minimal 100%;</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sistem manajemen usaha vila berisiko menengah rendah minimal 80%.</li> <li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar usaha perseorangan mikro vila berisiko menengah rendah aspek sarana, struktur organisasi dan SDM, pelayanan, persyaratan produk dan sistem manajemen minimal 60%</li> </ul> <p><u>Menengah Tinggi</u> = Pemenuhan terhadap standar dilakukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha, dan inspeksi dalam rangka pengawasan yang dilakukan oleh Pemerintah, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota sesuai kewenangannya.</p> <p style="text-align: center;"><i>Vila Bintang 3 (Diamond)</i></p> <table border="1" data-bbox="633 1407 1412 2265"> <thead> <tr> <th data-bbox="633 1407 860 1582">Unsur- Unsur Penilaian</th> <th data-bbox="860 1407 933 1582">No</th> <th data-bbox="933 1407 1331 1582">Kriteria Penilaian</th> <th data-bbox="1331 1407 1412 1582">CK</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="633 1582 860 1918" rowspan="2">Persyaratan khusus</td> <td data-bbox="860 1582 933 1806">1.</td> <td data-bbox="933 1582 1331 1806">sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata</td> <td data-bbox="1331 1582 1412 1806"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="860 1806 933 1918">2.</td> <td data-bbox="933 1806 1331 1918">Sertifikat laik sehat akomodasi</td> <td data-bbox="1331 1806 1412 1918"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="633 1918 860 2265" rowspan="3">Sarana Usaha</td> <td data-bbox="860 1918 933 2030">3.</td> <td data-bbox="933 1918 1331 2030">Ketersediaan sarana usaha;</td> <td data-bbox="1331 1918 1412 2030"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="860 2030 933 2143">4.</td> <td data-bbox="933 2030 1331 2143">Ketersediaan fasilitas usaha;</td> <td data-bbox="1331 2030 1412 2143"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="860 2143 933 2265">5.</td> <td data-bbox="933 2143 1331 2265">Terdapat kondisi lingkungan yang baik;</td> <td data-bbox="1331 2143 1412 2265"></td> </tr> </tbody> </table>	Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK	Persyaratan khusus	1.	sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata		2.	Sertifikat laik sehat akomodasi		Sarana Usaha	3.	Ketersediaan sarana usaha;		4.	Ketersediaan fasilitas usaha;		5.	Terdapat kondisi lingkungan yang baik;	
Unsur- Unsur Penilaian	No	Kriteria Penilaian	CK																				
Persyaratan khusus	1.	sertifikat standar usaha yang diterbitkan oleh LSU bidang Pariwisata																					
	2.	Sertifikat laik sehat akomodasi																					
Sarana Usaha	3.	Ketersediaan sarana usaha;																					
	4.	Ketersediaan fasilitas usaha;																					
	5.	Terdapat kondisi lingkungan yang baik;																					

		Organisasi SDM dan SDM	6.	Terdapat organisasi usaha yang baik;	
			7.	Ketersediaan SDM usaha yang baik;	
		Pelayanan	8.	Terdapat dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha;	
			9.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja pelayanan usaha terdokumentasi;	
		Persyaratan Produk Usaha	10.	Bangunan dilengkapi kunci untuk gerbang dan/atau bangunan Vila, serta sarana telekomunikasi yang berfungsi dengan baik;	
			11.	Kamar tidur dilengkapi pintu kamar tidur, perlengkapan kamar tidur, lemari pakaian Petunjuk kiblat dan tempat sampah;	
			12.	Kamar mandi dilengkapi kloset, peralatan mandi, ketersediaan air sesuai rasio jumlah tamu, tempat cuci tangan ( <i>wastafel</i> ), cermin dan tempat sampah;	
			13.	Ruang makan	

				dilengkapi perlengkapan dan peralatan makan yang memenuhi persyaratan <i>higiene sanitasi</i> ;	
			14.	Ruang keluarga dilengkapi meja, kursi dan fasilitas lain;	
			15.	Dapur kecil ( <i>pantry</i> ) dilengkapi tempat sampah dan saluran pembuangan limbah yang berfungsi dengan baik;	
			16.	Penanda arah dilingkungan vila yang menunjukkan fasilitas Vila ( <i>villa directional sign</i> ) dan arah menuju jalur evakuasi ( <i>evacuation sign</i> ) yang memenuhi kelaikan;	
			17.	Denah lokasi kamar dan tata cara penyelamatan diri dalam keadaan darurat yang memenuhi kelaikan;	
			18.	Area Penerimaan Tamu ( <i>front office</i> ) dilengkapi sarana pembayaran;	
			19.	Restoran, dengan minimal dengan 10	

			Jenis makanan dan 5 minuman atau lebih dengan atau tanpa makanan pembuka dan penutup yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi;	
		20.	Taman yang bersih dan terawat;	
		21.	Kolam renang yang bersih dan terawat;	
		22.	Kondisi bersih, terawat dan berfungsi dengan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik;	
	Sistem Manajemen	23.	Memiliki dokumen SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja system manajemen usaha;	
		24.	Melaksanakan SOP dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja sistem manajemen usaha vila <i>diamond</i> berisiko menengah tinggi terdokumentasi;	

Keterangan:

- CK : *Checklist* Kesesuaian, V = sesuai, x = tidak sesuai;
- Pemenuhan kriteria standar usaha terdiri dari dua kategori penilaian yaitu tersertifikasi *Grade A* (memenuhi seluruh

		<p>kriteria standar) dan tersertifikasi <i>Grade B</i> (memenuhi kriteria standar minimal).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar sarana usaha vila berisiko menengah rendah dan menengah tinggi minimal 100%;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar struktur organisasi dan SDM usaha vila berisiko menengah rendah minimal 90 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pelayanan usaha vila berisiko menengah tinggi minimal 90 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar persyaratan produk usaha vila berisiko menengah rendah minimal 90 %;</li><li>○ Pemenuhan kriteria penilaian standar pengelolaan usaha vila berisiko menengah rendah minimal 90 %.</li></ul> <p><b>PENGAWASAN USAHA</b></p> <p>Pengawasan usaha Vila</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></ol>
--	--	--

	<p>2. Laporan Pengusaha merupakan informasi yang disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah mengenai perkembangan kegiatan usaha terhadap standar usaha. Penyampaian laporan oleh Pengusaha kepada Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/kota sesuai kewenangannya dilakukan secara elektronik. Laporan kegiatan usaha disampaikan Pengusaha kepada Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai kewenangannya melalui sistem OSS paling lambat pada minggu ke 4 (empat) bulan Januari tahun berikutnya dengan mengedepankan prinsip transparansi, akuntabilitas, dan <i>data sharing dan menjamin kerahasiaan data</i>;</p> <p>3. Menteri melaksanakan pengawasan usaha vila penanaman modal asing (PMA), dan Gubernur melaksanakan pengawasan usaha vila berisiko menengah tinggi penanaman modal dalam negeri (PMDN), dan Bupati/Walikota melaksanakan pengawasan terhadap usaha vila berisiko menengah rendah dan rendah PMDN. Pengawasan usaha villa juga dilaksanakan melalui sertifikasi standar usaha vila bintang 2 dan vila bintang 3 oleh Lembaga Sertifikasi Usaha bidang Pariwisata (LSUP) yang meliputi sertifikasi awal dan survailan yang dilaksanakan sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sekali. Sertifikat standar usaha villa berlaku selama menjalankan kegiatan usaha.</p> <p>4. Menteri mendelegasikan kewenangan pengawasan kepada pejabat eselon I Kementerian yang membidangi industri Pariwisata bersama pimpinan Kantor</p>
--	---

		<p>Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) untuk melaksanakan pengawasan usaha vila PMA, Gubernur dan Bupati/Walikota mendelegasikan kewenangan pengawasan usaha villa berisiko menengah tinggi, berisiko menengah rendah dan rendah PMDN kepada SKPD Provinsi dan SKPD Kabupaten/Kota yang membidangi pariwisata.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Pengawasan terhadap usaha vila 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>hardcopy</i> dan/atau <i>softcopy</i>), foto-foto, video/film dokumentasi maupun langsung (<i>live</i>) dan/atau kesaksian karyawan/pengunjung atau wisatawan sesuai kebutuhan untuk mesatkan unsur dan kriteria standar usaha villa telah dilaksanakan dengan konsisten dan berkelanjutan.</li></ol>
--	--	---