



**LEMBARAN – DAERAH
PROPINSI DAERAH TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH
NOMOR : 01 TAHUN : 1988 SERI : C**

**PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH
NOMOR 03 TAHUN 1987**

T E N T A N G

**USAHA RUMAH MAKAN DALAM WILAYAH PROPINSI
DAERAH TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH**

DENGAN RAKHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH

- Menimbang :**
- a. bahwa, urusan rumah makan merupakan salah satu urusan pemerintahan dalam bidang kepariwisataan yang telah diserahkan Pemerintah Pusat kepada Daerah Tingkat I sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1979 jo, Keputusan Bersama Menteri Perhubungan dan Menteri Dalam Negeri Nomor KM, 292/HK.2059 Phb-79 dan Nomor 208 Tahun 1979.
 - b. bahwa, dengan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 73/PW.105/MPPT-85 telah diatur pengusahaan rumah makan.
 - c. bahwa, usaha rumah makan merupakan salah satu kegiatan pariwisata yang perlu diarahkan agar dapat dicapai daya guna dan hasil guna yang lebih tinggi.
 - d. bahwa, berhubung hal tersebut dipandang perlu menetapkan usaha rumah makan dalam wilayah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah dengan Peraturan Daerah.

- Mengingat :
1. Undang Nomor 5 Tahun 1974 tentang Pokok-pokok Pemerintahan di Daerah.
 2. Undang-undang Nomor 21 Tahun 1958 tentang Pembentukan Daerah Swatantra Tingkat I Kalimantan Tengah.
 3. Undang-undang Nomor 12 Drt. Tahun 1957 tentang Peraturan Umum Restribusi Daerah.
 4. Undang-undang Nomor 11 Tahun 1962 tentang Higiene untuk Usaha-usaha bagi Umum.
 5. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1980 tentang Pokok-pokok Kesehatan.
 6. Undang-undang Nomor 5 Tahun 1979 tentang Pemerintah Desa.
 7. Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1979 tentang Penyerahan Sebagaian Urusan Pemerintah Dalam Bidang Kepariwisataan kepada Daerah Tingkat I.
 8. Keputusan Bersama Menteri Perhubungan dan Menteri Dalam Negeri Nomor KM.292/HK.205/Phb-79 dan Nomor 208 Tahun 1979 tentang Ketentuan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 24 tahun 1979 tentang Penyerahan Sebagian Urusan Pemerintahan Dalam Bidang Kepariwisataan Kepada Daerah Tingkat I.
 9. Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.73/PW.105/MPPT-85 tentang Peraturan Rumah Makan.
 10. Keputusan Menteri Dalam Negeri Nomor 23 Tahun 1986 tentang Ketentuan Umum Mengenai Penyidik Pegawai Negeri Sipil.
 11. Peraturan Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah Nomor 2 Tahun 1983 tentang Pembentukan, Susunan Organisasi dan Tatakerja Dinas Pariwisata Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah.
Dengan Persetujuan Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH TENTANG USAHA RUMAH MAKAN DALAM WILAYAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH.

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Daerah ini yang dimaksud dengan :

- a. Gubernur Kepala Daerah adalah Gubernur Kepala Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah.
- b. Dinas Pariwisata adalah Dinas Pariwisata Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah.
- c. Usaha Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan makan dan minuman untuk umum ditempat usahanya termasuk usaha bar.
- d. Bar adalah Setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghidangkan minuman keras dan minuman lainnya untuk umum.
- e. Higiene dan Sanitasi adalah semua kegiatan dan tindakan yang perlu dilakukan untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan.
- f. Pemimpin Rumah Makan adalah orang yang sehari-harinya memimpin dan bertanggung jawab atas perusahaan rumah makan.
- g. Tamu rumah makan adalah setiap orang yang berkunjung/bertemu kerumah makan yang memesan makanan dan minuman dengan membayar.
- h. Jenis Usaha Jasa Pangan adalah jenis usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial.
- i. Ijin Lokasi adalah Ijin yang diberikan kepada Pemimpin usaha rumah makan sebagai tempat mendirikan/membangun usaha rumah makan.
- j. Ijin Usaha adalah Ijin untuk menjalankan usaha rumah makan.

BAB II MAKSUD DAN TUJUAN

Pasal 2

- (1) Maksud dan tujuan Peraturan Daerah perusahaan rumah makan adalah untuk :
 - a. memberikan dasar hukum terhadap pemberian ijin lokasi dan ijin usaha rumah makan.
 - b. meletakkan dasar-dasar tentang syarat-syarat yang berlaku atas usaha rumah makan.
 - c. meningkatkan mutu pelayanan kepada tamu rumah makan.
 - d. memudahkan pembinaan dan pengawasan atas usaha rumah makan.

- (2) Tidak termasuk usaha rumah makan dalam Peraturan Daerah ini yaitu usaha Restoran, usaha tempat makan dan usaha jasa boga (catering).

BAB III BENTUK USAHA DAN PERMODALAN

Pasal 3

- (1) Usaha rumah makan yang seluruh modalnya dimiliki oleh warga negara Indonesia, berbentuk Badan Usaha atau Usaha Perorangan sesuai dengan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Usaha rumah makan yang modalnya patungan antara warga negara Indonesia dan warga negara Asing, berbentuk Perseroan Terbatas (PT).

BAB IV PENGUSAHAAN

Pasal 4

- (1) Usaha rumah makan dipimpin oleh pemimpin usaha rumah makan.
- (2) Usaha rumah makan meliputi penyediaan jasa pelayanan makan dan minuman kepada tamu rumah makan sesuai dengan persyaratan sebagaimana tercantum dalam Lampiran Peraturan Daerah ini.
- (3) Usaha rumah makan sebagaimana dimaksud ayat (2) Pasal ini yang menyediakan hiburan atau kesenian pertunjukan oleh artis asing harus mengindahkan peraturan yang berlaku.

Pasal 5

Pemimpin usaha rumah makan sebagaimana dimaksud ayat (1) Pasal 4 Peraturan Daerah ini berkewajiban untuk :

- a. memberikan perlindungan kepada tamu rumah makan.
- b. mencegah penggunaan rumah makan untuk kegiatan-kegiatan yang dapat mengganggu keamanan dan ketertiban umum dan atau melanggar kesusilaan.
- c. memelihara dan memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- d. memenuhi ketentuan perjanjian kerja, keselamatan kerja dan jaminan sosial bagi karyawan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Pasal 6

Apabila rumah makan menggunakan tenaga kerja warga negara asing, harus mendapat ijin kerja dari instansi yang berwenang sesuai peraturan yang berlaku.

BAB V PERIJINAN

Pasal 7

- (1) Usaha rumah makan harus memiliki :
- a. Ijin lokasi.
 - b. Ijin usaha.
- (2) Ijin usaha diberikan oleh Gubernur Kepala Daerah dan Ijin lokasi diberikan oleh Bupati/Walikota/madya Kepala Daerah Tingkat II yang bersangkutan.
- (3) Ijin usaha diberikan untuk jangka waktu tidak terbatas dengan ketentuan wajib didaftar ulang setiap 5 (lima) tahun.
- (4) Tatacara memperoleh ijin lokasi dan ijin usaha ditetapkan lebih lanjut oleh Gubernur Kepala Daerah.

Pasal 8

Ijin usaha sebagaimana dimaksud huruf b ayat (1) Pasal 7 Peraturan Daerah ini dapat dicabut apabila :

- a. memperolehnya secara tidak sah.
- b. tidak memenuhi ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Daerah ini.

Pasal 9

Tatacara pencabutan ijin usaha sebagaimana dimaksud Pasal 8 Peraturan Daerah ini ditetapkan oleh Gubernur Kepala Daerah.

BAB VI PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 10

- (1) Dengan tidak mengurangi kewenangan Direktur Jenderal Pariwisata, Pembinaan dan Pengawasan usaha rumah makan dilakukan oleh Gubernur Kepala Daerah.
- (2) Tatacara pelaksanaan pembinaan dan pengawasan ditetapkan oleh Gubernur Kepala Daerah.

Pasal 11

Semua jenis usaha jasa pangan yang telah digolongkan sebagai usaha rumah makan, harus menggunakan nama Rumah Makan atau Bar disesuaikan menurut jenisnya.

BAB VII RETRIBUSI

Pasal 12

- (1) Untuk memperoleh ijin usaha sebagaimana dimaksud huruf b ayat (1) Pasal 7 Peraturan Daerah ini, dipungut retribusi sebagai berikut :
 - a. Usaha rumah makan :
 1. dengan jumlah kursi/tempat duduk 41 buah ke atas sebesar Rp. 50.000,- (lima puluh ribu rupiah) setahun.
 2. dengan jumlah kursi/tempat duduk 21 buah s/d 40 buah sebesar Rp. 30.000,- (tiga puluh ribu rupiah) setahun.
 3. dengan jumlah kursi/tempat duduk 20 buah ke bawah sebesar Rp. 15.000,- (lima belas ribu rupiah) setahun.
 - b. Usaha bar :
 1. dengan jumlah kursi/tempat duduk 41 buah ke atas sebesar Rp. 62.500,- (enam puluh dua ribu lima ratus rupiah) setahun.
 2. dengan jumlah kursi/tempat duduk 21 buah s/d 40 buah sebesar Rp. 37.500,- (tiga puluh tujuh ribu lima ratus rupiah) setahun.
 3. dengan jumlah kursi/tempat duduk 20 ke bawah sebesar Rp. 18.750,- (delapan belas ribu tujuh ratus lima puluh rupiah) setahun.
- (2) Keterlambatan atas pembayaran retribusi sebagaimana dimaksud ayat (1) huruf a dan b Pasal ini dikenakan denda sebesar 25% (dua puluh lima persen) dari pokok retribusi setiap tahun.
- (3) Tatacara pemungutan retribusi dimaksud ayat (2) Pasal ini ditetapkan oleh Gubernur Kepala Daerah.

Pasal 13

Perimbangan pembagian hasil retribusi dimaksud Pasal 12 Peraturan Daerah ini adalah sebagai berikut :

- a. 60% (enam puluh persen) untuk Pemerintah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah.
- b. 40% (empat puluh persen) untuk Pemerintah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II yang bersangkutan.
- c. 10% (sepuluh persen) dari bagian yang diterima Pemerintah Kabupaten/Kotamadya Daerah Tingkat II untuk Kas Desa yang bersangkutan.

BAB VIII KETENTUAN PIDANA

Pasal 14

- (1) Barang siapa tidak mentaati ketentuan sebagaimana dimaksud Pasal 7 ayat (1) dan ayat (3) Peraturan Daerah ini diancam dengan Pidana Kurungan selama-lamanya 3 (tiga) bulan atau denda sebanyak-banyaknya Rp. 50.000,- (lima puluh ribu rupiah).
- (2) Tindak pidana dimaksud ayat (1) Pasal ini adalah pelanggaran.

BAB IX PENYIDIKAN

Pasal 15

Selain oleh pejabat penyidik umum, penyidikan atas tindak pidana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 14 Peraturan Daerah ini dapat juga dilaksanakan oleh Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil dilingkungan Pemerintah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah yang pengangkatannya telah ditetapkan sesuai dengan Peraturan perundang-undangan yang berlaku

Pasal 16

- (1) Dalam melaksanakan tugas penyidikan, para pejabat sebagaimana dimaksud dalam Pasal 15 Peraturan Daerah ini berwenang :
 - a. menerima laporan atau pengaduan dari seseorang tentang adanya tindak pidana.
 - b. melakukan tindakan pertama pada saat itu ditempat kejadian dan melakukan pemeriksaan.
 - c. menyuruh berhenti seorang tersangka dan memeriksa tanda pengenal diri tersangka.
 - d. melakukan penyitaan benda dan atau surat.
 - e. mengambil sidik jari dan memotret seseorang.
 - f. mengambil orang untuk didengar dan diperiksa sebagai tersangka atau saksi.
 - g. mendatangkan seorang ahli yang diperlukan dalam hubungannya dengan pemeriksaan perkara.
 - h. mengadakan penghentian penyidikan setelah mendapat petunjuk dari penyidik bahwa tidak terdapat cukup bukti atau peristiwa tersebut bukan merupakan tindak pidana dan selanjutnya melalui penyidik memberitahukan hal tersebut kepada penuntut umum, tersangka atau keluarganya.
 - i. mengadakan tindakan lain menurut hukum yang dapat dipertanggung jawabkan.

(2) Pejabat Penyidik Pegawai Negeri Sipil sebagaimana dimaksud Pasal 15 Peraturan Daerah ini membuat berita acara setiap tindakan tentang :

- a. Pemeriksaan tersangka.
- b. Pemasukan rumah.
- c. Penyitaan benda.
- d. Pemeriksaan surat.
- e. Pemeriksaan saksi
- f. Pemeriksaan di tempat kejadian
- f. Pemeriksaan ditempat kejadian.
- g. dan mengirimkannya kepada Kejaksaan Negeri dan melalui Penyidik POLRI.

BAB X KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 17

Selambat-lambatnya dalam jangka waktu 1 (satu) tahun sejak berlakunya Peraturan Daerah ini semua usaha rumah makan yang telah ada sebelumnya harus disesuaikan dengan persyaratan sebagaimana tercantum dalam lampiran Peraturan Daerah ini.

BAB XI KETENTUAN PENUTUP

Pasal 18

- (1) Hal-hal yang belum diatur dalam Peraturan Daerah ini, sepanjang mengenai Pelaksanaannya, diatur lebih lanjut oleh Gubernur Kepala Daerah.
- (2) Dengan berlakunya Peraturan Daerah ini maka semua ketentuan yang mengatur usaha rumah makan yang bertentangan dengan Peraturan Daerah ini dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 19

Peraturan Daerah ini berlaku pada tanggal diundangkan.

Palangka Raya, 6 Juni 1987

**DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH
PROPINSI DAERAH TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH
WAKIL KETUA,
Cap/ttd.
DJAGAU LAMPE**

**GUBERNUR KEPALA DAERAH
TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH,
Cap/ttd.
GATOT AMRIH, SH.**

Disahkan oleh Menteri Dalam Negeri
dengan Surat Keputusan ;

Nomor : 556.42-1482 Tanggal, 17 Desember 1987.

Direktorat Jenderal Pemerintahan Umum
Dan Otonomi Daerah,

Direktur Pembinaan Pemerintahan Daerah,

Cap/ttd.

Drs. MOEGIAN TO.-

Diundangkan dalam Lembaran Daerah Propinsi
Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah;

Nomor : 01 Tahun 1988.
Tanggal : 5 Pebruari 1988.
Seri : C.

**An. GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH
SEKRETARIS WILAYAH/DAERAH,**

Cap/ttd.

Drs. DEWEL GAWEL.-

NIP. 010 017 687.-

LAMPIRAN PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH
TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH.

NOMOR : 03 TAHUN 1987.

No. Urut	Unsur – unsur Persyaratan	Uraian Persyaratan
1	2	3
I	U M U M	
	1. Lokasi & Lingkungan	
	a. Lokasi	<ul style="list-style-type: none"> 1) Dapat berada disuatu bangunan yang berdiri sendiri atau sesuatu bangunan yang disewa. 2) Terletak dilokasi yang dapat dicapai oleh kendaraan beroda empat. 3) Harus sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan di dalam Rencana Tata Kota dan Daerah.
	b. Lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> 1) Harus menghindarkan pencemaran yang diakibatkan dari luar atau dari dalam yang bersumber dari : <ul style="list-style-type: none"> a. Bau yang tidak enak. b. Debu. c. Asap. d. Serangga dan binatang pengerat. 2) Rumah Makan yang bertempat di suatu bangunan yang berdiri sendiri dianjurkan untuk membuat taman dipekarangannya. 3) Tersedia sistem penyaluran/pembuangan air limbah.
	2. BANGUNAN	
	a. Sifat Bangunan	Bangunan Rumah Makan dapat bersifat konstruksi semi permanen, dan harus memenuhi persyaratan perizinan

1	2	3
	b. Jenis Ruangan	<p>sesuai dengan peraturan dan perundangan yang berlaku.</p> <p>Jenis ruangan meliputi :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ruang makan atau tempat makan. b) Ruang dapur pemanas. c) Ruang atau fasilitas karyawan. d) Gudang. e. Ruang Administrasi.
	c. Tata Ruang	<ul style="list-style-type: none"> 1) Pengatur ruang disesuaikan dengan fungsinya sehingga melancarkan : <ul style="list-style-type: none"> a) Arus tamu b) Arus karyawan c) Arus bahan dan barang d) Arus pelayanan 2) Tersedia pintu masuk yang terpisah untuk : <ul style="list-style-type: none"> a) Tamu b) Karyawan/barang/bahan
	d. Tata Udara	Tiap ruangan tata udaranya diatur dengan alat pengatur suhu (AC atau Fan) atau ventilasi.
	3. TEMPAT PARKIR	<p>Rumah Makan yang bertempat di suatu bangunan yang berdiri sendiri harus menyediakan tempat parkir dengan ketentuan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Untuk tiap 10 tempat duduk tersedia 1 tempat parkir kendaraan beroda empat. b. Tempat parkir diperkeras dan tidak becek. c. Tersedia sistem penyaluran air limbah.

1	2	3
	FISIK RUANGAN	
	1. Ruang makan/ tempat makan	1) Luas ruangan makan atau tempat makan sekurang-kurangnya 50 % dari luas seluruh Rumah Makan.
	a. Ukuran	2) Luas tempat duduk bagi setiap orang 1,5 m x 1 m.
		3) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2.28 m.
	b. Tempat	1) Ruang makan atau tempat makan yang berada didalam bangunan rumah makan, dianjurkan berhubungan langsung dengan dapur pemanas, dengan pintu keluar dan pintu keluar dan pintu masuk yang terpisah.
		2) Ruang makan atau tempat makan yang berada terpisah dari bangunan rumah makan usahakan letaknya berdekatan dengan dapur Pemanas.
	c. Fasilitas	1) Tempat mencuci tangan : Disediakan tempat mencuci tangan (Wastafel).
		2) Toilet :
		a. Tersedia toilet yang dilengkapi dengan :
		(1) Tempat mencuci tangan (wastafel).
		(2) Alat pengering tangan.
		(3) Sabun.
		(4) Bahan pewangi toilet.
		(5) Kaca hias.
		(6) Dinding toilet disarankan dilapisi dengan bahan kedap air.
		(7) WC duduk atau jongkok.

1	2	3
		b) Tata udara harus baik.
		c) Lantai toilet tidak licin.
		d) Penetapan toilet mudah dicapai tidak didalam ruang makan dan tidak berhubungan langsung dengan dapur pemanas.
		3) Ruang Kasir : Tersedianya ruangan untuk tempat pembayaran.
		4) Lain-lain : Dianjurkan :
		a. Menyediakan sistem tata suara untuk musik.
		b. Memisahkan toilet untuk pria dan wanita sertacloset pria dan closet wanita.
	2. Dapur Pemanas	
	a. Ukuran	1) Luas dapur pemanas sekurang-kurangnya 35 % dari luas ruang makan.
		2) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,8 m.
		3) Lantai tidak licin dan mudah dibersihkan.
		4) Dinding harus dilapisi dengan bahan kedap air sekurang-kurangnya 1,70 m.
	b. Fasilitas	1) Tersedia ruangan untuk memanaskan masakan jadi.
		2) Tersedia tempat peralatan/lemari penyimpanan masakan jadi.
		3) Tersedia tempat peralatan menyimpan bahan makanan yang sudah rusak.
		4. Tersedia tempat untuk pencucian bahan makanan mentah.

1	2	3
		5) Tersedia tempat untuk mencuci peralatan dan perlengkapan. 6) Tersedia sistem penyaluran atau pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan peraturan yang berlaku. 7) Tersedia perlengkapan P3K. 8) Tersedia alat pemadam kebakaran (fire extinguisher). 9) Tersedia penerangan sekurang-kurangnya dengan kekuatan 150 lux. 10) Tersedia tempat penyimpanan sementara sampah kering dan sampah basah. 11) lain-lain : a) dianjurkan untuk menyediakan sistem penyaluran asap. b) Dianjurkan memisahkan sampah kering dan sampah basah.
	3. Gudang	1) Tersedia gudang dengan ruangan untuk : a) Menyimpan alat perlengkapan yang dilengkapi dengan rak atau lemari dengan tinggi kaki 15 cm dari lantai. b) Menyimpan bahan makanan mentah tidak mudah rusak dengan rak atau lemari dengan tinggi kaki 15 cm dari lantai. 2) Tersedia alat penerangan. 3) Tersedia alat pembersih ruangan. 4) Tata udara yang baik. Ruang karyawan dianjurkan untuk menyediakan fasilitas berupa :
	4. Fasilitas karyawan	1) Ruang ganti pakaian/tempat menyimpan pakaian dan barang milik karyawan.

1	2	3
	5. Ruang administrasi	2) WC, dilengkapi dengan ember dan gayung. 3) Ruang makan karyawan. 4) Ruang ibadah. Tersedia ruangan untuk Pimpinan atau administrasi.
II	PELAYANAN	Tersedia jenis makanan :
	1. Jenis Makanan dan Minuman	a) Masakan Indonesia atau Makanan Asing. b) Minuman : Jenis minuman yang disediakan tidak mengandung alkohol. c) Terhindar dari pencemaran bahan makanan/tambahan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
	2. Jenis Pelayanan	Jenis pelayanan dapat berbentuk : a) Mengambil sendiri (self service). b) Prasmanan (buffet) c) Dihidangkan (served)
	PERLENGKAPAN	
	1. Ruang makan	1) Meja dan Kursi :
	a. Umum	a) Jumlah meja dan kursi sesuai dengan kapasitas ruang makan. b) Tersedia kursi untuk anak. 2) Serbet kertas. 3) Berbagai-bagai bumbu tambahan, saos tomat, lada, sambal kecap dan lain-lain. 4) Daftar makanan. 5) Tusuk gigi dan tempatnya. 6) Perlengkapan di meja makan : (a) Nomor meja. (b) Asbak. (c) Jambangan bunga.

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

	1	2	3
			b) tempat bumbu. c) alat penghancur bumbu. d) Alat pengambil sayur/gayung sayur. e) Saringan untuk santan/bumbu. f) Sendok dan garpu.
		b. Khusus	3) Tersedia air panas dan air dingin untuk mencuci peralatan. Jenis dan jumlah perlengkapan disesuaikan dengan jenis makanan yang dihidangkan.
		PERLENGKAPAN MAKAN & PENYAJIAN	
		a. Umum	1) Sendok makan 2 x jumlah tempat duduk. 2) Garpu makan 2 x jumlah tempat duduk. 3) Sendok teh/kopi 2 x jumlah tempat duduk. 4) Pisau buah/kue 1 x jumlah tempat duduk. 5) Piring makan 2 x jumlah tempat duduk. 6) Piring buah 1 x jumlah tempat duduk. 7) Cangkir teh/kopi dengan piringnya 1 x jumlah tempat duduk. 8) Gelas minum 2 x jumlah tempat duduk. 9) Gelas minum ringan 1 x jumlah tempat duduk. 10) Gelas bir 1 x jumlah tempat duduk.
		b. Khusus	Jenis dan jumlah peralatan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.

1	2	3
	PERALATAN PENYAJIAN	
	a. Umum	1) Baki ½ x jumlah tempat duduk. 2) Kobokan 2 x jumlah tempat duduk. 3) Teko kopi/teh sebanyak jumlah meja. 4) Teko susu ½ x jumlah meja. 5) Tempat gula sebanyak jumlah meja. 6) Teko air (water pitcher) sebanyak jumlah meja.
	b. Khusus	Jenis dan jumlah peralatan disesuaikan dengan jenis masakan yang dihidangkan.
	KESEHATAN DAN KESELAMATAN	
	1. Air	Tersedianya air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan/Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 01/1975.
	2. Hygiene dan Sanitasi	a) Tersedia P3K pada tempat yang mudah terlihat dengan tanda-tanda yang jelas dan mudah dicapai. b) Pemeriksaan kesehatan karyawan dilakukan secara berkala tiap 6 (enam) bulan sekali. c) Penyemprotan dengan insektisida (pest - control) sekurang-kurangnya setahun sekali.
	3. Kesehatan dan Keselamatan Kerja	a) Tersedia alat pemadam kebakaran baik di dapur maupun diruang makan. b) Tersedia pintu darurat dan tersedia tangga darurat bagi bangunan bertingkat.

1	2	3
	PERSYARATAN PIMPINAN	
	1. Manager	Sekurang-kurangnya tamatan SLTA, dan ditambah pengalaman kerja 5 (lima) tahun di bidangnya.
	2. Kepala Dapur	Sekurang-kurangnya tamatan SLTP, ditambah penataran dan pengalaman kerja 3 (tiga) tahun di bidangnya.
	3. Pramusaji	Sekurang-kurangnya tamatan SD, ditambah penataran.

Palangka Raya, 6 Juni 1987

**DEWAN PERWAKILAN RAKYAT DAERAH GUBERNUR KEPALA DAERAH
PROPINSI DAERAH TINGKAT I TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH KALIMANTAN TENGAH
WAKIL KETUA,**

Cap/ttd.

DJAGAU LAMPE

Cap/ttd.

GATOT AMRIH, SH.

Disahkan oleh Menteri Dalam Negeri
dengan Surat Keputusan :

Nomor : 556.42-1482. Tanggal 17 Desember 1987.

Direktorat Jenderal Pemerintahan Umum
Dan Otonomi Daerah
Direktur Pembinaan Pemerintahan Daerah,

Cap/ttd,

Drs. MOEGIAN TO.-

Diundangkan dalam Lembaran Daerah Propinsi
Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah ;

Nomor : 01 Tahun 1988.
Tanggal : 5 Pebruari 1988.
Seri : C.

**An. GUBERNUR KEPALA DAERAH TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH
SEKRETARIS WILAYAH/DAERAH,**

Cap/ttd.

Drs. DEWEL GAWEL.—

NIP. 010 017 687.—

**PENJELASAN
ATAS**

**PERATURAN DAERAH PROPINSI DAERAH TINGKAT I
KALIMANTAN TENGAH**

NOMOR : 03 TAHUN 1987

TENTANG

**USAHA RUMAH MAKAN DALAM WILAYAH PROPINSI
DAERAH TINGKAT I KALIMANTAN TENGAH.**

I. PENJELASAN UMUM.

Pariwisata merupakan salah satu bentuk jasa komoditi non migas, perlu dibina dan dikembangkan secara terarah guna menunjang pembangunan secara menyeluruh.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 1969, urusan kepariwisataan telah diserahkan kepada Daerah Tingkat I.

Untuk meningkatkan usaha pengembangan kepariwisataan sebagai salah satu upaya untuk meratakan pendapat dan pembangunan dalam rangka menyelenggarakan otonomi yang nyata, dinamis dan bertanggung jawab maka Usaha Rumah Makan sebagai salah satu kegiatan kepariwisataan perlu lebih dikembangkan dan ditingkatkan secara terarah.

Sebelum urusan kepariwisataan diserahkan kepada Daerah Tingkat I, Pembinaan Usaha Rumah Makan dalam Wilayah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah dilakukan oleh masing-masing Daerah Tingkat II sehingga tidak terdapat keseragaman pengaturannya.

Dengan berlakunya Peraturan Daerah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah Nomor 2 Tahun 1983 tentang Pembentukan, Susunan Organisasi dan Tatakerja Dinas Pariwisata Propinsi DAerah Tingkat I Kalimantan Tengah dan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM.73/-PW.105/MPPT-85 tentang Peraturan Usaha Rumah Makan, maka pembinaan Usaha Rumah Makan dapat dilakukan secara terarah, sehingga dapat dicapai daya guna dan hasil guna yang setinggi-tingginya.

Dengan diterbitkannya Peraturan Daerah ini, tidak mengurangi hak dan kewajiban Daerah Tingkat II dalam pembinaan kegiatan Usaha Rumah Makan dalam Wilayah Propinsi Daerah Tingkat I Kalimantan Tengah sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

II. PENJELASAN PASAL DEMI PASAL

Pasal 1 : Cukup jelas.

Pasal 2 ayat (1) : Usaha Rumah Makan menyediakan berbagai masak-

- an Indonesia termasuk masakan Asing yang sudah menjadi selera Indonesia.
- Pasal 2 ayat (2) : Usaha Restoran tidak termasuk Usaha Rumah Makan, karena Usaha Restoran menyediakan berbagai ~~makan~~/masakan Indonesia.
- Usaha Tempat Makan/Jasa Boga tidak termasuk Usaha Rumah Makan karena bersifat tidak tetap dan disediakan bagi orang tertentu/langganan dan tidak termasuk umum.
- Pasal 3 : Badan Usaha berupa Perseroan Komanditer (CV) Firma (Fa), Koperasi dan Yayasan yang didirikan dengan Akte Notaris.
- Modal Usaha dapat berbentuk tanah tempat didirikan Usaha Rumah Makan, bangunan dan halaman perlengkapan dan peralatan lainnya.
- Pasal 4 ayat (2) : Persyaratan-persyaratan yang tercantun dalam Peraturan Daerah dimaksudkan sebagai upaya mendorong agar pengusaha untuk lebih meningkatkan pasilitas pelayanan, sehingga merupakan daya tarik bagi arus wisata.
- Namun demikian mengingat kondisi dan pasilitas Kalimantan Tengah masih serba terbatas, maka dalam batas tertentu persyaratan-persyaratan tersebut dapat diperlakukan dengan memperhatikan perkembangan keadaan dengan ketentuan bahwa tahap demi tahap agar persyaratan itu dapat dicapai.
- Pasal 5 : Pimpinan Usaha Rumah Makan diwajibkan menjaga keamanan dan kebersihan Usaha Rumah Makan.
- Pasal 6 s/d Pasal 9 : cukup jelas.
- Pasal 10 : Berhasil tidaknya Usaha Rumah Makan sangat tergantung kepada pembinaan pengawasan oleh karena itu Kepala Daerah Perlu melakukan pembinaan dan pengawasan umum secara berdaya guna dan berhasil guna terhadap Usaha Rumah Makan kewenangan Kepala Daerah untuk melakukan pembinaan tidak mengurangi Kewenangan Direktur Jenderal Pariwisata untuk melakukan pembinaan umum dan pengawasan umum terhadap Usaha Rumah Makan.
- Agar semua Usaha Rumah Makan benar-benar berperan dan berfungsi dengan sebaik-baiknya dalam

- meingkatkan pertumbuhan perekonomian Daerah dan menambah Pendapatan Daerah pengelolaannya harus dilakukan secara profesional, efektif dan efisien serta berdasarkan azas-azas ekonomi perusahaan
- Pasal 11 s/d Pasa 17 : Persyaratan-persyaratan yang tercantun dalam Peraturan Daerah dimaksudkan sebagai upaya mendorong agar pengusaha untuk lebih meningkatkan fasilitas pelayanan sehingga merupakan daya tarik bagi arus wisata.
- Namun demikian mengingat kondisi dan fasilitas di Kalimantan Tengah masih serba terbatas maka dalam tertentu persyaratan-persyaratan tersebut dapat diperlakukan dengan memperhatikan perkembangan keadaan dengan ketentuan bahwa tahap demi tahap diusahakan agar persyaratan itu dapat di capai.
- Pasal 18 s/d Pasal 19 : cukup jelas.
-