



## **WALIKOTA SURABAYA**

**SALINAN**

### **KEPUTUSAN WALIKOTA SURABAYA**

**NOMOR 38 TAHUN 2004**

**TENTANG**

**TATA CARA PENYELENGGARAAN USAHA SARANA PARIWISATA**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**WALIKOTA SURABAYA**

- Menimbang :**
- a. bahwa dalam rangka penyelenggaraan usaha sarana pariwisata sebagaimana dimaksud dalam ketentuan pasal 62 Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 6 Tahun 2003 tentang Kepariwisataaan, perlu diatur tata cara penyelenggaraan usaha sarana pariwisata;
  - b. bahwa berdasarkan pertimbangan pada huruf a di atas, perlu menetapkan Keputusan Walikota Surabaya tentang Tata Cara Penyelenggaraan Usaha Sarana Pariwisata.
- Mengingat :**
1. Undang-undang Nomor 16 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah Kota Besar dalam Lingkungan Propinsi Jawa Timur/Jawa Tengah/Jawa Barat dan Daerah Istimewa Yogyakarta, yang telah diubah dengan Undang-undang Nomor 2 Tahun 1965;
  2. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1990 tentang Kepariwisataaan;
  3. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah;
  4. Peraturan Pemerintah Nomor 67 Tahun 1996 tentang Penyelenggaraan Kepariwisataaan;
  5. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 3 Tahun 2001 tentang Organisasi Dinas Kota Surabaya;
  6. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 2 Tahun 2003 tentang Pajak Restoran;
  7. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 6 Tahun 2003 tentang Kepariwisataaan;
  8. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 9 Tahun 2003 tentang Pajak Hotel;

9. Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 1 Tahun 2004 tentang Izin Gangguan ;
10. Keputusan Walikota Surabaya Nomor 69 Tahun 2001 tentang Rincian Tugas dan Fungsi Dinas Pariwisata Kota Surabaya yang telah diubah dengan Keputusan Walikota Surabaya Nomor 59 Tahun 2003;
11. Keputusan Walikota Surabaya Nomor 45 Tahun 2003 tentang Tata Cara Pelaksanaan Sanksi Administrasi Pelanggaran Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 6 Tahun 2003 tentang Kepariwisataaan yang telah diubah dengan Keputusan Walikota Surabaya Nomor 54 Tahun 2003.

**MEMUTUSKAN :**

**Menetapkan : KEPUTUSAN WALIKOTA TENTANG TATA CARA  
PENYELENGGARAAN USAHA SARANA PARIWISATA.**

**BAB I  
KETENTUAN UMUM**

**Pasal 1**

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Daerah, adalah Kota Surabaya;
2. Pemerintah Daerah, adalah Pemerintah Kota Surabaya;
3. Kepala Daerah, adalah Walikota Surabaya;
4. Dinas Pariwisata, adalah Dinas Pariwisata Kota Surabaya;
5. Kepala Dinas, adalah Kepala Dinas Pariwisata Kota Surabaya;
6. Pejabat yang ditunjuk, adalah Kepala Dinas Pariwisata Kota Surabaya;
7. Bagian Tata Usaha, adalah Bagian Tata Usaha pada Dinas Pariwisata Kota Surabaya;
8. Sub Dinas Sarana Wisata, adalah Sub Dinas Sarana Wisata pada Dinas Pariwisata;
9. Badan, adalah sekumpulan orang dan/atau modal yang merupakan kesatuan baik yang melakukan usaha maupun yang tidak melakukan usaha yang meliputi perseroan terbatas, perseroan komanditer, perseroan lainnya, Badan Usaha Milik Negara atau Daerah dengan nama dan dalam bentuk apapun, firma, kongsi, koperasi, dana pensiun, persekutuan, perkumpulan, yayasan, organisasi massa, organisasi sosial politik atau organisasi yang sejenis, lembaga, bentuk usaha tetap dan bentuk badan lainnya;

10. Kepariwisata, adalah keseluruhan kegiatan Pemerintah, dunia usaha dan masyarakat yang ditujukan untuk menata kebutuhan perjalanan dan persinggahan wisatawan;
11. Pariwisata, adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk pengusahaan obyek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang kepariwisataan;
12. Wisata, adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata;
13. Wisatawan, adalah orang yang melakukan kegiatan wisata;
14. Akomodasi, adalah sarana untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan yang dapat dilengkapi dengan pelayanan makan dan minum serta jasa lainnya antara lain bar, ruang konvensi, penukaran uang, kolam renang, fasilitas olah raga, fasilitas kesegaran jasmani dan fasilitas anak bermain;
15. Hotel, adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan ;
16. Pondok Wisata, adalah salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara perorangan yang mempergunakan sebagian rumah tinggal untuk penginapan bagi setiap orang dengan perhitungan pembayaran harian ;
17. Usaha Bumi Perkemahan, adalah suatu bentuk usaha wisata dengan menggunakan tenda yang dipasang di alam terbuka atau kereta gandengan bawaan sendiri sebagai tempat menginap;
18. Karavan, adalah kendaraan yang dilengkapi dengan fasilitas tempat tidur, tempat mandi, tempat memasak, yang dinyatakan laik jalan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku ;
19. Usaha Persinggahan Karavan, adalah salah satu jenis usaha akomodasi berupa kegiatan penyediaan lahan untuk persinggahan karavan atau kendaraan sejenis ;
20. Penginapan Remaja, adalah suatu usaha jenis akomodasi yang dikelola secara komersial yang menyediakan pelayanan penginapan sebagai usaha pokok dan pelayanan lain bagi remaja ;
21. Restoran, adalah suatu jenis jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahannya, tidak termasuk restoran yang berada di hotel, jasa boga dan rumah makan ;

22. Rumah Makan, adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan hidangan makanan dan minuman untuk umum ditempat usahanya ;
23. Bar, adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menghidangkan minuman keras (mengandung alkohol) minuman campuran (coktail) dan minuman lain ditempat usahanya ;
24. Jasa Boga, adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya meliputi pengolahan, penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman, jasa andrawina dengan pelayanan penghidangan di tempat yang ditentukan oleh pemesan ;
25. Jasa Andrawina, adalah jasa untuk menyelenggarakan jasa perayaan atau pesta (bonquet) yang meliputi hiasan penyajian makanan dan minuman, serta perlengkapan dan peralatan yang dilakukan di hotel ;
26. Usaha Angkutan Wisata, adalah suatu usaha yang menyediakan fasilitas angkutan untuk mengangkut wisatawan dari dan ke tempat tujuan wisata ;
27. Usaha Sarana Wisata Tirta, adalah usaha yang lingkup kegiatannya menyediakan dan mengelola sarana dan prasarana, serta menyediakan jasa-jasa lainnya yang berkaitan dengan kegiatan wisata tirta ;
28. Usaha Kawasan Pariwisata, adalah setiap usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya yang menyediakan sarana dan prasarana untuk pengembangan pariwisata ;
29. Izin Usaha, adalah izin yang diberikan oleh Kepala Daerah atau Pejabat yang ditunjuk kepada Badan Usaha atau Perorangan untuk menjalankan (mengoperasikan) usaha di bidang kepariwisataan;

## **BAB II** **JENIS USAHA SARANA PARIWISATA**

### **Pasal 2**

Jenis-jenis usaha sarana pariwisata dapat berupa usaha :

- a. penyediaan akomodasi meliputi :
  1. usaha hotel ;
  2. usaha pondok wisata ;
  3. usaha bumi perkemahan ;
  4. usaha persinggahan karavan ;
  5. usaha penginapan remaja.

- b. penyediaan makan dan minum terdiri atas :
  - 1. usaha restoran ;
  - 2. usaha rumah makan ;
  - 3. usaha bar ;
  - 4. usaha jasa boga.
- c. penyediaan angkutan wisata ;
- d. penyediaan sarana wisata tirta ;
- e. kawasan pariwisata.

### **BAB III KETENTUAN DAN PERSYARATAN PERIZINAN**

#### **Pasal 3**

- (1) Penyelenggaraan kegiatan usaha sarana pariwisata, dilakukan berdasarkan izin usaha yang diberikan oleh Kepala Dinas;
- (2) Setiap penyelenggaraan kegiatan usaha sarana pariwisata harus mengikuti ketentuan yang berlaku menurut peruntukan izin atau jenis usahanya;
- (3) Untuk memperoleh Izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pemohon harus mengajukan permohonan izin secara tertulis kepada Kepala Dinas dengan mengisi formulir permohonan secara lengkap, benar dan ditandatangani pemohon.

#### **Pasal 4**

- (1) Untuk memperoleh izin usaha sebagaimana dimaksud dalam pasal 3 ayat (1) pemohon harus melampirkan persyaratan administrasi sebagai berikut :
  - a. Foto copy izin Gangguan yang dilegalisasi oleh pejabat yang berwenang ;
  - b. Foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP) yang masih berlaku;
  - c. Foto copy Akta Notaris pendirian Badan yang dilegalisasi apabila pemohon adalah Badan ;
  - d. Gambar denah ruangan ;
  - e. Foto copy surat izin usaha sarana pariwisata yang dilegalisasi, bagi permohonan perpanjangan izin usaha ;
  - f. Bukti pelunasan pembayaran Pajak Hotel atau Restoran tahun terakhir bagi permohonan perpanjangan izin usaha Hotel atau Restoran.

- (2) Izin usaha diberikan kepada penyelenggara usaha sarana pariwisata yang telah memenuhi persyaratan administrasi maupun teknis;
- (3) Izin usaha berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperpanjang selama usahanya masih berjalan serta memenuhi persyaratan sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- (4) Permohonan perpanjangan izin usaha harus diajukan paling lambat 2 (dua) bulan sebelum masa berlaku izin tersebut berakhir;
- (5) Jangka waktu penyelesaian permohonan izin usaha dilaksanakan paling lambat 6 (enam) hari kerja sejak permohonan diterima secara lengkap dan benar;
- (6) Jika permohonan izin usaha ditolak, maka akan diberikan penolakan secara tertulis.

#### Pasal 6

- (1) Izin usaha yang telah diberikan tidak dapat dilakukan perubahan baik nama usaha, fisik bangunan, pengelola usaha dan tidak dapat dialihkan kepada pihak lain kecuali atas persetujuan tertulis dari Kepala Dinas;
- (2) Permohonan untuk mendapatkan persetujuan perubahan dan atau pengalihan izin usaha diajukan oleh pemegang izin usaha kepada Kepala Dinas;
- (3) Untuk memperoleh persetujuan perubahan izin usaha, pemohon harus melampirkan persyaratan administrasi sebagai berikut :
  - a. Foto copy izin Gangguan terbaru yang dilegalisasi oleh pejabat yang berwenang ;
  - b. Foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon yang masih berlaku;
  - c. Surat pernyataan tentang perubahan jenis usaha;
  - d. Foto copy surat izin usaha sarana pariwisata yang dilegalisasi;
  - e. Gambar denah ruangan yang baru.
- (4) Untuk memperoleh persetujuan pengalihan izin usaha, pemohon harus melampirkan persyaratan administrasi sebagai berikut :
  - a. Foto copy izin Gangguan terbaru yang dilegalisasi oleh pejabat yang berwenang;
  - b. Foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon yang masih berlaku;
  - c. Foto copy akta Notaris pengalihan kepemilikan usaha yang dilegalisasi ;
  - d. Foto copy surat izin usaha sarana pariwisata yang dilegalisasi.

- (5) Jangka waktu penyelesaian permohonan persetujuan perubahan atau pengalihan izin usaha paling lambat dalam waktu 6 (enam) hari kerja sejak permohonan diterima secara lengkap dan benar.

#### **Pasal 6**

Izin usaha yang telah dicabut oleh Kepala Daerah atau Kepala Dinas akibat pelanggaran Peraturan Daerah, dapat diberikan kembali sekurang-kurangnya 2 (dua) tahun sejak pencabutan izin dengan memenuhi persyaratan sesuai ketentuan yang berlaku.

### **BAB IV**

#### **TATA CARA PENYELESAIAN PERMOHONAN IZIN**

#### **Pasal 7**

Proses penyelesaian permohonan izin usaha jasa pariwisata, adalah sebagai berikut :

- a. Pemohon mengambil formulir yang sudah disediakan oleh Dinas Pariwisata melalui Sub Dinas Sarana Wisata;
- b. Formulir permohonan yang telah diisi oleh pemohon dilengkapi persyaratan yang telah ditentukan dan diserahkan kepada Sub Dinas Sarana Wisata;
- c. Sub Dinas Sarana Wisata, bertugas :
  1. meneliti berkas permohonan dan kelengkapan persyaratan;
  2. mengadakan pemeriksaan atau penelitian ke lokasi;
  3. membuat berita acara pemeriksaan ke lokasi dan memberikan pertimbangan tentang berupa persetujuan atau penolakan atas permohonan izin dimaksud;
  4. menyiapkan konsep Surat Izin Usaha dan diajukan kepada Kepala Dinas.
- d. Kepala Dinas, bertugas :
  1. menandatangani konsep Surat Izin Usaha;
  2. menyerahkan kembali berkas Surat Izin yang telah ditandatangani kepada Bagian Tata Usaha.
- e. Bagian Tata Usaha, bertugas
  1. memberikan nomor register perizinan pada Surat Izin Usaha yang telah ditandatangani Kepala Dinas dan mencatat dalam buku register;
  2. menyerahkan Surat Izin Usaha kepada Sub Dinas Sarana Wisata.

f. Sub Dinas Sarana Wisata, bertugas :

1. memberikan bimbingan dan pengarahan kepada pemohon dalam rangka pembinaan penyelenggaraan Usaha Pariwisata;
2. menyerahkan Surat Izin Usaha Sarana Pariwisata kepada pemohon.

#### **Pasal 8**

Bagan alur proses penyelesaian permohonan izin usaha adalah sebagaimana dinyatakan dalam Lampiran I Keputusan ini.

#### **Pasal 9**

Bentuk formulir permohonan izin usaha sarana pariwisata adalah sebagaimana dinyatakan dalam Lampiran II Keputusan ini.

#### **Pasal 10**

- (1) Izin usaha diberikan dalam bentuk Surat Izin sebagaimana dinyatakan dalam Lampiran III Keputusan ini;
- (2) Penandatanganan naskah Surat Izin Usaha dilakukan oleh Kepala Dinas.

#### **Pasal 11**

Ketentuan pemegang izin usaha sarana pariwisata adalah sebagaimana dinyatakan dalam Lampiran IV Keputusan ini.

### **BAB V KETENTUAN PENUTUP**

#### **Pasal 12**

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Keputusan ini dengan penempatannya dalam Lembaran Daerah Kota Surabaya.

Ditetapkan di Surabaya  
pada tanggal 28 Juni 2004

**WALIKOTA SURABAYA,**

ttd

**BAMBANG DWI HARTONO**

**Diundangkan di.....**



Diundangkan di Surabaya  
pada tanggal 28 Juni 2004

SEKRETARIS DAERAH KOTA SURABAYA,

ttd

SUKAMTO HADI

LEMBARAN DAERAH KOTA SURABAYA TAHUN 2004 NOMOR 22/E



Sesuai dengan aslinya  
di. Sekretaris Daerah Kota Surabaya

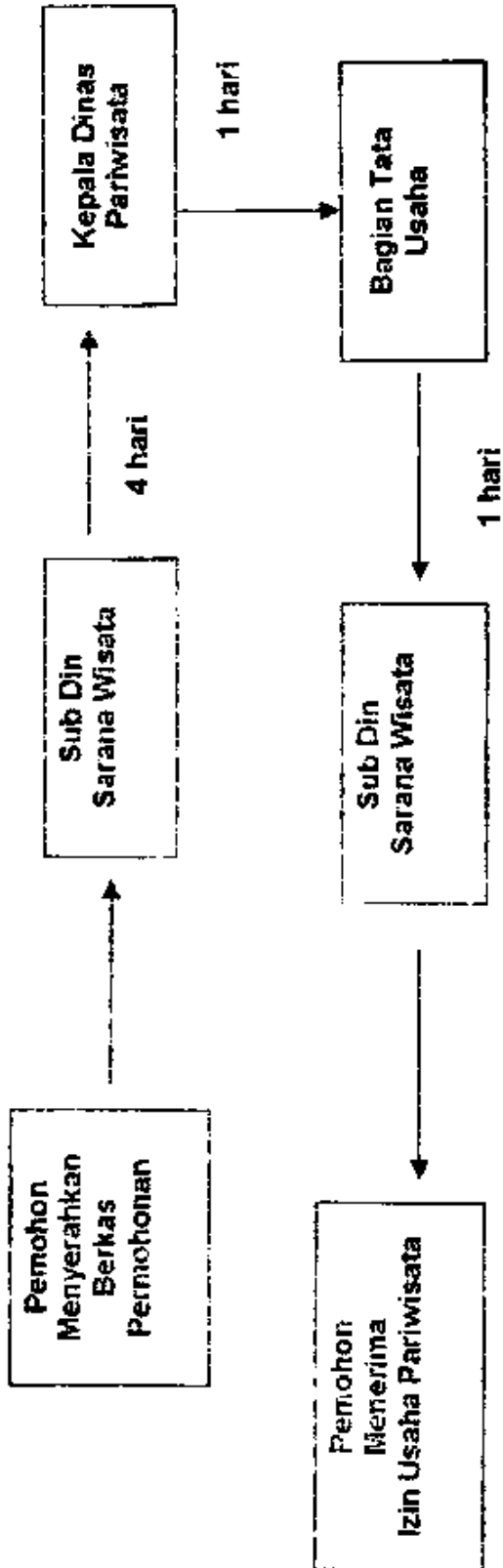
Bagian Hukum,

DAERAH

SISWANTO ANWAR

LAMPIRAN I KEPUTUSAN WALIKOTA SURABAYA  
NOMOR : 38 TAHUN 2004  
TANGGAL : 28 JUNI 2004

**BAGAN ALUR PENYELESAIAN PERMohonAN IZIN USAHA SARANA PARIWISATA**



Pemohon sesuai dengan aslinya  
an. Sekretaris Daerah Kota Surabaya  
Bagian Hukum

SEKRETARIAT DAERAH  
SURABAYA

DISISWANTO ANWAR

WALIKOTA SURABAYA,  
itu  
BAMBANG DWI HARTONO

**BENTUK FORMULIR PERMOHONAN  
IZIN USAHA SARANA PARIWISATA**

Nomor :  
Sifat :  
Lamp. :  
Perihal :  
Nomor :  
Yth :  
di -

Surabaya  
K e p a d a  
Sd. KEPALA DINAS PARIWISATA  
KOTA SURABAYA  
di -  
**SURABAYA**

1 (satu) berkas  
**Permohonan Izin Usaha  
Sarana Pariwisata**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :  
Alamat :  
Jabatan dalam Perusahaan :

Bertindak untuk dan atas nama (Bila berbentuk Badan Usaha)

Nama Perusahaan :  
Alamat Perusahaan :

Dengan ini mengajukan permohonan izin usaha sarana pariwisata untuk

Nama Usaha :  
Alamat Usaha :

Sebagai bahan pertimbangan bersama ini kami lampirkan :

1. Foto copy Izin Gangguan yang dilegalisir,
2. Foto copy Kartu Tanda Penduduk (KTP),
3. Foto copy Akta Notaris pendirian badan yang dilegalisir. (apabila pemohon adalah Badan),
4. Gambar denah ruangan,
5. Foto copy surat izin usaha sarana pariwisata yang dilegalisir (untuk permohonan perpanjangan izin usaha),
6. Bukti pelunasan pajak hotel atau restoran tahun terakhir sesuai dengan ketentuan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku, (untuk permohonan perpanjangan izin usaha hotel atau restoran),
7. Surat pernyataan tentang perubahan jenis usaha, (untuk permohonan perubahan izin usaha);
8. Foto copy akta Notaris pengalihan kepemilikan usaha yang dilegalisir, (untuk permohonan/ pengalihan izin usaha)

Demikian atas perhatiannya disampaikan terima kasih.

Hormat kami,

Materai,  
Rp. 6.000,-

Lampiran Surat Permohonan Izin Usaha Sarana Pariwisata

Ta ggal : .....

Atas Nama : .....

---

**I. KETERANGAN USAHA**

1. Nama : .....
2. Alamat : .....
3. Nomor telepon : .....
4. Mulai operasi : bulan ..... tahun .....

**II. KETERANGAN BADAN USAHA**

1. Nama lengkap perusahaan : .....
2. Bentuk hukum perusahaan : .....
3. Alamat lengkap perusahaan : .....
4. Nomor telepon : .....
- 5 a. Akte pendirian  
(nama notaris, nomor dan tanggal) : .....
- Disahkan Departemen  
Kehakiman (nomor dan tanggal) : .....
- b. Akte Perubahan  
(nama notaris, nomor dan tanggal) : .....
- Disahkan Departemen  
Kehakiman (nomor dan tanggal) : .....

**III. KETERANGAN PEMILIK PERORANGAN**

1. Nama pemilik : .....
2. Tempat/ tgl lahir : .....
3. Kebangsaan : .....
4. Alamat : .....
5. Nomor telepon rumah : .....

**IV. KETERANGAN PENGELOLA**

1. Nama pengelola : .....
2. Tempat/ tgl lahir : .....
3. Kebangsaan : .....
4. Alamat : .....
5. Nomor telepon : .....

**V. KETERANGAN FISIK**

**A. Tanah**

1. Luas tanah : ..... m<sup>2</sup>
2. Bukti penguasaan lahan : .....

**B. Bangunan**

1. Luas bangunan : ..... m<sup>2</sup>
2. Status bangunan : milik sendiri/ sewa
3. Jumlah lantai : ..... lantai

**VI. SURAT IZIN USAHA SARANA PARIWISATA SEBELUMNYA (UNTUK PERMOHONAN PERPANJANGAN, PERUBAHAN ATAU PENGALIHAN IZIN USAHA)**

1. Diterbitkan oleh : .....
2. Nomor surat : .....
3. Tanggal surat : .....
4. Masa berlaku : .....

**VII. PERMODALAN**

**A. ASAL MODAL**

- 1. modal milik sendiri : Rp. ....
- 2. pinjaman
  - dalam negeri : Rp. ....
  - asing : Rp. ....

**B. MODAL KERJA/ TETAP**

- 1. modal tetap : Rp. ....
- 2. modal kerja : Rp. ....

**VIII. FASILITAS KHUSUS**

**(KHUSUS UNTUK HOTEL, PONDOK WISATA DAN PENGINAPAN REMAJA)**

**A. KETERANGAN KAMAR**

- 1. jumlah kamar yang disewakan : ..... kamar
- 2. jumlah tempat tidur : ..... buah
- 3. kapasitas seluruh kamar : ..... orang
- 4. fasilitas di dalam kamar
  - a. kamar mandi/ wc di dalam : ..... buah
  - b. kamar mandi/ wc di luar : ..... buah
  - c. telepon/ aiphone :  ada  tidak ada
  - d. tv :  ada  tidak ada
  - e. air panas-dingin :  ada  tidak ada
  - f. ac/ fan :  ada  tidak ada
  - g. asbak :  ada  tidak ada
  - h. lemari pakaian :  ada  tidak ada
  - i. meja dan kursi :  ada  tidak ada
  - j. tempat sampah :  ada  tidak ada
  - k. meja rias :  ada  tidak ada
- 5. jenis dan harga kamar :
  - 1. .... kamar: Rp. .... /kamar
  - 2. .... kamar: Rp. .... /kamar
  - 3. .... kamar: Rp. .... /kamar
  - 4. .... kamar: Rp. .... /kamar
  - 5. .... kamar: Rp. .... /kamar
  - 6. .... kamar: Rp. .... /kamar

**B. KELAIKAN DAN FASILITAS**

- 1. kelaikan
  - a. lift :  ada  tidak ada
    - sertifikat kelaikan lift :  ada  tidak ada
  - b. boiler :  ada  tidak ada
    - sertifikat kelaikan boiler :  ada  tidak ada
  - c. sertifikat kelaikan listrik :  ada  tidak ada
  - d. sertifikat kelaikan pemadam kebakaran:  ada  tidak ada
  - e. sertifikat laik hotel :  ada  tidak ada
  - f. sertifikat pemeriksaan kualitas air :  ada  tidak ada
- 2. fasilitas
  - a. ruang lobi seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - b. front office seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - c. kantor pengelola seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - d. tempat parkir seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - e. taman seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - f. ruang karyawan seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - g. ruang lina seluas : ..... m<sup>2</sup>
  - h. ruang binatu seluas : ..... m<sup>2</sup>

- i. gudang seluas : ..... m<sup>2</sup>
- j. ruang pertemuan : ..... buah
  - 1). nama : .....
  - kapasitas : ..... orang
  - 2). nama : .....
  - kapasitas : ..... orang
- k. tv :  ada     tidak ada
- l. telepon :  ada     tidak ada
- m. toilet umum :  ada     tidak ada
- n. restoran :  ada     tidak ada
  - 1). nama : .....
  - jumlah kursi : ..... buah
  - 2). nama : .....
  - jumlah kursi : ..... buah
- o. bar :  ada     tidak ada
  - nama : .....
  - jumlah kursi : ..... buah
- p. rekreasi dan hiburan umum
  - 1. kolam renang : ..... buah
  - 2. diskotik : ..... buah
  - 3. .... : ..... buah
  - 4. .... : ..... buah
  - 5. .... : ..... buah
- q). usaha jasa dan angkutan wisata
  - 1. .... : ..... buah
  - 2. .... : ..... buah
  - 3. .... : ..... buah

**C. TENAGA KERJA**

- 1. tenaga Indonesia
  - a. tingkat pimpinan : ..... orang
  - b. tingkat pimpinan manajer: ..... orang
  - c. tingkat pengawas : ..... orang
  - d. tingkat pekerja/ pelaksana: ..... orang

Jumlah : ..... orang

- 2. tenaga asing
  - a. tingkat pimpinan : ..... orang
  - b. tingkat pimpinan manajer: ..... orang

Jumlah : ..... orang

3. tingkat pendidikan

	Sarjana	Sarmud	SLTA	SLTP	SD	Sekedar Baca/ Tulis	Jumlah
<b>PRIA</b>							
<b>WANITA</b>							

**D. ANGGOTA PHRI**

sudah     belum

**(KHUSUS UNTUK BUMI PERKEMAHAN)**

1. luas area perkemahan : ..... M<sup>2</sup>
2. pagar tanaman hidup :  ada  tidak ada
3. objek wisata yang terdekat  
nama .....  
termasuk obyek wisata :  alam  sejarah, budaya  
pendidikan dan  
lain-lain
4. fasilitas
- a. kantor pengelola seluas : ..... m<sup>2</sup>
- b. tempat parkir seluas : ..... m<sup>2</sup>
- c. taman seluas : ..... m<sup>2</sup>
- d. api unggun :  ada  tidak ada
- e. lapangan upacara :  ada  tidak ada
- f. peralatan berkemah :  ada  tidak ada
- g. sarana olah raga :  ada  tidak ada
- jenisnya :
1. ....
2. ....
- h. rekreasi :  ada  tidak ada
- i. ruang ibadah :  ada  tidak ada
5. tenaga kerja
- a. tingkat pimpinan : ..... orang
- b. tingkat pimpinan manajer : ..... orang
- c. tingkat penguwas : ..... orang
- d. tingkat pekerja/ pelaksana : ..... orang
- 
- jumlah : ..... orang

**(KHUSUS UNTUK PERSINGGAHAN KARAVAN)**

1. luas area persinggahan  
karavan : ..... m<sup>2</sup>
2. kapasitas kendaraan : ..... buah
3. fasilitas
- a. kantor pengelola seluas : ..... m<sup>2</sup>
- b. taman seluas : ..... m<sup>2</sup>
- c. rumah makan/ restoran :  ada  tidak ada  
- jumlah kursi : ..... buah
- d. rekreasi dan hiburan umum :  ada  tidak ada  
- jumlah kursi rekreasi dan hiburan umum : ..... buah
- e. ruang ibadah :  ada  tidak ada  
:  ada  tidak ada
4. tenaga kerja
- a. tingkat pimpinan : ..... orang
- b. tingkat pimpinan manajer : ..... orang
- c. tingkat pengawas : ..... orang
- d. tingkat pekerja/ pelaksana : ..... orang
- 
- jumlah : ..... orang

**(KHUSUS UNTUK RESTORAN)**

1. ruang makan
- a. luas : .....m<sup>2</sup>
  - b. meja : .....buah
  - c. kursi : .....buah
  - d. meja kasir :  ada  tidak ada
  - e. panggung :  ada  tidak ada
  - f. daftar makanan dan minuman  ada/ terlampir  tidak ada
  - g. jenis makanan yang dijual :  Indonesia  Eropa  
 Cina  .....
  - h. makanan spesial : .....
  - i. toilet :  ada  tidak ada
  - j. washtafel :  ada  tidak ada
  - k. ac/ fan :  ada  tidak ada

2. ruang dapur
- a. luas : .....m<sup>2</sup>
  - b. kompor : .....buah
  - c. tempat sampah :  ada  tidak ada
  - d. instalasi pencucian air panas dan dingin :  ada  tidak ada
  - e. bak pencucian air panas dan dingin :  ada  tidak ada
  - f. saluran limbah dengan penangkap lemak:  ada  tidak ada
  - g. cerobong asap dengan penangkap lemak :  ada  tidak ada
  - h. ruang tempat pengoahan :  ada  tidak ada
  - i. ruang penyimpanan bahan makanan kering:  ada  tidak ada

3. tempat parkir seluas : ..... m<sup>2</sup>
4. taman seluas : ..... m<sup>2</sup>
5. jam operasional : ..... s/d .....

6. tenaga kerja
- a. tenaga juru masak : laki-laki : ..... orang, perempuan : .....orang
  - b. administrasi : laki-laki : .....orang, perempuan : .....orang
  - c. tenaga pramusaji : laki-laki : .....orang, perempuan : .....orang
- 
- jumlah tenaga kerja : laki-laki : .....orang, perempuan : .....orang

**(KHUSUS UNTUK RUMAH MAKAN)**

1. ruang makan
- a. luas : ..... m<sup>2</sup>
  - b. meja : ..... buah
  - c. kursi : ..... buah
  - d. meja kasir :  ada  tidak ada
  - e. panggung :  ada  tidak ada
  - f. daftar makanan dan minuman  ada/ terlampir  tidak ada
  - g. jenis makanan yang dijual:  Indonesia  Eropa  
 Cina  .....
  - h. makanan spesial : .....
  - i. toilet :  ada  tidak ada
  - j. washtafel :  ada  tidak ada
  - k. ac/ fan :  ada  tidak ada



2. ruang dapur

- a. luas : ..... m<sup>2</sup>
- b. kompor : ..... buah
- c. tempat sampah :  ada  tidak ada
- d. pembuangan limbah :  ada  tidak ada  
ke septitank/ sungai/ parit lain-lain : .....

3. tempat parkir seluas

: ..... m<sup>2</sup>

4. taman seluas

: ..... m<sup>2</sup>

5. jam operasional

: ..... s/d .....

6. tenaga kerja

- a. tenaga juru masak : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang
- b. administrasi : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang
- c. Tenaga pramusaji : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang

Jumlah tenaga kerja : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang

(KHUSUS UNTUK BAR)

1. ruang minum

- a. luas : ..... m<sup>2</sup>
- b. jumlah meja : ..... buah
- c. jumlah kursi : ..... buah
- d. jumlah kursi bar : ..... buah
- e. panggung :  ada  tidak ada
- f. tempat sampah tertutup :  ada  tidak ada
- g. daftar minuman dan harga :  ada  tidak ada
- h. toilet :  ada  tidak ada
- i. tempat cuci tangan :  ada  tidak ada
- j. meja kasir :  ada  tidak ada
- k. ac/ fan :  ada  tidak ada
- l. jam operasional : ..... s/d .....

2. ruang pelayanan

- a. luas : ..... m<sup>2</sup>
- b. tempat cuci gelas :  ada  tidak ada
- c. dinding permanen :  ada  tidak ada
- d. refrigerator :  ada  tidak ada
- e. ruang untuk gudang :  ada  tidak ada
- f. jenis-jenis gelas yang dimiliki : 1. .... 6. ....  
2. .... 7. ....  
3. .... 8. ....  
4. .... 9. ....  
5. .... 10. ....

3. tenaga kerja

- a. tenaga juru masak : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang
- b. administrasi : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang
- c. tenaga pramusaji : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang

Jumlah tenaga kerja : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang

**(KHUSUS UNTUK JASA BOGA)**

1. ruang dapur
  - a. luas : ..... m<sup>2</sup>
  - b. kompor : ..... buah
  - c. jumlah kursi : ..... buah
  - d. tempat sampah tertutup :  ada  tidak ada
  - e. cerobong asap :  ada  tidak ada
  - f. pembuangan limbah :  ada  tidak ada  
ke septitank/ sungai/ parit lain-lain : .....
  
2. jenis makanan :  indonesia  eropa  
 cina  lain-lain
  
3. fasilitas yang dimiliki
  - a. meja makan : ..... buah
  - b. alat penghangat makanan : ..... buah
  - c. piring makan : ..... buah
  - d. mangkok sup : ..... buah
  - e. piring buah : ..... buah
  - f. mangkok pudding : ..... buah
  - g. sendok makan : ..... buah
  - h. sendok sup : ..... buah
  - i. sendok pudding : ..... buah
  - j. sendok teh : ..... buah
  - k. gelas : ..... buah
  - l. cangkir : ..... buah
  - m. lain-lain : .....
  
4. tenaga kerja
  - a. tenaga juru masak : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang
  - b. administrasi : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang
  - c. tenaga pramusaji : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang

jumlah tenaga kerja : laki-laki : ..... orang, perempuan : ..... orang

**(KHUSUS UNTUK KAWASAN PARIWISATA)**

1. rencana usaha pariwisata
  - a. satuan-satuan lingkungan yang dibangun sendiri untuk :
    - 1). jenis penginapan : ..... buah ..... kamar
    - 2). usaha rumah makan : ..... buah
    - 3). tempat rekreasi dan hiburan umum : ..... buah
    - 4). ..... buah
    - 5). ..... buah
  - b. satuan-satuan lingkungan yang disewakan untuk pembangunan :
    - 1). jenis penginapan : ..... buah ..... kamar
    - 2). usaha rumah makan : ..... buah
    - 3). tempat rekreasi dan hiburan umum : ..... buah
    - 4). ..... buah
    - 5). ..... buah

2. penyerapan penggunaan tenaga kerja

a. badan usaha/ koperasi

- 1). Dewan komisaris : ..... orang
- 2). Direktur utama : ..... orang
- 3). Direktur : ..... orang
- 4). tenaga administrasi : ..... orang
- 5). lain-lain : ..... orang

b. badan usaha pariwisata

- 1. hotel atau jenis penginapan lainnya. .... orang
- 2. usaha rumah makan : ..... orang
- 3. tempat rekreasi dan hiburan umum. .... orang
- 4. .... orang
- 5 ..... orang

3. rencana selesai pembangunan

- a. mulai pembangunan : bulan ..... tahun .....
- b. selesai pembangunan : bulan ..... tahun .....
- c. operasi komersial : bulan ..... tahun .....

**(KHUSUS UNTUK WISATA TIRTA)**

**A. RENCANA USAHA WISATA TIRTA**

1. usaha marina

- a. luas laut yang dipakai untuk fasilitas marina : ..... m<sup>2</sup>
- b. luas lahan yang dipakai untuk fasilitas darat : ..... m<sup>2</sup>
- c. rencana jenis usaha yang dibangun :
  - 1). akomodasi : ..... buah, ..... kamar
  - 2). restoran : ..... buah, ..... kamar
  - 3). tempat tambat kapal :
    - pesiar/ yacht : ..... buah
    - kapasitas : ..... kapal
  - 4). tempat rekreasi terbuka : ..... buah
    - kapasitas : ..... pengunjung
  - 5). tempat rekreasi tertutup : ..... buah
    - kapasitas : ..... pengunjung
  - 6). ..... buah
  - kapasitas : ..... pengunjung
  - 7). .....

2. usaha hotel terapung :

- a. jumlah kamar : ..... buah
- b. klasifikasi kamar :
  - 1). suite room : .....
  - 2). double room : .....
  - 3). single room : .....
- c. fasilitas yang tersedia :
  - 1). kolam renang : .....
  - 2). diskotik : .....
  - 3). mandi uap : .....
- d. bar/ restoran : .....
- d. fasilitas lainnya :
  - 1). ..... : .....
  - 2). ..... : .....
  - 3). ..... : .....
  - 4). ..... : .....

3. usaha restoran terapung :
- a. kapasitas daya tampung : ..... kursi
  - b. fasilitas yang tersedia :
    - 1. kolam renang : .....
    - 2. diskotik : .....
    - 3. mandi uap : .....
    - 4. jenis atraksi dan hiburan: a) : .....
    - b) : .....
    - c) : .....
  - c. fasilitas lainnya :
    - 1 : .....
    - 2 : .....
    - 3 : .....
    - 4 : .....
4. usaha wisata alam :
- a. luas bangunan yang disediakan : .....m<sup>2</sup>
  - b. jenis peralatan dan fasilitas:
    - 1. dijual : ..... jenis
    - 2. disewakan : ..... jenis
    - 3. mandi uap : .....
    - 4. jenis atraksi dan hiburan : .....
  - c. jumlah dan jenis compressor yang dimiliki :
    - 1. : ..... buah
    - 2. : ..... buah
    - 3. : .....
  - d. lokasi objek wisata selama :
    - 1 : ..... buah
    - 2. : .....
    - 3. : .....
  - e. jumlah pemandu wisata selama: ..... orang
    - 1. bersertifikat : ..... orang
    - 2 tidak bersertifikat : ..... orang
  - f. fasilitas lain yang disediakan :
    - 1. : .....
    - 2. : .....
    - 3. : .....

## B. RENCANA PENYERAPAN TENAGA KERJA

1. tenaga kerja WNI
- a. Dewan komisaris : ..... orang
  - b. Direktur utama : ..... orang
  - c. Direktur : ..... orang
  - d. Manajer : ..... orang
  - e. tenaga administrasi : ..... orang
  - f. lain-lain : ..... orang
    - 1). tenaga tetap : ..... orang
    - 2). tenaga lepas : ..... orang
- jumlah : ..... orang

2. tenaga kerja asing

No.	Jabatan	Jumlah
1.	.....	orang
2.	.....	orang
3.	.....	orang

**C. RENCANA PENYELESAIAN PEMBANGUNAN**

- 1. mulai pembangunan : bulan ..... tahun .....
- 2. selesai pembangunan : bulan ..... tahun .....
- 3. operasi komersial : bulan ..... tahun .....

---

WALIKOTA SURABAYA,

ttd

**BAMBANG DWI HARTONO**

Salinan sesuai dengan aslinya  
an. Sekretaris Daerah Kota Surabaya

Kepala Bagian Hukum,



**HADISWANTO ANWAR**



**LAMPIRAN SURAT IZIN**

**NOMOR :**

**TANGGAL :**

---

**KETENTUAN BAGI PEMEGANG IZIN  
USAHA SARANA PARIWISATA**

---

1. mentaati ketentuan penyelenggaraan usaha pariwisata menurut Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 6 Tahun 2003 tentang Kepariwisatahan dan Keputusan Walikota Surabaya Nomor..... Tahun 2004 tentang Tata Cara Penyelenggaraan Usaha Sarana Pariwisata;
2. Izin Usaha ini berlaku sampai dengan tanggal
3. menjaga norma-norma kesusilaan, estetika dan ketertiban tempat usaha sarana pariwisata;
4. menyelenggarakan pengawasan kebersihan dan kesehatan lingkungan tempat usaha sarana pariwisata;
5. mengajukan permohonan perubahan izin usaha apabila mengadakan perubahan nama, kapasitas atau kegiatan usaha sarana pariwisata.

---

**WALIKOTA SURABAYA,**

td

**BAMBANG DWI HARTONO**

**Salinan sesuai dengan aslinya  
an. Sekretaris Daerah Kota Surabaya**

**Kepala Bagian Hukum,**



**HADISISWANTO ANWAR**

**LAMPIRAN IV KEPUTUSAN WALIKOTA SURABAYA**  
**NOMOR : 38 TAHUN 2004**  
**TANGGAL : 28 JUNI 2004**

---

**I. KETENTUAN UMUM PEMEGANG IZIN USAHA SARANA PARIWISATA**

<b>NO</b>	<b>UNSUR</b>	<b>URAIAN</b>
1	2	3
1.	Lokasi	1). mudah dicapai oleh kendaraan bermotor roda empat. 2). sesuai dengan perencanaan tata kota. 3). bebas dari kebisingan, bau tidak enak, debu, binatang mengerat dan serangga.
2.	Bangunan	a. bangunan bersifat permanen dan harus memenuhi ketentuan tata bangunan dan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang – undangan yang berlaku. b. gaya bangunan disesuaikan dengan kondisi lingkungan dan dianjurkan untuk menampilkan ciri budaya daerah. c. tersedia papan nama usaha di bangunan depan yang jelas dan mudah dibaca oleh umum dengan ukuran minimal 60 x 120 cm.
3.	Tempat Parkir	tersedia tempat parkir kendaraan bermotor dengan luas yang cukup dan kondisi yang memadai untuk menampung kendaraan roda empat.
4.	Fasilitas Pelayanan Umum a. Kantor b. Toilet c. Fasilitas Kebersihan d. PPPK	tersedia ruangan kantor untuk pengelola. tersedia toilet untuk pria dan wanita yang terpisah, bagi pengunjung dengan jumlah yang cukup. tersedia tempat – tempat sampah dengan jumlah yang cukup dan senantiasa menjaga kebersihan lingkungan. tersedia perlengkapan PPPK dalam jumlah yang cukup.



1	2	3
5.	<b>Instalasi Teknik</b>  a. Tenaga Listrik  b. Air Bersih  c. Sistem sirkulasi dan pengaturan suhu udara  d. Sistem pencegahan dan pemadam kebakaran  e. Sistem pengelolaan limbah	tersedia sumber listrik dengan daya yang cukup dan mempunyai sumber daya cadangan sesuai dengan ketentuan ketenagakerjaan.  tersedia sumber air bersih yang memenuhi syarat kesehatan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.  sistem ventilasi ruangan dengan sirkulasi udara dan atau pengatur suhu udara harus baik.  tersedia peralatan pencegahan dan pemadam kebakaran berupa alarm dan tabung gas pemadam kebakaran dengan jumlah yang cukup sesuai peraturan yang berlaku.  sistem pengelolaan limbah yang memenuhi persyaratan sanitasi dan higienis serta drainase sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
6.	<b>Administrasi dan Pengelolaan</b>	sistem administrasi dan pengelolaan harus memenuhi persyaratan.
7.	<b>Penggunaan Tenaga Kerja</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. pimpinan usaha pariwisata berpendidikan sekurang-kurangnya SMA atau yang sederajat dan berpengalaman.</li><li>2. administrasi dan keuangan usaha pariwisata berpendidikan sekurang-kurangnya SMEA atau yang sederajat.</li><li>3. memiliki tenaga professional dalam jumlah dan kualitas yang memadai.</li><li>4. tenaga pelaksanaan harian dan keamanan</li><li>5. kesehatan tenaga kerja harus diperiksa secara periodik sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam setahun</li></ol>
8.	<b>Ketentuan Lain – lain</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. mencantumkan tarif/ harga pelayanan usaha pariwisata dalam bentuk media yang mudah dibaca pengunjung.</li></ol>

1	2	3
		<ol style="list-style-type: none"><li>2. tidak dipergunakan untuk kegiatan berjudi, melakukan transaksi/ pengedaran/ penyalahgunaan obat-obat terlarang, prostitusi dan perbuatan asusila.</li><li>3. memasang surat izin di tempat yang mudah dibaca oleh petugas atau aparat yang berwenang.</li><li>4. menyampaikan laporan kegiatan usaha kepada Dinas Pariwisata.</li><li>5. usaha hotel, pondok wisata dan penginapan remaja melaporkan data tingkat hunian dan laporan pengunjung setiap bulan kepada Dinas Pariwisata.</li></ol>

## II. KETENTUAN KHUSUS PEMEGANG IZIN USAHA SARANA PARIWISATA

### 1. HOTEL

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	Fasilitas yang harus tersedia	
	a. Kamar Tamu	<ol style="list-style-type: none"><li>1. jumlah kamar minimal 5 buah.</li><li>2. luas kamar cukup.</li><li>3. tinggi langit-langit cukup.</li><li>4. suhu ruangan cukup.</li><li>5. sirkulasi udara baik.</li><li>6. penerangan cukup.</li><li>7. perlengkapan kamar tidur:<ol style="list-style-type: none"><li>a. perlengkapan tempat tidur:<ol style="list-style-type: none"><li>1. kasur.</li><li>2. satu bantal dengan sarungnya setiap orang dengan tambahan satu bantal.</li><li>3. satu seprei.</li><li>4. satu selimut setiap tempat tidur.</li></ol></li><li>b. lemari pakaian.</li><li>c. tempat sampah.</li><li>d. gantungan pakaian.</li><li>e. asbak.</li></ol></li></ol>
	b. Kamar Mandi	Perlengkapan : <ol style="list-style-type: none"><li>1. bak mandi dan gayung atau shower.</li><li>2. wc di luar terpisah.</li><li>3. gantungan handuk.</li><li>4. tersedia air yang cukup.</li></ol>
	c. Front Office	Kelengkapan : <ol style="list-style-type: none"><li>a. tempat pemesanan, penerimaan tamu dan informasi.</li><li>b. tempat pembayaran (kasir).</li><li>c. telepon.</li><li>d. tempat penitipan barang berharga.</li><li>e. petugas mengenakan seragam/ rapi.</li></ol>
	d. Lobby	Kelengkapan : <ol style="list-style-type: none"><li>1. kursi dengan mejanya.</li><li>2. peta Kota Surabaya.</li><li>3. sirkulasi udara cukup.</li></ol>
	e. Keamanan	Petugas keamanan untuk area seluruh hotel bertugas 24 Jam.
2.	Fasilitas Pelengkap	<ol style="list-style-type: none"><li>1. taman yang terpelihara, rapi dan bersih.</li><li>2. telepon umum.</li></ol>





1	2	3
	c. Front Office	Kelengkapan : 1. tempat pemesanan, penerimaan tamu dan informasi. 2. tempat pembayaran (kasir). 3. telepon. 4. tempat penitipan barang berharga. 5. petugas menggunakan pakaian seragam/ rapi.
	d. Lobby	Kelengkapan : 1. kursi dengan mejanya. 2. peta Kota Surabaya. 3. papan tempat menempelkan brosur dan pengumuman. 4. sistem tata suara di lobby. 5. tv. 6. kios penjualan barang sehari-hari.
	e. Ruang Serba Guna	ruang serba guna yang cukup dan luas dengan dilengkapi : 1. ruang pertemuan dan ruang baca 2. toilet pria dan wanita terpisah.
	f. Ruang Makan	1. ruang makan dengan perlengkapan dan peralatan yang cukup. 2. ruang saji.
	g. Dapur	dapur untuk tempat memasak dengan perlengkapan dan peralatan yang cukup dan lengkap.
	h. Ruang Binatu	ruang binatu (cuci dan setrika) dengan peralatan/ perlengkapan yang cukup.
	i. Ruang Ibadah	tempat ibadah yang bersih.
	j. Keamanan	petugas keamanan bertugas 24 jam.
2.	Fasilitas Pelengkap	1. taman yang terpelihara, rapi dan bersih. 2. telepon umum. 3. toilet umum yang terpisah untuk pria dan wanita. 4. gudang tempat penyimpanan barang. 5. pelayanan makan dan minum. 6. pelayanan cuci dan setrika.

## 4. BUMI PERKEMAHAN

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	<p>Keadaan fisik dan lingkungan area perkemahan</p> <p>a. Keadaan Fisik Tanah.</p> <p>b. Pagar Tanaman Hidup.</p> <p>c. Lingkungan Sekitar.</p> <p>d. Area Perkemahan.</p> <p>e. Penerangan.</p>	<p>1. cukup baik, tidak mudah banjir, tidak mudah becek, dan tidak berdebu.</p> <p>2. kemiringan tanah tidak lebih dari 7<sup>o</sup> (derajat).</p> <p>3. ditumbuhi rumput - rumput.</p> <p>4. ditanami pohon peneduh.</p> <p>berfungsi sebagai pengamanan dan penyelenggaraan keluasan pribadi (privasi) sekaligus untuk penghijauan/ keserasian lingkungan.</p> <p>1. dekat dengan obyek-obyek wisata seperti keindahan alam, hutan wisata, objek sejarah dan kebudayaan, obyek budidaya manusia, objek pendidikan dan pengkajian.</p> <p>2. bebas dari kemungkinan gangguan binatang buas dan berbisa serta tidak di tempat rawa-rawa.</p> <p>3. bebas dari gangguan keamanan dan ketertiban.</p> <p>1. jarak antara bangunan pelayanan dengan area perkemahan adalah ± 100 m - 500m.</p> <p>2. jarak antara area kelompok satu dengan area kelompok lainnya adalah ± 50 m - 100 m.</p> <p>3. area kelompok terpisah antara kelompok wanita, kelompok keluarga, kelompok karavan, camping car.</p> <p>penerangan listrik hanya untuk gedung-gedung fasilitas di luar lingkungan perkemahan.</p>
2.	<p>Fasilitas</p> <p>a. Api Unggun</p> <p>b. Lapangan Upacara.</p> <p>c. Peralatan Berkemah.</p>	<p>fasilitas untuk api unggun.</p> <p>lapangan upacara agar berfungsi ganda dan dilengkapi tiang bendera.</p> <p>alat-alat perlengkapan untuk berkemah yang dapat disewakan seperti : tenda/ kemah, alas tenda terpal/ tempat tidur lipat, tambang, lampu petromak, lampu badai, alat-alat listrik (seperti lampu TL, lampu pijar, lampu sorot, stop kontak), sound system dan perlengkapannya, mebel, alat masak, lain-lain (seperti white board, papan tulis hitam, papan pengumuman, tiang bendera).</p>

1	2	3
	<p>d. Olah Raga</p> <p>e. Rekreasi</p> <p>f. Area Kreatif</p>	<p>fasilitas :</p> <p>a. kegiatan olah raga dengan memanfaatkan situasi dan lingkungan seperti olah raga lintas alam berkelana, mendaki gunung.</p> <p>b. lapangan sepak bola, lapangan volley, lapangan badminton, tennis meja dan perlengkapannya.</p> <p>taman rekreasi memanfaatkan situasi dan lingkungan seperti penyediaan gardu-gardu fasilitas untuk bersampan, memancing, menunggang kuda dan sebagainya.</p> <p>sebagai sarana pendidikan dan latihan keterampilan dengan memanfaatkan obyek budaya masyarakat di sekitarnya dan bisa memungkinkan disediakan area yang dapat menghasilkan seperti : persawahan, perkebunan, perikanan, peternakan, pertukangan dan sebagainya.</p>

### 8. PERSINGGAHAN KARAVAN

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	<p>Fasilitas yang harus tersedia.</p> <p>a. Lahan Persinggahan</p> <p>b. Komunikasi</p>	<p>1. lahan persinggahan karavan yang cukup dan memadai.</p> <p>2. luas dan penataan lahan harus memperhatikan pengaturan lalu lintas kendaraan dan fungsi fasilitas yang tersedia.</p> <p>telepon yang dapat digunakan untuk sambungan lokal dan interlokal.</p>
2.	Fasilitas Pelengkap	<p>1. tempat atau pelayanan makanan dan minuman.</p> <p>2. sarana olah raga dan rekreasi.</p> <p>3. petugas pengaturan lalu lintas kendaraan, parkir dan keamanan.</p> <p>4. tempat ibadah.</p>



**6. RESTORAN**

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	<p>Fasilitas yang harus tersedia</p> <p>a. Ruang Makan</p> <p>b. Dapur</p> <p>    1. Pembagian ruang</p> <p>    2. Peralatan yang harus tersedia</p>	<p>1. ruang makan terawat dan baik.</p> <p>2. letak ruang makan/tempat ruang makan yang berhubungan dengan dapur dilengkapi dengan pintu masuk dan keluar yang terpisah.</p> <p>3. tempat mencuci tangan.</p> <p>a. ruang persiapan</p> <p>b. ruang pengolahan</p> <p>c. ruang penyimpanan bahan makanan</p> <p>d. ruang administrasi</p> <p>e. ruang pencucian peralatan dapur.</p> <p>f. ruang pencucian peralatan makan.</p> <p>g. ruang penyimpanan bahan bakar.</p> <p>1. peralatan air panas dan dingin untuk mencuci peralatan dapur dan peralatan makan</p> <p>2. cungkup penangkap asap (kitchen hood) dengan alat penyedot udara dan cerobong yang dilengkapi dengan penangkap lemak dan penampung lemak.</p> <p>3. lemari pendingin.</p>
2.	<p>Gudang</p>	<p>a. penyimpanan peralatan dan bahan makanan mentah serta minuman yang tidak mudah rusak.</p> <p>b. penerimaan barang/ bahan.</p> <p>c. penyimpan bahan makanan kering (grceries) dan minuman.</p> <p>d. penyimpanan bahan/ barang bekas.</p> <p>e. penyimpanan peralatan dan obat pembersih.</p>
3.	<p>Kesehatan Makanan dan Lingkungan.</p> <p>1. Kesehatan Makanan</p> <p>2. Kesehatan Karyawan</p>	<p>1. bahan makanan dan minuman dalam kemasan harus terdaftar dan tidak kedaluwarsa.</p> <p>2. makanan yang disajikan harus dalam keadaan baik dan bersih.</p> <p>3. peralatan makan yang digunakan harus selalu higienis.</p> <p>1. setiap karyawan yang berhubungan dengan penyajian makanan selalu dalam keadaan bersih.</p> <p>2. karyawan yang sakit terutama yang berhubungan dengan pengolahan/ penyajian tidak diperkenankan bekerja di bidangnya.</p>

1	2	3
	<p>3. Kesehatan Lingkungan</p>	<p>3. karyawan yang berhubungan dengan pengolahan/ penyajian makanan tidak boleh memelihara kuku panjang.</p> <p>4. pengolah makanan harus memakai tutup kepala dan celemek/ apron.</p> <p>5. food handler harus pernah mengikuti kursus hygiene dan sanitasi makanan dan mempunyai sertifikat penyehatan makanan.</p> <p>1. tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan bebas dari jentik nyamuk.</p> <p>2. semua peralatan harus dalam keadaan baik, tidak cacat, tidak boleh mengandung bahan-bahan beracun dan tidak berkarat.</p> <p>3. semua es batu yang dipergunakan dibuat berdasarkan persyaratan air minum.</p> <p>4. bahan makanan/ minuman dalam kemasan harus sudah terdaftar dan tidak kedaluwarsa.</p> <p>5. sampah yang mudah busuk harus dibungkus dalam kantong plastik dan tidak boleh disimpan lebih dari 1 x 24 jam.</p> <p>6. setiap peralatan/ perlengkapan masing-masing area/ tempat kerja yang dapat membahayakan manusia harus dilengkapi dengan petunjuk keselamatan kerja dengan alat pengaman.</p>

## 7. RUMAH MAKAN

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	<p>fasilitas yang harus tersedia</p> <p>a. Ruang Makan</p> <p>b. Dapur Pembagian ruang</p>	<p>a. ruang makan terawat dan bersih..</p> <p>b. tempat mencuci tangan.</p> <p>a. ruang pemanas masakan jadi.</p> <p>b. lemari untuk menyimpan masakan jadi.</p> <p>c. tempat/ peralatan untuk bahan makanan yang mudah rusak.</p> <p>d. tempat pencucian peralatan dan perlengkapan.</p> <p>e. lemari pendingin.</p>
2.	Gudang	<p>ruang penyimpanan peralatan dan bahan makanan mentah serta minuman yang tidak mudah rusak.</p>

1	2	3
3.	<b>Kesehatan Makanan dan Lingkungan</b> 1. Kesehatan Makanan  2. Kesehatan Karyawan  3. Kesehatan Lingkungan	1. bahan makanan dan minuman dalam kemasan harus terdaftar dan tidak kedaluwarsa. 2. makanan yang disajikan harus dalam keadaan baik dan bersih. 3. peralatan makan yang digunakan harus selalu higienis.  1. setiap karyawan selalu dalam keadaan bersih. 2. karyawan tidak boleh memelihara kuku panjang.  1. tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan kesehatan. 2. semua peralatan harus dalam keadaan baik, tidak cacat, tidak boleh mengandung bahan-bahan beracun dan tidak berkarat. 3. semua es batu yang dipergunakan dibuat berdasarkan persyaratan air minum. 4. bahan makanan/ minuman dalam kemasan harus sudah terdaftar dan tidak kedaluwarsa. 5. sampah yang mudah busuk harus dibungkus dalam kantong plastik dan tidak boleh disimpan lebih dari 1 x 24 jam.

## 8. BAR

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	<b>Fasilitas yang harus tersedia</b> a. Ruang Minum  b. Ruang Kerja Bartender	1. berdekatan dengan bartender dan mudah dilihat tamu. 2. dilengkapi dengan hiburan musik pengiring atau musik hidup.  1. berdekatan dengan lounge dan mudah dilihat tamu. 2. dibatasi dengan pemisah berupa "counter".
2.	Dapur	Kelengkapan: 1. ruang peralatan dengan pemanas air. 2. lemari pendingin.

1	2	3
3.	Gudang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. gudang minuman, gudang penyimpanan botol kosong.</li> <li>2. rak/ lemari tempat penyimpanan minuman barang keperluan operasional.</li> </ol>
4.	Kesehatan Makanan dan Lingkungan	
	1. Kesehatan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. bahan makanan dan minuman dalam kemasan harus terdaftar dan tidak kedaluwarsa.</li> <li>2. makanan yang disajikan harus dalam keadaan baik dan bersih.</li> <li>3. peralatan makan yang digunakan harus selalu higienis.</li> </ol>
	2. Kesehatan Karyawan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. setiap karyawan selalu dalam keadaan bersih.</li> <li>2. karyawan tidak boleh memelihara kuku panjang.</li> </ol>
	3. Kesehatan Lingkungan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan bebas dari jentik nyamuk.</li> <li>2. sampah yang mudah busuk harus dibungkus dalam kantong plastik dan tidak boleh disimpan lebih dari 1 x 24 jam.</li> </ol>

## 9. JASA BOGA

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	Dapur	
	1. Pembagian ruang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ruang persiapan</li> <li>2. ruang pengolahan</li> <li>3. ruang penyimpanan bahan makanan</li> <li>4. ruang pencucian peralatan.</li> <li>5. ruang penyimpanan bahan bakar.</li> </ol>
	2. Peralatan yang harus tersedia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. instalasi air panas dan dingin untuk mencuci peralatan dapur dan peralatan makan</li> <li>2. cungkup penangkap asap (kitchen hood) dengan alat penyedot udara dan cerobong yang dilengkapi dengan penangkap lemak dan penampung lemak.</li> <li>3. lemari Pendingin.</li> </ol>

1	2	3
2.	Gudang	ruang untuk penyimpanan : 1. bahan mentah, barang dalam kaleng dan botol. 2. peralatan dan perlengkapan. 3. makanan kering. 4. bahan bakar 5. obat dan alat pembersih.
3.	<b>Kesehatan Makanan dan Lingkungan</b> 1. Kesehatan Makanan  2. Kesehatan Karyawan  3. Kesehatan Lingkungan	1. memiliki sertifikat penyehatan makanan dari Dinas Kesehatan. 2. bahan makanan dan minuman dalam kemasan harus terdaftar dan tidak kedaluwarsa. 3. makanan jadi dikemas dengan baik dan benar untuk menghindari kemungkinan terkena bakteri atau racun yang akan merusak makanan. 4. makanan yang disajikan harus dalam keadaan baik dan bersih. 5. peralatan makan yang dipergunakan harus selalu higienis.  1. karyawan yang berhubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan selalu dalam keadaan bersih. 2. pengolah makanan harus memakai tutup kepala dan celemek/ apron. 3. pengolah makanan harus pernah mengikuti kursus higienis dan sanitasi makanan. 4. karyawan yang berhubungan dengan pengolahan makanan tidak boleh memelihara kuku panjang.  1. tersedia air bersih yang cukup dan memenuhi persyaratan bebas dari jentik nyamuk. 2. semua peralatan harus dalam keadaan baik, tidak cacat, tidak boleh mengandung bahan-bahan beracun dan tidak berkarat. 3. sampah yang mudah busuk harus dibungkus dalam kantong plastik dan tidak boleh disimpan lebih dari 1 x 24 jam.

### 10. KAWASAN PARIWISATA

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	Lahan Kawasan	<ol style="list-style-type: none"><li>luas lahan kawasan wisata sekurang – kurangnya 100 ha.</li><li>lahan kawasan ditata dan dibagi dalam satuan-satuan simpul (lingkaran tertentu) yang dituangkan dalam gambar rencana (site plan).</li><li>satuan-satuan simpul dibangun atau disewakan untuk membangun usaha pariwisata.</li></ol>
2.	Fasilitas yang harus tersedia	<ol style="list-style-type: none"><li>melaksanakan pembangunan jalan, penyediaan air bersih dan listrik sesuai gambar rencana (site plan).</li><li>hotel atau jenis penginapan lainnya.</li><li>rumah makan.</li><li>tempat rekreasi dan hiburan umum.</li></ol>

### 11. WISATA TIRTA

No.	UNSUR	URAIAN
1	2	3
1.	Fasilitas yang harus tersedia	<ol style="list-style-type: none"><li>lahan perairan yang dipakai untuk fasilitas wisata marina.</li><li>lahan darat yang dipakai untuk fasilitas wisata darat.</li><li>sarana tempat tambat kapal.</li><li>sarana tempat rekreasi.</li><li>usaha wisata selam<ol style="list-style-type: none"><li>peralatan dan fasilitas wisata selam yang dijual atau disewakan.</li><li>pemandu wisata selam.</li><li>objek wisata selam.</li></ol></li><li>menyediakan sarana dan peralatan keamanan serta keselamatan wisata.</li><li>tersedia tenaga pramuwisata dan tenaga ahli serta professional.</li></ol>
2.	Fasilitas pelengkap	<ol style="list-style-type: none"><li>akomodasi atau jenis penginapan lainnya.</li><li>restoran.</li><li>hotel terapung.</li><li>restoran terapung.</li><li>rekreasi dan hiburan umum.</li></ol>

Salinan sesuai dengan aslinya  
Kepala Bagian Hukum  
Retariat Daerah  
KAB. SISWANTO ANWAR

WALIKOTA SURABAYA,

ttd

BAMBANG DWI HARTONO