



BUPATI BANYUMAS

PERATURAN BUPATI BANYUMAS

NOMOR 100 TAHUN 2010

TENTANG

PETUNJUK PELAKSANAAN PERATURAN DAERAH KABUPATEN BANYUMAS

NOMOR 2 TAHUN 2009 TENTANG USAHA RUMAH MAKAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

BUPATI BANYUMAS,

Menimbang : bahwa untuk melaksanakan ketentuan-ketentuan dalam Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 2 Tahun 2009 tentang Usaha Rumah Makan perlu menetapkan Peraturan Bupati tentang Petunjuk Pelaksanaan Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 2 Tahun 2009 tentang Usaha Rumah Makan;

Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 1950 tentang Pembentukan Daerah-daerah Kabupaten dalam Lingkungan Provinsi Jawa Tengah;

2. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4437) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2008 tentang Perubahan Kedua atas Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 59, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4844);

3. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4496);

4. Peraturan Pemerintah Nomor 67 Tahun 1996 tentang Penyelenggaraan Kepariwisata (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 101, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3658);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4737);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 58 Tahun 2005 tentang Pengelolaan Keuangan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 140, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4578);
7. Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 3 Tahun 2008 tentang Usaha Rekreasi dan Hiburan Umum (Lembaran Daerah Kabupaten Banyumas Tahun 2008 Nomor 3 Seri C);
8. Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 2 Tahun 2009 tentang Usaha Rumah Makan (Lembaran Daerah Kabupaten Banyumas Tahun 2008 Nomor 1 Seri E);
9. Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 26 Tahun 2009 tentang Organisasi dan Tata Kerja Dinas Daerah Kabupaten Banyumas (Lembaran Daerah Tahun 2008 Nomor 2 Seri D);
10. Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 27 Tahun 2009 tentang Organisasi dan Tata Kerja Lembaga Teknis Daerah Kabupaten Banyumas (Lembaran Daerah Tahun 2008 Nomor 3 Seri D);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : **PERATURAN BUPATI TENTANG PETUNJUK PELAKSANAAN
PERATURAN DAERAH KABUPATEN BANYUMAS NOMOR 2
TAHUN 2009 TENTANG USAHA RUMAH MAKAN**

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Bupati ini yang dimaksud dengan:

1. Daerah adalah Kabupaten Banyumas.
2. Pemerintah Daerah adalah Bupati dan Perangkat Daerah sebagai unsur penyelenggara urusan Pemerintahan Daerah.
3. Bupati adalah Bupati Banyumas.
4. Perangkat Daerah adalah Perangkat Daerah Kabupaten Banyumas yang terdiri dari Sekretariat Daerah, Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah, Dinas Daerah, Lembaga Teknis Daerah, Satuan Polisi Pamong Praja, Lembaga Lain, Kecamatan dan Kelurahan.
5. Dinas Pemuda Olah Raga Pariwisata dan Kebudayaan yang selanjutnya disebut Dinas adalah Dinas Pemuda Olah Raga Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Banyumas.
6. Kepala Dinas Pemuda Olah Raga Pariwisata dan Kebudayaan yang selanjutnya disebut Kepala Dinas adalah Kepala Dinas Pemuda Olah Raga Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Banyumas.
7. Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan yang selanjutnya disingkat BPMPP adalah Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan Kabupaten Banyumas.
8. Kepala Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan yang selanjutnya disebut Kepala BPMPP adalah Kepala Badan Penanaman Modal dan Pelayanan Perizinan Kabupaten Banyumas.
9. Izin adalah dokumen yang dikeluarkan oleh pemerintah daerah berdasarkan peraturan daerah atau peraturan lainnya yang merupakan bukti legalitas, menyatakan sah atau diperbolehkannya seseorang atau badan untuk melakukan usaha atau kegiatan tertentu.
10. Pemohon izin yang selanjutnya disebut Pemohon adalah perseorangan atau badan yang melakukan pengajuan permohonan izin.
11. Bangunan permanen adalah bangunan yang ditinjau dari segi konstruksi terdiri dari bahan-bahan semen, pasir, besi dan bahan-bahan bangunan lainnya dan umur bangunan lebih dari 15 (lima belas) tahun.

12. Bangunan semi permanen adalah bangunan yang ditinjau dari segi konstruksi sebagian bangunan terdiri dari bahan-bahan semen, pasir, besi dan bahan-bahan bangunan lainnya dan sebagian lagi terdiri dari kayu atau bambu atau bahan sejenis dan umur bangunan antara 5 (lima) sampai dengan 15 (lima belas) tahun.
13. Bangunan tidak permanen adalah bangunan yang ditinjau dari segi konstruksi terdiri dari bahan bahan kayu, bambu atau yang sejenis dan umur bangunan kurang dari 5 (lima) tahun atau konstruksi bangunan yang dapat dibongkar pasang pada tempat-tempat tertentu.
14. Usaha Rumah Makan meliputi Usaha Restoran, Usaha Rumah Makan, Usaha Tempat Makan dan Usaha Jasa Boga.
15. Usaha Restoran adalah jasa usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
16. Usaha Rumah Makan adalah jasa usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen/semi permanen dan dapat dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.
17. Usaha Tempat makan adalah jasa usaha tempat makan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, semi permanen atau tidak permanen yang bersifat menetap dan penyediaan makanan dilaksanakan oleh beberapa orang/badan penyedia makanan, kecuali usaha tempat makan tenda dapat disediakan makanan oleh 1 (satu) orang/badan.
18. Usaha Jasa Boga adalah jasa usaha pelayanan makan dan minum untuk umum yang diolah atas dasar pesanan dan tidak dihidangkan di tempat pengolahannya.

BAB II

IZIN USAHA RUMAH MAKAN

Pasal 2

- (1) Setiap orang atau badan yang akan menyelenggarakan usaha Rumah Makan wajib memiliki Izin Usaha dari Bupati, kecuali Rumah Makan sebagai fasilitas atau persyaratan pendirian Usaha Perhotelan.

- (2) Izin Usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berlaku selama kegiatan usahanya masih berjalan dan tidak dapat dipindahtangankan, kecuali dengan izin tertulis dari Bupati atau pejabat yang ditunjuk.

Pasal 3

- (1) Izin Usaha Rumah Makan tidak termasuk Izin penyelenggaraan hiburan atau kesenian di dalam bangunan sebagai usaha penunjang yang tidak terpisah dari usaha pokoknya.
- (2) Penyelenggaraan hiburan atau kesenian di dalam bangunan sebagai usaha penunjang sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB III

KEWENANGAN PEMBERIAN IZIN

Pasal 4

- (1) Bupati mendelegasikan kewenangan pemberian izin Usaha Rumah Makan kepada Kepala BPMPP.
- (2) Izin Usaha Rumah Makan meliputi Izin Usaha Restoran, Izin Usaha Rumah Makan, Izin Usaha Tempat Makan dan Izin Usaha Jasa Boga.

Pasal 5

Tata cara dan syarat-syarat permohonan izin Usaha Restoran, Rumah Makan, Tempat Makan dan Jasa Boga sebagai berikut:

- a. Permohonan Izin Usaha diajukan secara tertulis kepada Bupati cq Kepala BPMPP dengan mengisi formulir yang telah disediakan.
- b. Permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilampiri persyaratan sebagai berikut:
1. Bukti diri yang sah;
 2. Izin Mendirikan Bangunan (IMB), kecuali bangunan tidak permanen;
 3. Izin Gangguan, kecuali pada lokasi yang telah ditetapkan peruntukannya oleh peraturan perundang-undangan yang berlaku;
 4. Surat persetujuan dari Pemilik, jika tanah/bangunan yang dipakai usaha bukan miliknya ;
 5. Rencana tapak dan studi kelayakan, kecuali untuk usaha tempat makan;
 6. Akta Pendirian Perusahaan, kecuali untuk usaha perorangan, dan
 7. Nomor Pokok Wajib Pajak Daerah (NPWPD).

BAB IV

PENGGOLONGAN USAHA

Bagian Kesatu

Usaha Restoran

Pasal 6

- (1) Usaha Restoran adalah jasa usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen.
- (2) Usaha Restoran dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan makanan.
- (3) Usaha Restoran menjual makanan dan/atau minuman untuk umum dan semua jasa pelayanan makan dan/atau minum diolah atau diproses atas dasar pesanan dan dihidangkan di tempat usahanya.

Pasal 7

- (1) Tingkat pelayanan Usaha restoran ditentukan kedalam 3 (tiga) golongan kelas Restoran berdasarkan fasilitas dan peralatan yang tersedia serta mutu pelayanan, yang meliputi kelas Restoran tertinggi yang dinyatakan dengan piagam sendok garpu berwarna emas, golongan kelas Restoran menengah yang dinyatakan dengan piagam sendok garpu berwarna perak dan golongan kelas Restoran terendah dinyatakan dengan piagam sendok garpu berwarna perunggu.
- (2) Penggolongan Kelas Restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berdasarkan faktor-faktor sebagai berikut:
 - a. Modal;
 - b. Bangunan;
 - c. Lokasi;
 - d. Kapasitas tempat duduk.
- (3) Modal sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a adalah modal di luar tanah dan bangunan dengan besaran lebih dari Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (4) Faktor-faktor sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diberi indikator dan skor sebagai berikut :
 - a. Modal:
 1. > Rp 200.000.000,00 (dua ratus juta rupiah), nilai skor = 4

2. > Rp 150.000.000,00–Rp 200.000.000,00 (seratus lima puluh juta rupiah sampai dengan dua ratus juta rupiah, nilai skor = 3
 3. Rp 100.000.000,00–Rp 150.000.000,00 (seratus juta rupiah sampai dengan seratus lima puluh juta rupiah), nilai skor = 2
- b. Bangunan:
1. Permanen, nilai skor = 3;
 2. Sebagian permanen, nilai skor = 2.
- c. Lokasi:
1. di Jalan arteri, nilai skor = 4;
 2. di jalan kolektor, nilai skor = 3;
 3. di jalan lokal, nilai skor = 2;
 4. di jalan lingkungan, nilai skor = 1.
- d. Kapasitas tempat duduk :
1. >100 (seratus) kursi, nilai skor = 4;
 2. 50-100 (lima puluh sampai dengan seratus) kursi, nilai skor = 3;
 3. < 50 (lima puluh) kursi, nilai skor = 2.
- (5) Dalam hal layanan yang diberikan oleh usaha Restoran berbentuk lesehan atau tidak menyediakan kursi sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf d, untuk menghitung jumlah kursi ditentukan dengan cara membagi keseluruhan luas area atau ruang tempat makan dengan $1,2 \text{ m}^2$ (satu koma dua meter persegi).
- (6) Penentuan penggolongan kelas Restoran didasarkan pada hasil penjumlahan perolehan skor masing-masing pada tiap faktor sebagai berikut :
- a. golongan Usaha Restoran bertanda sendok garpu berwarna Perunggu mempunyai nilai skor = 7-8;
 - b. golongan Usaha Restoran bertanda sendok garpu berwarna Perak mempunyai nilai skor = 9-11;
 - c. golongan Usaha Restoran bertanda sendok garpu berwarna Emas mempunyai nilai skor = 12-15 .

Bagian Kedua

Usaha Rumah Makan

Pasal 8

- (1) Usaha Rumah Makan adalah usaha jasa usaha pangan bertempat di sebagian atau seluruh bangunan permanen atau semi permanen.
- (2) Usaha Rumah Makan dapat dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan makanan.

- (3) Usaha Rumah Makan menjual makanan dan/atau minuman untuk umum dan tidak semua jasa pelayanan makan dan/atau minum diolah atau diproses di tempat usahanya.

Pasal 9

- (1) Penggolongan kelas Rumah Makan ditentukan ke dalam 3 (tiga) golongan kelas Rumah Makan berdasarkan fasilitas dan peralatan yang tersedia serta mutu pelayanan, yang meliputi kelas Rumah Makan tertinggi yang dinyatakan dengan piagam kelas "A", golongan kelas Rumah Makan menengah yang dinyatakan dengan piagam kelas "B", dan golongan kelas Rumah Makan terendah dinyatakan dengan piagam kelas "C".
- (2) Penggolongan Kelas Rumah Makan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berdasarkan faktor-faktor sebagai berikut:
- a. Modal;
 - b. Bangunan;
 - c. Lokasi;
 - d. Kapasitas tempat duduk.
- (3) Modal sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a adalah modal di luar tanah dan bangunan dengan besaran sampai dengan Rp 100.000.000,00 (seratus juta juta rupiah).
- (4) Faktor-faktor sebagaimana dimaksud pada ayat (2) diberi indikator dan skor sebagai berikut :
- a. Modal:
 1. > Rp 75.000.000,00-Rp 100.000.000,00 (tujuh puluh lima juta rupiah sampai dengan seratus juta rupiah), nilai skor = 3
 2. Rp 50.000.000,00–Rp 75.000.000,00 (lima puluh juta rupiah sampai dengan tujuh puluh lima juta rupiah), nilai skor = 2
 3. < Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah), nilai skor = 1
 - b. Bangunan:
 1. Permanen, nilai skor = 3;
 2. Sebagian permanen, nilai skor = 2.
 - c. Lokasi:
 1. di jalan arteri, nilai skor = 4;
 2. di jalan kolektor, nilai skor = 3;
 3. di jalan lokal, nilai skor = 2;
 4. di jalan lingkungan, nilai skor = 1.

- d. Kapasitas tempat duduk:
1. >100 (seratus) kursi, nilai skor = 4;
 2. 50 -100 (lima puluh sampai dengan seratus) kursi, nilai skor = 3;
 3. < 50 (lima puluh) kursi, nilai skor = 2.
- (5) Dalam hal layanan yang diberikan oleh usaha Rumah Makan berbentuk lesehan atau tidak menyediakan kursi sebagaimana dimaksud pada ayat (4) huruf d, untuk menghitung jumlah kursi ditentukan dengan cara membagi keseluruhan luas area atau ruang tempat makan dengan $1,2 \text{ m}^2$ (satu koma dua meter persegi).
- (6) Penentuan penggolongan kelas Rumah Makan didasarkan pada hasil penjumlahan perolehan skor masing-masing pada tiap faktor sebagai berikut :
- a. golongan Usaha Rumah Makan kelas C, nilai skor = 5-7;
 - b. golongan Usaha Rumah Makan kelas B, nilai skor = 8-11;
 - c. golongan Usaha Rumah Makan kelas A, nilai skor = 12-14.

Bagian Ketiga

Usaha Tempat Makan

Pasal 10

- (1) Usaha Tempat Makan merupakan jasa usaha tempat makan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, semi permanen atau tidak permanen yang bersifat menetap.
- (2) Usaha Tempat makan dapat dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dan penyimpanan makanan.
- (3) Usaha Tempat makan menjual makanan dan/atau minuman untuk umum dan penyediaan makanan dan/atau minuman dilaksanakan beberapa orang/badan penyedia makanan pada satu usaha tempat makan, kecuali usaha tempat makan tidak permanen dapat disediakan makanan oleh 1 (satu) orang/badan.

Bagian Keempat

Usaha Jasa Boga

Pasal 11

Usaha jasa boga merupakan jasa usaha pelayanan makan dan minum untuk umum yang diolah atas dasar pesanan dan tidak dihidangkan di tempat usahanya.

BAB V PERUBAHAN GOLONGAN

Pasal 12

- (1) Perubahan golongan kelas Restoran dan Rumah Makan harus dilaporkan kepada Bupati cq. Kepala BPMPP untuk selanjutnya izin usaha wajib diperbaharui sebagaimana izin baru.
- (2) Penggolongan kelas Restoran dan Rumah Makan dapat dicabut apabila tidak lagi memenuhi persyaratan penggolongan yang berlaku bagi kelasnya.

BAB VI RETRIBUSI IZIN USAHA RUMAH MAKAN

Pasal 13

- (1) Retribusi Izin Usaha Rumah Makan yang meliputi Izin Usaha Restoran, Izin Usaha Rumah Makan, Izin Usaha Tempat Makan dan Izin Usaha Jasa Boga digolongkan sebagai retribusi perizinan tertentu.
- (2) Struktur dan besarnya tarif retribusi digolongkan berdasarkan jenis usaha yang diselenggarakan sesuai dengan Peraturan Daerah Kabupaten Banyumas Nomor 2 Tahun 2009 tentang Usaha Rumah Makan.

BAB VII MASA BERLAKUNYA IZIN

Pasal 14

Izin Usaha Restoran, Izin Usaha Rumah Makan, Izin Usaha Tempat Makan atau Izin Usaha Jasa Boga berlaku selama kegiatan usahanya masih berjalan.

Pasal 15

Izin Usaha Restoran, Izin Usaha Rumah Makan, Izin Usaha Tempat Makan atau Izin Usaha Jasa Boga tidak berlaku karena :

- a. Pengusaha tidak meneruskan usahanya atau usahanya bubar;
- b. Pemegang izin meninggal dunia;
- c. Dipindahtangankan oleh pemegang izin usaha tanpa izin tertulis dari Bupati cq Kepala BPMPP;
- d. Hak penguasaan tanah/tempat usaha hilang/dihapus;
- e. Alas hak terhadap tempat usaha atau jenis usaha hapus.

BAB VIII PEMINDAHTANGINAN IZIN

Pasal 16

Dalam hal terjadi pemindahan kepemilikan, perubahan nama dan/atau lokasi usaha restoran, usaha rumah makan, usaha tempat makan atau usaha jasa boga, perubahan golongan/kelas harus dilaporkan kepada Bupati cq. Kepala BPMPP.

Pasal 17

Persyaratan pemindahtanganan Izin sebagaimana dimaksud pada Pasal 16 harus dilampiri:

- a. identitas Pemohon;
- b. salinan Akta Peralihan Hak.

BAB IX PEMBINAAN, PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN

Pasal 18

- (1) Pembinaan, pengawasan dan pengendalian usaha Restoran, Rumah Makan, Tempat Makan dan Jasa Boga dilakukan oleh Dinas dan dapat bekerjasama dengan Perangkat Daerah/Instansi lain yang terkait.
- (2) Dalam rangka pembinaan, pengawasan dan pengendalian Usaha, sewaktu-waktu Dinas dapat melakukan pemeriksaan di tempat usaha dan secara berkala melakukan penelitian terhadap hal-hal yang dipersyaratkan dalam izin usaha.
- (3) Pimpinan usaha Restoran, Rumah Makan, Tempat Makan dan Jasa Boga wajib melaksanakan kewajiban sebagaimana tercantum dalam Izin.

Pasal 19

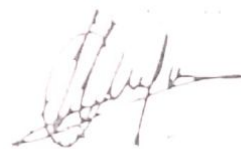
Pimpinan Usaha Restoran, Usaha Rumah Makan, Usaha Tempat Makan dan Usaha Jasa Boga wajib menjamin terpenuhinya pungutan pajak yang ditetapkan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB X PENYELENGGARAAN KEGIATAN KERAMAIAAN

Pasal 20

- (1) Pimpinan Usaha Restoran, Usaha Rumah Makan dan Usaha Tempat Makan yang menyelenggarakan kegiatan keramaian dan/atau pertunjukan terbatas, siaran video atau penggunaan antena parabola untuk penyiaran TV di dalam bangunan tersendiri wajib melaporkan kepada Bupati cq. melalui Kepala BPMPP.

... dan ... yang telah dilaksanakan



- (2) Kegiatan keramaian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diselenggarakan sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.

BAB XI

PELAPORAN

Pasal 21

- (1) Pimpinan Usaha Restoran, Usaha Rumah Makan, Usaha Tempat Makan dan Usaha Jasa Boga menyampaikan laporan tahunan statistik yang dikirim selambat-lambatnya 2 (dua) bulan berikutnya dari akhir tahun takwin kepada Bupati cq. Dinas dengan mengisi formulir laporan yang telah disediakan.
- (2) Bentuk dan isi laporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Bupati ini.

BAB XII

KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 22

Izin Usaha Restoran, Izin Usaha Rumah Makan, Izin Usaha Tempat Makan dan Izin Usaha Jasa Boga yang diperoleh sebelum Peraturan Bupati ini dinyatakan tetap berlaku.

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 23

Hal-hal yang belum diatur dalam Peraturan Bupati ini sepanjang mengenai teknis pelaksanaannya diatur lebih lanjut dengan Peraturan Kepala Dinas atau Peraturan Kepala BPMPP.

Pasal 24

Peraturan Bupati ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Bupati ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Kabupaten Banyumas.

Ditetapkan di Purwokerto
pada tanggal 25 OCT 2010

BUPATI BANYUMAS,



WARDYOYO

Diundangkan di Purwokerto
pada tanggal 25 Oktober 2010

Plh. SEKRETARIS DAERAH KAB. BMS



Drs. PURWITO, M. Hum
Pembina Utama Muda
Nip: 19570427 198503 1 009

BERITA DAERAH KAB. BANYUMAS TAHUN 2010 NOMOR 100

3. PEMASARAN

Penjualan dalam 1 tahun (omzet) : Rp.

Keterisian tempat/tempat duduk rata-rata/tahun : %

Tamu (customer):

Tamu Asing rata-rata : %

Tamu domestik : %

Keterisian tempat duduk rata-rata setiap bulan selama setahun.

Bulan	% Keterisian tempat /tempat duduk
Januari	
Februari	
Maret	
April	
Mei	
Juni	
Juli	
Agustus	
September	
Oktober	
November	
Desember	

II. KEUANGAN

1. Prosentase Komposisi Pendapatan

Jenis Pendapatan (dalam setahun)	%
a. Penjualan Makanan	
b. Penjualan Minuman	
c. Lain-lain	

2. Prosentase Komposisi Pengeluaran

Jenis Pengeluaran (dalam setahun)	%
a. Gaji dan Upah	
b. Biaya Produksi	
Peralatan	
Makanan	
Minuman	
c. Administrasi dan Umum	
d. Biaya Pemeliharaan	
Gedung	
Listrik	
e. Sewa	
f. Pemasaran dan promosi	
g. Asuransi	
h. Pajak	
i. Penyusutan	
j. Lain-lain	

III. KEPEGAWAIAN

Jumlah karyawan menurut tingkat jabatan, jenis kelamin dan kewarganegaraan.

Tingkat Jabatan	Pria		Wanita		Jumlah	
	Ind	Asing	Ind	Asing	Ind	Asing
Pimpinan						
Supervisor						
Pelaksana						

Jumlah karyawan menurut pendidikan dan jenis kelamin

Tingkat Pendidikan	Pria	Wanita	Jumlah
a. SD			
b. SMP			
c. SMA/SMK			
d. PERGURUAN TINGGI			
e. LAIN-LAIN			
JUMLAH			

Tingkat pendidikan menurut jabatan pekerjaan

Tingkat Jabatan	SD	SMP	SMA/SMK	PERG.TINGGI	LAIN	JUMLAH
Pimpinan						
Supervisor						
Pelaksana						
JUMLAH						

4. Rata-rata jam kerja karyawan per minggu: jam
5. Rata-rata pergantian karyawan dalam satu tahun
6. Rata-rata pendapatan karyawan per bulan Rp.....
7. Jumlah pendapatan tertinggi Rp.....
8. Jumlah pendapatan terendah Rp.....

IV. PENANGGUNG JAWAB DAFTAR ISIAN

Laporan Statistik ini diisi dengan sebenarnya:

- 1 Pada tanggal :
- 2 Tempat :
- 3 Oleh :
- a. Nama :
- b. Jabatan :
- c. Alamat :
- d. Tanda tangan :

b. Bentuk dan Isi Laporan Statistik Usaha Rumah Makan

LAPORAN STATISTIK USAHA RUMAH MAKAN

TAHUN LAPORAN:.....

I. UMUM

d. IDENTITAS USAHA

a. Nama :

b. Alamat :

Kabupaten :

Provinsi :

c. Lokasi : ☐ Pusat Kota ☐ Jalan arteri
☐ Pinggiran Kota ☐ Jalan kolektor
☐ Daerah Pegunungan ☐ Jalan lokal
☐ Jalan lingkungan

Nama Pimpinan :

Golongan/Kelas Rumah Makan :

Jenis Masakan yang dijual :

.....

.....

.....

2. FASILITAS

(diisi Untuk Usaha Restoran Dan Rumah Makan)

. Kapasitas Ruang Makan :tempat duduk.

. Fasilitas lainnya (tempat parkir, toilet, musholla) :

3. PEMASARAN

. Penjualan dalam 1 tahun (omzet) : Rp.

. Keterisian tempat/tempat duduk rata-rata/tahun: %

Keterisian tempat duduk rata-rata setiap bulan selama setahun.

Bulan	% Keterisian tempat / tempat duduk
Januari	
Februari	
Maret	
April	
Mai	
Juni	
Juli	
Agustus	
September	
Oktober	
November	
Desember	

II. KEUANGAN

1. Prosentase Komposisi Pendapatan

Jenis Pendapatan (dalam setahun)	%
Penjualan Makanan	
Penjualan Minuman	
Lain-lain	

3. Prosentase Komposisi Pengeluaran

Jenis Pengeluaran (dalam setahun)	%
a. Gaji dan Upah	
b. Biaya Produksi	
1 Peralatan	
2 Makanan	
3 Minuman	
c. Administrasi dan Umum	
d. Biaya Pemeliharaan	
1 Gedung	
2 Listrik	
e. Sewa	
f. Pemasaran dan promosi	
g. Asuransi	
h. Pajak	
i. Penyusutan	
j. Lain-lain	

III. KEPEGAWAIAN

1. Jumlah karyawan menurut tingkat jabatan, jenis kelamin dan kewarganegaraan.

Tingkat Jabatan	Pria		Wanita		Jumlah
Pimpinan					
Supervisor					
Pelaksana					

2. Jumlah karyawan menurut pendidikan dan jenis kelamin.

Tingkat Pendidikan	Pria	Wanita	Jumlah
SD			
SMP			
SMA/SMK			
Perguruan Tinggi			
Lain-Lain			
JUMLAH			

3. Tingkat pendidikan menurut jabatan pekerjaan

Tingkat Jabatan	SD	SMP	SMA/SMK	PERG.TINGGI	LAIN	JUMLAH
Pimpinan						
Supervisor						
Pelaksana						
JUMLAH						

4. Rata-rata jam kerja karyawan per minggu: jam

5. Rata-rata pergantian karyawan dalam satu tahun

6. Rata-rata pendapatan karyawan per bulan Rp.....

7. Jumlah pendapatan karyawan tertinggi Rp.....

8. Jumlah pendapatan karyawan terendah Rp.....

IV. PENANGGUNG JAWAB DAFTAR ISIAN

Laporan Statistik ini diisi dengan sebenarnya:

Pada tanggal :

Tempat :

Oleh :

Nama :

Jabatan :

Alamat :

Tanda tangan :

c. Bentuk dan Isi Laporan Usaha Tempat Makan

LAPORAN STATISTIK USAHA TEMPAT MAKAN

TAHUN LAPORAN:.....

I. UMUM

1. IDENTITAS USAHA

- a. Nama :
- b. Alamat :
- Kabupaten :
- Provinsi :
- c. Nama Pimpinan :
- d. Jenis Masakan yang dijual :
-
-
-
- e. Kapasitas Tempat Makan :tempat duduk.

2. PEMASARAN

Penjualan dalam 1 tahun (omzet) : Rp.

II. KEUANGAN

1. Prosentase Komposisi Pendapatan

Jenis Pendapatan (dalam setahun)	%
a. Penjualan Makanan	
b. Penjualan Minuman	
c. Lain-lain	

2. Prosentase Komposisi Pengeluaran

Jenis Pengeluaran (dalam setahun)	%
a. Gaji dan Upah	
b. Biaya Produksi	
1. Peralatan	
2. Makanan	
3. Minuman	
c. Administrasi dan Umum	
d. Biaya Pemeliharaan	
1. Gedung	
2. Listrik	
e. Sewa	
f. Pemasaran dan promosi	
g. Asuransi	
h. Pajak	
i. Penyusutan	
j. Lain-lain	

III. KEPEGAWAIAN

1. Jumlah karyawan : Laki-laki:.....Wanita:.....
2. Rata-rata jam kerja karyawan per minggu: jam
3. Rata-rata pergantian karyawan dalam satu tahun
4. Rata-rata pendapatan karyawan per bulan Rp.....
5. Jumlah pendapatan karyawan tertinggi Rp.....
6. Jumlah pendapatan karyawan terendah Rp.....

IV. PENANGGUNG JAWAB DAFTAR ISIAN

Laporan Statistik ini diisi dengan sebenarnya:

Pada tanggal :

Tempat :

Oleh :

a. Nama :

b. Jabatan :

c. Alamat :

d. Tanda tangan :

d. Bentuk dan Isi Laporan Statistik Usaha Jasa Boga

LAPORAN STATISTIK USAHA JASA BOGA

TAHUN LAPORAN:.....

I. UMUM

1. IDENTITAS USAHA

a. Nama :.....

b. Alamat :.....

Kabupaten :.....

Provinsi :.....

c. Lokasi

☐ Pusat Kota

☐ Pinggiran Kota

☐ Daerah Pegunungan

d. Nama Pimpinan :.....

e. Jenis Masakan yang dijual :

☐ Indonesia

☐ Eropa

☐ Korea

☐ Jepang

☐ Lain-lain (sebutkan).....

2. PEMASARAN

Penjualan dalam 1 tahun (omzet) : Rp.

II. KEUANGAN

1. Prosentase Komposisi Pendapatan

Jenis Pendapatan (dalam setahun)	%
1. Penjualan Makanan	
2. Penjualan Minuman	
3. Lain-lain	

2. Prosentase Komposisi Pengeluaran

Jenis Pengeluaran (dalam setahun)	%
a. Gaji dan Upah b. Biaya Produksi 1. Peralatan 2. Makanan 3. Minuman c. Administrasi dan Umum d. Biaya Pemeliharaan 3. Gedung 4. Listrik a. Sewa b. Pemasaran dan promosi c. Asuransi d. Pajak e. Penyusutan f. Lain-lain	

III. KEPEGAWAIAN

1. Jumlah karyawan menurut tingkat jabatan, jenis kelamin dan kewarganegaraan.

Tingkat Jabatan	Laki-Laki	Wanita	Jumlah
Pimpinan			
Supervisor			
Pelaksana			

2. Jumlah karyawan menurut pendidikan dan jenis kelamin

Tingkat Pendidikan	Pria	Wanita	Jumlah
d. SD			
e. SMP			
f. SMA/SMK			
g. PERGURUAN TINGGI			
h. LAIN-LAIN			

3. Rata-rata jam kerja karyawan per minggu: jam
4. Rata-rata pergantian karyawan dalam satu tahun

5. Rata-rata pendapatan karyawan per bulan Rp.....
6. Jumlah pendapatan tertinggi Rp.....
7. Jumlah pendapatan terendah Rp.....

IV. PENANGGUNG JAWAB DAFTAR ISIAN

Laporan Statistik ini diisi dengan sebenarnya:

1. Pada tanggal :
2. Tempat :
3. Oleh :
 - a. Nama :
 - b. Jabatan :
 - c. Alamat :
 - d. Tanda tangan :

No	JABATAN	PARAF
1	PLH. Sekda	f
2	^{DP} Asek Bang Kesta	DP
3	Kepala BPMP	f
4		

BUPATI BANYUMAS,


MARDJOKO

5. Rata-rata pendapatan karyawan per bulan Rp.....
6. Jumlah pendapatan tertinggi Rp.....
7. Jumlah pendapatan terendah Rp.....

IV. PENANGGUNG JAWAB DAFTAR ISIAN

Laporan Statistik ini diisi dengan sebenarnya:

1. Pada tanggal :
2. Tempat :
3. Oleh :
 - a. Nama :
 - b. Jabatan :
 - c. Alamat :
 - d. Tanda tangan :

BUPATI BANYUMAS,



MARDJOKO