

## STANDAR PELAYANAN IZIN RUMAH/ WARUNG MAKAN

| SERVICE DELIVERY |   |   |
|------------------|---|---|
| No               | Komponen                                | Uraian  |
| 1                | Persyaratan Pelayanan                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dokumen Lingkungan</li> <li>2. Persetujuan Kesesuaian Kegiatan Pemanfaatan Ruang (PKKPR)</li> <li>3. Foto copy akta pendirian perusahaan yang telah disahkan untuk badan usaha</li> <li>4. Foto copy KTP penanggung jawab</li> </ol>  |
| 2                | Sistem Mekanisme dan Prosedur           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pemohon login ke halaman <a href="http://oss.go.id">oss.go.id</a> dengan menggunakan hak akses untuk mendaftarkan permohonan perizinan berusaha</li> <li>2. Memasukkan data pelaku usaha dan bidang usaha</li> <li>3. Memvalidasi tingkat risiko usaha</li> <li>4. Memeriksa daftar usaha dan daftar kegiatan usaha</li> <li>5. Mencentang pernyataan mandiri kesanggupan menjaga keselamatan dan pengelolaan lingkungan hidup, pernyataan kesesuaian tata ruang, pernyataan memenuhi semua kewajiban</li> <li>6. Sistem OSS menerbitkan NIB</li> </ol> |
| 3                | Jangka Waktu Penyelesaian               | 1 (satu) hari setelah persyaratan lengkap dan benar   |
| 4                | Biaya / Tarif                           | Tidak dikenakan biaya.  |
| 5                | Produk Pelayanan                        | NIB   |
| 6                | Penanganan Pengaduan, Saran dan Masukan | <p>Pengaduan saran dan masukan dapat dilaksanakan melalui :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Datang secara langsung ke kantor DPMPSTSP/ MPP</li> <li>2. Surat.</li> <li>3. Telepon kantor 0351-891321 / 0351-8196742.</li> <li>4. WA Center : 0895633648010;</li> <li>5. Email kantor : <a href="mailto:dpmpstsp.magetan@gmail.com">dpmpstsp.magetan@gmail.com</a></li> <li>6. Website : <a href="http://www.dpmpstsp.magetan.go.id">www.dpmpstsp.magetan.go.id</a>.</li> </ol>  |

**MANUFACTURING**

|   |                                      |   |
|---|--------------------------------------|---|
| 1 | Dasar Hukum                          | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang (Perpu) Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja</li><li>2. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko</li><li>3. Peraturan Pemerintah Nomor 6 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha di Daerah</li><li>4. Permendagri Nomor 138 tahun 2017 Tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Daerah</li><li>5. Peraturan Badan Koordinasi Penanaman Modal Nomor 3 Tahun 2021 tentang Sistem Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Terintegrasi secara Elektronik</li><li>6. Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/ Kepala Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata</li><li>7. Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif/ Kepala Badan Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Nomor 7 Tahun 2021 tentang Norma, Standar, Prosedur dan Kriteria Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Ekonomi Kreatif</li></ol> |
| 2 | Sarana, prasarana dan/atau fasilitas | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sarana Prasarana :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Komputer dan printer</li><li>b. Scanner</li><li>c. Jaringan Internet</li><li>d. Mobil dan sepeda motor dinas</li><li>e. Almari</li><li>f. Dokumen</li><li>g. Rak arsip</li><li>h. Meja Kursi</li><li>i. Pesawat telepon</li><li>j. Alat tulis kantor</li></ol></li><li>2. Fasilitas Pendukung :<ol style="list-style-type: none"><li>a. Ruang tunggu yang dilengkapi AC</li><li>b. Pelayanan Informasi</li><li>c. Papan informasi</li><li>d. Jaringan internet</li><li>e. Perpustakaan</li><li>f. Ruang Laktasi</li><li>g. Ruang mainan anak</li><li>h. Kursi pijat</li><li>i. Pesawat televisi</li><li>j. Water dispenser</li><li>k. Akses bagi disabilitas</li><li>l. Area bebas asap rokok</li><li>m. Tersedianya genset</li><li>n. Tersediannya alat pemadam kebakaran (APAR)</li><li>o. Toilet</li><li>p. Tempat parkir</li></ol></li></ol>  |

|   |                                  |   |
|---|----------------------------------|---|
|   |                                  | q. CCTV   |
| 3 | Kompetensi Pelaksana             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengoperasikan computer.</li> <li>2. Memahami proses pelayanan.</li> <li>3. Memahami peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan rumah makan</li> <li>4. Mempunyai keahlian dalam bidang tersebut.</li> </ol>  |
| 4 | Pengawasan Internal              | Dilakukan oleh atasan langsung.   |
| 5 | Jumlah Pelaksana                 | <p>5 (lima) orang</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bagian pendataran.</li> <li>2. Bagian verifikasi.</li> <li>3. Bagian pemrosesan.</li> <li>4. Bagian validasi.</li> <li>5. Penerbitan izin.</li> </ol>   |
| 6 | Jaminan Pelayanan                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diwujudkan dengan adanya kepastian persyaratan, waktu proses, biaya, prosedur, dan didukung oleh SDM yang berkompeten di bidang tugasnya.</li> <li>2. Pelayanan yang CERMAT : Cepat - Efektif - Ramah - Mudah - Aktif- Terjangkau.</li> </ol>   |
| 7 | Jaminan Keamanan dan Keselamatan | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adanya jaminan Maklumat Pelayanan.</li> <li>2. Adanya Sertifikat ISO 9001 : 2015.</li> </ol>  |
| 8 | Evaluasi Kinerja Pelaksana       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evaluasi kinerja dilakukan melalui Survei Kepuasan Masyarakat (SKM) dengan mekanisme sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Setiap pemohon izin akan diberikan formulir IKM untuk diisi.</li> <li>b. Pengumpulan dan pengolahan data</li> <li>c. Analisa data dan evaluasi.</li> <li>d. Tindak lanjut hasil evaluasi.</li> </ol> </li> <li>2. Evaluasi berdasarkan pengawasan atasan langsung terkait kinerja dan kedisiplinan.</li> </ol> |