



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

KRITERIA MUTLAK PROTOKOL TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU

NO	ASPEK	NO	UNSUR	ASESMEN MANDIRI		KRITERIA PEMENUHAN
				PEMENUHAN		
				M	BM	
1	PRODUK	1	Tersedia tempat mencuci tangan dengan perlengkapannya di area Restoran dengan jarak yang memadai			1. Tersedia <i>wastafel</i> dengan keran air mengalir 2. Tersedia sabun cuci tangan 3. Tersedia tempat tisu atau pengering tangan 4. Tersedia tempat sampah tertutup
		2	Tersedia tanda penunjuk arah lokasi tempat mencuci tangan dan <i>hand sanitizer</i> di tempat-tempat yang mudah dilihat			Tersedia tanda penunjuk arah lokasi mencuci tangan dalam bentuk <i>poster</i> atau spanduk atau <i>signed</i> yang mudah dilihat
		3	Tersedia <i>hand sanitizer</i> di area Restoran minimal di pintu masuk dan keluar			Tersedia <i>hand sanitizer</i> dalam bentuk gel atau cair
		4	Tersedia alat pengukur suhu tubuh (<i>Thermo Gun/ Thermo Scanner</i>) dengan jumlah yang disesuaikan dengan kapasitas pengunjung/ wisatawan Restoran			Tersedia alat pengukur suhu tubuh dengan sistem <i>infra red</i> atau <i>digital</i>
		5	Tersedia masker bagi pengunjung/wisatawan diberikan secara gratis atau berbayar			Tersedia <i>masker</i> atau <i>face shield</i> yang sesuai dengan standar protokol
		6	Tersedia papan informasi himbauan protokol kesehatan			Tersedia <i>poster</i> atau spanduk atau <i>signed</i> informasi mengenai Covid 19 di area publik dan area karyawan
		7	Tersedianya sarana pembayaran non tunai			1. Tersedia EDC mesin atau metode pembayaran <i>online</i> lainnya



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

KRITERIA MUTLAK PROTOKOL TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU

NO	ASPEK	NO	UNSUR	ASESMEN MANDIRI		KRITERIA PEMENUHAN
				PEMENUHAN		
				M	BM	
2	PELAYANAN	8	Melakukan pemeriksaan suhu tubuh kepada pelanggan/wisatawan dengan <i>Thermo Gun/Thermo Scanner</i> , dan jika terdeteksi suhu mencapai 37,3 ⁰ C, atau lebih, maka pelanggan/wisatawan yang bersangkutan dilarang memasuki area Restoran dan /atau berkoordinasi dengan pihak terkait untuk mendapat penanganan lebih lanjut			2. Tersedia <i>standar operating procedure (SOP)</i> untuk pengecekan atau pemeriksaan suhu tubuh pengunjung/wisatawan dan diterapkan secara konsisten 3. Tersedia <i>standar operating procedure (SOP)</i> penanganan pengunjung/wisatawan yang terdeteksi memiliki suhu tubuh 37,3 ⁰ C atau lebih, dan diterapkan secara konsisten
		9	Melakukan pembersihan dengan disinfektan terhadap semua peralatan, perlengkapan dan fasilitas yang di sentuh oleh pengunjung/wisatawan, karyawan dan pihak terkait sebelum dan sesudah digunakan atau setiap 4 jam sekali			1. Tersedia jadwal pembersihan peralatan, perlengkapan dan fasilitas <i>property</i> 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> pembersihan peralatan, perlengkapan serta fasilitas <i>property</i> dan diterapkan secara konsisten 3. Tersedia cairan disinfektan beserta perlengkapannya 4. Tersedia alat pelindung diri khusus jika diperlukan
		10	Menghindari sentuhan fisik pada saat melakukan pelayanan kepada pengunjung/wisatawan			1. Tersedia <i>poster</i> himbauan untuk tidak saling berjabat tangan 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> untuk mengatur interaksi karyawan dan pengunjung/wisatawan dan diterapkan secara konsisten
3	PENGELOLAAN	11	Memiliki sistem pengaturan interaksi dengan jarak minimal 1 meter			1. Tersedia tanda pengaturan jarak berupa <i>sticker</i> atau <i>poster</i> himbauan 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> tentang pengaturan interaksi dan diterapkan secara konsisten



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

KRITERIA MUTLAK PROTOKOL TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU

NO	ASPEK	NO	UNSUR	ASESMEN MANDIRI		KRITERIA PEMENUHAN
				PEMENUHAN		
				M	BM	
		12	Memiliki sistem pengaturan antrian dengan jarak minimal minimal 1 meter			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia tanda pengaturan jarak antrian berupa <i>sticker</i> atau <i>poster</i> himbauan 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> tentang pengaturan jarak antrian dan diterapkan secara konsisten
		13	Memiliki sistem pengaturan tempat duduk dengan jarak minimal 1 meter			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia tanda pengaturan jarak tempat duduk berupa <i>sticker</i> atau <i>poster</i> himbauan 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> tentang pengaturan jarak tempat duduk dan diterapkan secara konsisten
		14	Memiliki sistem pengaturan kerumunan dengan jarak minimal 1 meter			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia tanda pengaturan kapasitas berupa <i>sticker</i> atau <i>poster</i> 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> tentang pengaturan kerumunan dan diterapkan secara konsisten
		15	Menetapkan jam operasional sesuai dengan kebijakan yang ditetapkan Pemerintah Daerah setempat sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia tanda jam operasional berupa, <i>sticker</i> atau <i>poster</i> 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> tentang pengaturan jam operasional dan diterapkan secara konsisten
		16	Menyediakan pelatihan terhadap karyawan untuk penerapan protokol kesehatan			Tersedia jadwal pelatihan khusus penanganan Covid 19 yang dilakukan secara berkala oleh pihak manajemen kepada karyawan
		17	Membentuk petugas khusus pemantau protokol tatanan kehidupan era baru			Tersedia bagan tim pemantau protokol tatanan kehidupan era baru beserta uraian tugas masing – masing



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

KRITERIA MUTLAK PROTOKOL TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU

NO	ASPEK	NO	UNSUR	ASESMEN MANDIRI		KRITERIA PEMENUHAN
				PEMENUHAN		
				M	BM	
		18	Menyiapkan sistem penanganan kasus <i>emergency</i>			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> khusus penanganan Covid 19 dan diterapkan secara konsisten 2. Tersedia jalur evakuasi kasus penanganan kasus Covid 19 3. Tersedia ruang isolasi khusus 4. Tersedia APD yang sesuai dengan standar protokol Covid 19 5. Tersedia kontrak kerjasama dengan klinik atau rumah sakit yang menangani kasus Covid 19
		19	Mengatur protokol kesehatan antara lain etika meludah, batuk, dan bersin di area Restoran			Tersedia penanda himbauan untuk etika meludah, batuk dan bersin berupa <i>sticker</i> atau <i>poster</i>
		20	Melakukan pembersihan peralatan selam dengan desinfektan setiap kali selesai dipakai sesuai ketentuan			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> pembersihan peralatan selam dan diterapkan secara konsisten 2. Tersedia cairan desinfektan beserta perlengkapannya 3. Tersedia alat pelindung diri khusus jika diperlukan
		21	Mencuci peralatan selam secara individual pada wadah yang terpisah untuk selanjutnya di isolasi dan diberi tanda pengenal			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia tempat khusus mencuci alat selam 2. Tersedia tempat khusus penyimpanan alat selam 3. Tersedia alat pengenalan khusus untuk alat selam
		22	Membersihkan secara berkala ruang pengisian udara dan kompresor minimal 1 hari sekali atau setiap kali hendak dan selesai digunakan sesuai ketentuan			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia jadwal pembersihan ruang pengisian udara dan kompresor 2. Tersedia <i>standard operating procedure (SOP)</i> pembersihan ruang pengisian udara dan kompresor yang diterapkan secara konsisten



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

KRITERIA MUTLAK PROTOKOL TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU

NO	ASPEK	NO	UNSUR	ASESMEN MANDIRI		KRITERIA PEMENUHAN
				PEMENUHAN		
				M	BM	
		23	Memiliki dan menerapkan protokol tatanan kehidupan era baru pada <i>standard operating procedure</i> (SOP) 1. Protokol kesehatan (CHS) 2. Penggunaan busana adat Bali 3. Penggunaan Aksara Bali 4. Pembatasan timbulan sampah plastik 5. Pemanfaatan produk lokal Bali			<ol style="list-style-type: none"> 1. Tersedia <i>standard operating procedure</i> (SOP) yang sesuai dengan protokol kesehatan 2. Tersedia <i>standard operating procedure</i> (SOP) penggunaan busana adat Bali yang tetap mengacu ke protokol kesehatan. 3. Tersedia <i>standard operating procedure</i> (SOP) penggunaan aksara Bali tentang protokol kesehatan 4. Tersedia <i>standard operating procedure</i> (SOP) tentang pembatasan timbulan sampah yang sesuai dengan protokol kesehatan 5. Tersedia <i>standard operating procedure</i> (SOP) tentang pemanfaatan produk lokal Bali
			Jumlah unsur aspek produk	7		
			Jumlah unsur aspek pelayanan	3		
			Jumlah unsur aspek pengelolaan	13		
			Jumlah total unsur	23		



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

KRITERIA SIMULASI PROTOKOL TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU

NO	ASPEK	NO	UNSUR	ASESMEN MANDIRI		KRITERIA PEMENUHAN
				PEMENUHAN		
				M	BM	
1	SOP (Penerapan simulasi minimal pada satu unsur)	1	Pintu masuk			
		2	Registrasi (<i>Check In</i>)			
		3	Pembersihan area umum			
		4	Penerimaan barang			
		5	Penanganan pada kasus terjangkau			



**FORMULIR ASESMEN MANDIRI MENUJU TATANAN KEHIDUPAN ERA BARU
PROSES VERIFIKASI BIDANG PARIWISATA**



RESTORAN

Inisial	Keterangan
M	Memenuhi
BM	Belum Memenuhi

Tanggal Verifikasi		Properti	
Hari/Tanggal :		Nama PIC	
Rekomendasi Verifikator :		Jabatan	
<input type="checkbox"/>	Direkomendasi	Tanda Tangan / Tanggal	
<input type="checkbox"/>	Belum Direkomendasi		
Catatan Tambahan		Verifikator	
		Nama	
		Nomor Reg	
		Tanda Tangan / Tanggal	