

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS HUKUM**

**Terakreditasi Berdasarkan Keputusan Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi
Nomor : 429/SK/BAN-PT/Akred/S/XI/2014**

**Analisis Yuridik Atas Produk Makanan Jadi di Rumah Makan dan Restoran
yang Tidak Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor
1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah
Makan dan Restoran**

OLEH

**Mia Dorothy Antian Siahaan
NPM : 2013200112**

PEMBIMBING I

Prof. Dr. Johannes Gunawan, S.H., LL.M.

PEMBIMBING II

Aluisius Dwi Rachmanto, S.H., M.Hum.



Penulisan Hukum

**Disusun Sebagai Salah Satu Kelengkapan
Untuk Menyelesaikan Program Pendidikan Sarjana
Program Studi Ilmu Hukum**

2017



Disetujui Untuk Diajukan Dalam Sidang
Ujian Penulisan Hukum Fakultas Hukum
Universitas Katolik Parahyangan

Pembimbing I,

(Prof. Dr. Johannes Gunawan, S.H., LL.M.)

Pembimbing II,

(Aluisius Dwi Rachmanto, S.H., M.Hum.)

Dekan,

(Dr. Tristam P. Moeliono, S.H., M.H., LL.M.)



PERNYATAAN INTEGRITAS AKADEMIK

Dalam rangka mewujudkan nilai-nilai ideal dan standar mutu akademik yang setinggi-tingginya, maka Saya, Mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Katolik Parahyangan yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Mia Dorothy Antian Siahaan

NPM : 2013200112

Dengan ini menyatakan dengan penuh kejujuran dan dengan kesungguhan hati dan pikiran, bahwa karya ilmiah / karya penulisan yang berjudul:

“ANALISIS YURIDIK ATAS PRODUK MAKANAN JADI DI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN YANG TIDAK SESUAI DENGAN KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN”

adalah sungguh-sungguh merupakan karya ilmiah / karya penulisan hukum yang telah Saya susun dan selesaikan atas dasar upaya, kemampuan dan pengetahuan akademik Saya pribadi, dan sekurang-kurangnya tidak dibuat melalui dana tau mengandung hasil dari tindakan-tindakan yang:

- a. secara tidak jujur dan secara langsung atau tidak langsung melanggar hak-hak atas kekayaan intelektual orang lain, dana tau
- b. dari segi akademik dapat dianggap tidak jujur dan melanggar nilai-nilai integritas akademik dan itikad baik;

Seandainya di kemudian hari ternyata bahwa Saya telah menyalahi dan atau melanggar pernyataan saya di atas, maka Saya sanggup untuk menerima akibat-akibat dan atau sanksi-sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku di lingkungan Universitas Katolik Parahyangan dan atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Pernyataan ini Saya buat dengan penuh kesadaran dan kesukarelaan, tanpa paksaan dalam bentuk apapun juga.

Bandung, 12 Desember 2017

Mahasiswa Penyusun Karya Ilmiah/Karya Penulisan Hukum



Nama : Mia Dorothy Antian Siahaan

NPM : 2013200112

ABSTRAK

Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Dalam penyediaan makanan, rumah makan atau restoran dituntut untuk memperhatikan kualitas dan keamanan makanan. Namun pada kenyataannya, sampai saat ini mayoritas konsumen masih menemukan makanan jadi yang tercemar atau tidak sesuai dengan standar sehingga mengganggu, merugikan, maupun membahayakan kesehatan konsumen.

Penelitian ini menganalisis fakta di masyarakat yang bertabrakan dengan norma yang ada, yaitu dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygienis* Rumah Makan dan Restoran. Selain itu menganalisis juga mengenai sinkronisasi antara peraturan yang 1 dengan yang lainnya. Setiap rumah makan atau restoran yang akan dibangun harus memiliki standar usaha rumah makan atau restoran dan sertifikat laik sehat, sesuai yang diatur dalam Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 18 Tahun 2016, yang berkaitan dengan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran dan Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 12 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Rumah Makan.

Bagi pelaku usaha yang melanggar peraturan, dapat diberi sanksi hingga pencabutan sertifikat laik sehat rumah makan atau restorannya. Kemudian bagi konsumen yang mendapatkan makanan jadi yang terkontaminasi di rumah makan atau restoran dapat meminta perlindungan hukum sesuai dengan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Kata kunci : Persyaratan *Hygienis*, Rumah Makan, Restoran, Makanan Jadi, Perlindungan Konsumen

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus atas segala bimbingan, pertolongan, kekuatan, dan kasih-Nya yang luar biasa, sehingga penulisan hukum yang berjudul “**ANALISIS YURIDIK ATAS PRODUK MAKANAN JADI DI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN YANG TIDAK SESUAI DENGAN KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**” ini dapat selesai.

Adapun penulisan hukum ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana di Universitas Katolik Parahyangan. Penulis menyadari bahwa skripsi ini sangat sederhana dan jauh dari sempurna, masih banyak terdapat keukarangan dan ketidaksempurnaan. Hal ini tidak terlepas dari keterbatasan kemampuan penulis sendiri. Oleh karenanya, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna perbaikan dan penyempurnaan skripsi ini.

Selesainya penulisan hukum ini pun dapat terwujud berkat semua pihak yang telah mendukung penulis selama ini, terutama pada saat penulis menempuh pendidikan hukum di Fakultas Hukum Universitas Katolik Parahyangan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. **Tuhan Yesus Kristus** yang telah menyertai, membimbing, memberi saya kekuatan di saat saya terpuruk, yang selalu ada dan mendengar setiap doa yang saya panjatkan. Terimakasih juga untuk kesempatan dan berkat yang diberikan kepada saya dan keluarga saya sehingga saya dapat mencapai pendidikan hingga tingkat perguruan tinggi.
2. **Orang tua (Hotman Siahaan & Wasti Panjaitan) dan Kakak-kakak (Marsaulina Siahaan & Mora Siahaan)** yang selalu sabar menghadapi ke-*moody*-an, kekanakan, dan kejudesan saya di rumah, yang selalu mengingatkan saya untuk makan, menyemangati saya setiap kali saya merasa stress, dan yang

selalu menyempatkan untuk mengantar maupun membukakan pintu ketika saya pergi pagi dan pulang malam. Terimakasih banyak untuk dukungan moral maupun materialnya selama proses pengerjaan skripsi ini. Terimakasih juga untuk **Dominic Caesar, Milo, dan Gucci** yang telah menghibur saya dengan kelucuan dan kenakalan kalian di sela-sela kepusingan saya mengerjakan skripsi. Kalian anjing dan kucing yang menggemaskan.

3. **Prof. Dr. Johannes Gunawan, S.H., LL.M** sebagai dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk mendengarkan, membimbing serta mengarahkan saya ketika saya menghadapi kebingungan dalam perubahan peraturan di judul saya. Terimakasih banyak Pak.
4. **Aluisius Dwi Rachmanto, S.H., M.Hum** sebagai dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan tenaga dan dengan sangat sabar membimbing saya dari penyusunan proposal judul hingga skripsi ini selesai. Terimakasih juga untuk setiap bantuan, arahan, ide, pikiran, ketulusan serta kata-kata penyemangatnya saat akan sidang proposal dan ketika skripsi saya sempat mengalami ‘perombakan’, untuk musik serta candaannya sehingga saya tidak grogi dan tegang saat bimbingan dengan bapak, dan untuk cerita-cerita yang diberikan saat bimbingan. Terima kasih banyak atas kepercayaan bapak kepada saya sehingga saya termotivasi dan dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar. Terimakasih banyak Pak.
5. **Prof. Bernadette M. Waluyo, S.H., M.H., CN.** sebagai dosen penguji dari sidang proposal hingga sidang penulisan hukum. Terimakasih untuk waktu, pertanyaan, pikiran, dan masukan yang telah diberikan kepada saya. Terimakasih banyak Bu.
6. **Prof. Dr. Asep Warlan Yusuf, S.H., M.H.** sebagai dosen wali saya dari awal perkuliahan hingga semester akhir ini.
7. **Seluruh pengajar Fakultas Hukum UNPAR yang tidak dapat disebutkan satu persatu.** Terimakasih banyak atas ilmu, waktu, tenaga, masukan yang telah diberikan kepada saya dan yang telah membentuk saya selama menempuh

pendidikan di Universitas Katolik Parahyangan. Jasa Bapak dan Ibu sangat berarti bagi saya. Semoga saya dapat menjadi orang yang sesuai dengan harapan Bapak dan Ibu di luar sana.

8. **Seluruh staff administrasi (Pak Dadang, Mas Lucky, dan staff administrasi lainnya).** Terimakasih atas pekerjaan dan bantuannya selama saya berada di Fakultas Hukum UNPAR.
9. **Seluruh pekarya Fakultas Hukum UNPAR (Pak Tino, Pak Asep, Mas, Teteh, dan lainnya).** Terimakasih banyak untuk setiap bantuan, informasi, tenaga, *obrolan*, candaan yang diberikan sehingga kehidupan perkuliahan saya di Fakultas Hukum UNPAR ini dapat berjalan dengan lancar dan menyenangkan. Jasa dan pengorbanan kalian sangat berarti bagi kami mahasiswa.
10. **AMSIONG (Debora Silalahi, Tambunta Vinca, Dina Yuliandita).** Terimakasih untuk persahabatan yang terjalin dari semester 4, untuk canda tawa, kebersamaan kegilaan, keegoisan, waktu, emosi, belajar bersama, *quality time* dan hal-hal lainnya yang membuat perkuliahan saya menjadi tidak membosankan. Banyak hal yang saya pelajari dan yang saya dapat dari persahabatan kita. Saya sangat bersyukur saya dapat bertemu dan mengenal kalian. Kalian akan selalu di hati.
11. **Power Puff Girls (Maria Trianita dan Putri Lelyana).** Terimakasih untuk persahabatan dari awal saya masuk SATRE sampai akhirnya kita berpisah karena harus menjalani hidupan masing-masing. Terimakasih juga untuk kenangan, pengalaman pentas teater, kebersamaan, serta dukungan moral yang selalu kalian berikan kepada saya. Walau tempat dan kesibukan memisahkan, jangan sampai persahabatan kita memudar. Saya sangat bersyukur saya bisa mengenal kalian. Kalian orang-orang terunik yang pernah saya temui.
12. **Ucrit (Jessica Vania, Lavienna Efrata, Cintia Sugianta).** Walau sekarang kita sudah sibuk dengan kehidupan masing-masing, ada yang bekerja dan masih kuliah, tapi terimakasih karena selalu meluangkan waktu untuk saling

mengirim kabar lewat media sosial. Semangat untuk Vien yang masih berjuang menyelesaikan TA-nya! Terimakasih ucrit sudah menjadi motivasi saya untuk menyelesaikan skripsi ini.

13. **SATRE (Gepenk, Ka Rama, Eddy, Ka Risfan, Tessa, Ka Naomi, Ka Winda, Nita, Putri, Ragil, Riska, Anton, Gita, Anita, Tella, Velly, Jordan, Furqon, Vania dan keluarga SATRE lainnya yang tidak bisa disebutkan satu-satu).** Terimakasih untuk ajaran, pengalaman, kehebohan, keunikan, kekeluargaan, waktu, tenaga, dan drama di luar maupun dalam panggung yang kita jalani bersama. Terimakasih juga sudah mewujudkan kerinduan saya untuk bermain di suatu pentas teater (meskipun hanya skala kampus). Walau kita bukan saudara kandung, tapi saya sudah anggap kalian seperti keluarga sendiri dan kalian tidak akan pernah saya lupakan. Semangat untuk adik-adik pengurus SATRE yang baru, kembangkanlah SATRE dan jangan sampai SATRE hilang. Berdoa tidak pernah selesai!
14. **Teater Chitrapata (Oom Louis, Ka Masni, Ka Anes, Ka Muti, Mas Nathan, Yohan, Nathan Wahyu, Nadine, dan yang lainnya).** Terimakasih karena selalu menghibur, menyemangati, dan sudah mengerti kebutuhan saya. Terimakasih juga untuk segala pelajaran kehidupan dan nasihat yang telah diberikan kepada saya.
15. **Geng Gazebo (Adel, Kevin 'Iblis', Lucky, Yudith, Ingrid, Vania, Sinjay, Jejes, Vien, CS).** Terimakasih untuk obrolan yang terkadang kurang penting. Kita butuh ngumpul lagi secepatnya.
16. **Keluarga Kerajaan (Cibul dan Ko Ray), Sisi, Ka Meta, Oom Arif, Ko Tobi, Imman, Mentari, Cika Bebeth, dan teman-teman Komisi Pemuda GKI Taman Cibunut.** Terimakasih untuk kata-kata penyemangat dan penguatan rohani lewat doanya.
17. **Debora Silalahi, Sarah Marissa, Kristiana Devina, dan Ega.** Terkhusus untuk kalian, terimakasih banyak untuk waktu, tenaga, dan uang yang dikeluarkan untuk menemani saya mengerjakan skripsi di luar. Keberadaan

kalian menemani saya mengerjakan skripsi membuat prosesnya menjadi cukup menyenangkan dan mengurangi tingkat ke-*stress*-an saya. Semangat dan sukses untuk kalian!

18. **Teman-teman Fakultas Hukum angkatan 2013.** Terimakasih untuk kenangan ospek bersama dari awal masuk serta perjuangan bersamanya di FH. Semangat untuk teman-teman yang belum atau sedang menempuh skripsi. Semoga kita semua sukses dan semua rencana dapat berjalan lancar. Sampai bertemu lagi teman-teman!
19. **Upnormal (Ciwalk dan Coffee Roaster BEC), Eatboss Ciumbuleuit, Starbucks Asia Afrika serta seluruh karyawannya.** Terimakasih sudah menyediakan *wifi* yang cukup kencang, makanan/minuman yang enak, dan tempat yang nyaman sehingga saya dapat mengerjakan skripsi ini dari siang hingga malam.
20. **Teman-teman yang telah membantu dan menyemangati saya, yang tidak bisa saya sebutkan satu-persatu.** Terima kasih.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan semakin memperkaya perkebangan hukum di Indonesia.

Bandung, 12 Desember 2017

Mia Dorothy Antian Siahaan

2013200112

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Rumusan Masalah.....	5
3. Tujuan Penelitian.....	5
4. Kegunaan Penelitian	5
5. Metode Penelitian	6
6. Sistematika Penulisan	6
BAB II TINJAUAN STANDAR PRODUK MAKANAN JADI DI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN BERDASARKAN KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN NO. 1098/MENKES/SK/VII/2003	
1. Rumah Makan dan Restoran	9
1.1. Pengertian Rumah Makan	9
1.2. Pengertian Restoran	10
1.3. Persyaratan <i>Hygiene</i> Sanitasi	15
2. Sertifikat Laik <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.....	16
3. Standar Usaha Rumah Makan dan Restoran.....	17
3.1. Ketentuan Produk Rumah Makan dan Restoran.....	17
3.2. Ketentuan Manajemen Rumah Makan dan Restoran.....	19
4. Klasifikasi Rumah Makan dan Restoran di Indonesia	20
4.1. Restoran Non Bintang	24
4.2. Restoran Bintang	24

BAB III TINJAUAN UMUM ATAS USAHA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN INDONESIA.....

1. Pendirian Rumah Makan dan Restoran di Indonesia	26
1.1. Tahapan Pendaftaran Usaha	27
2. Pengawasan Rumah Makan dan Restoran	30
3. Permasalahan dalam Masyarakat	32
3.1. Kasus Bangkai Cicak dalam Tiramisu <i>Holycow</i>	32
3.2. Kasus Serangga dalam Sayur Bayam <i>Holycow</i>	32
3.3. Kasus Ulat dalam Salad Sushi Tei.....	34

BAB IV ANALISIS RUMAH MAKAN DAN RESTORAN BERDASARKAN KEPUTUSAN MENTERI NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Analisis Perbedaan Rumah Makan dan Restoran	36
2. Ukuran Produk Makanan Jadi yang Tidak Sesuai Standar Menurut Persyaratan <i>Hygiene</i> Sanitasi Rumah Makan dan Restoran	40
3. Upaya Hukum yang Dapat Dilakukan Konsumen Terhadap Rumah Makan dan Restoran yang Tidak Sesuai Standar.....	46
4. Sanksi Hukum yang Dapat Diberikan kepada Rumah Makan dan Restoran yang Tidak Sesuai Standar.....	51

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....

1. Kesimpulan	54
2. Saran.....	55

DAFTAR PUSTAKA..... 58

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Semakin bertumbuh dan berkembangnya berbagai bidang di dunia berdampak terhadap kebutuhan manusia yang semakin bertambah. Setiap manusia dituntut untuk memenuhi kebutuhannya agar tercapai kesejahteraan baginya. Dalam pasal 27 ayat (2) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 disebutkan bahwa tiap-tiap warga negara berhak untuk memperoleh hidup yang layak bagi kemanusiaan. Untuk mewujudkan kesejahteraan, perlu penyediaan barang dan jasa dalam jumlah yang cukup, kualitas yang baik, dan dengan harga yang terjangkau masyarakat.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan industri di dalam kaitannya dengan perusahaan atau pabrik yang memproduksi berbagai macam produk pangan, mengakibatkan sampai saat ini permasalahan yang berhubungan dengan keamanan pangan masih banyak bermunculan.¹ Keamanan pangan/makanan sendiri merupakan salah satu faktor penting yang harus diperhatikan sebelum memenuhi persyaratan lain yang berkaitan dengan kualitas, penampilan serta cita rasa.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan (seperti panganan, lauk-pauk, kue), segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses dalam tubuh.² Pengertian pangan olahan dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 1 Tahun 2015 tentang Kategori Pangan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan

¹ Eli Wuria Dewi, Hukum Perlindungan Konsumen, Yogyakarta, Graha Ilmu, 2015, hlm. 88

² Kamus Besar Bahasa Indonesia, Jakarta, Balai Pustaka, 2002, hlm. 701

tambahan. Kemudian menurut *Canadian Food Inspection Agency* (CFIA) makanan olahan mengacu pada produk yang dapat dimakan dan berasal dari buah-buahan, sayuran, atau binatang yang “dikemas dalam kaleng, dimasak, dibekukan, dipekatkan, diasamkan, atau diolah dengan cara lain” untuk memastikan produk tersebut tetap awet saat diangkut, didistribusikan, atau disimpan.³

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (selanjutnya disebut Kemenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003), pengertian makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan dan restoran. Keamanan makanan merupakan kebutuhan masyarakat karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.⁴

Produsen dalam setiap aktivitas produksinya terikat dengan standar resmi yang telah ditetapkan dan sama sekali tidak ada peluang untuk mengadakan penyimpangan. Setiap adanya bentuk penyimpangan standar, maka akan dapat merugikan kesehatan masyarakat yang antara lain dapat berupa keracunan dan gangguan badaniah lainnya.⁵

Adanya standarisasi mutu ini akan mempunyai manfaat ganda, yakni disatu pihak dapat mengarahkan dan memberi pedoman kepada produsen untuk menjaga kualitas produksinya dan dilain pihak dapat menjaga masyarakat agar terhindar dari produk-produk yang dapat merugikan keamanan dan kesehatan masyarakat

³ Canada Food Inspection Agency, 2013, Peraturan Produk Olahan, http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._291/FullText.html yang diakses dari http://inatrims.kemendag.go.id/en/product/detail/produk-makanan-olahan_1590/?market=ca, diunduh pada 2 Juli 2017, pukul 17.44

⁴ <http://www.indonesian-publichealth.com/laik-sehat-rumah-makan-dan-restoran/>, diunduh pada 23 September 2017, pukul 02.14

⁵ Segi Keamanan dan Keselamatan Perlindungan Konsumen (Obat, Makanan, Kosmetik, dan Alat Kesehatan) dari buku Perlindungan Konsumen Indonesia; Suatu Sumbangan Pemikiran tentang Rancangan Undang-Undang Perlindungan Konsumen, Yayasan Lembaga Konsumen, Buku II, hlm.

luas. Namun pada kenyataannya, sampai saat ini mayoritas konsumen masih menemukan produk barang dan jasa yang tidak memenuhi standar. Bahkan penipuan terhadap konsumen hampir setiap hari masih ditemui, terutama yang menyangkut mutu, pelayanan serta bentuk transaksi.⁶

Dalam penyediaan makanan untuk umum, rumah makan atau restoran dituntut untuk memperhatikan aspek-aspek kualitas, kompetitif dalam harga dan keamanan makanan. Banyak permasalahan yang timbul dari makanan olahan yang tercemar atau tidak sesuai dengan standar sehingga dapat mengganggu, merugikan, maupun membahayakan kesehatan konsumen. Beberapa contoh yang dapat penulis sampaikan adalah sebagai berikut:

1. Kasus bangkai cicak dalam tiramisu yang dijual di *Holycow Steakhouse by Chef Afit* Kalimalang pada Mei 2016. Konsumen membeli Tiramisu, namun saat memakannya konsumen menggigit kepala cicak. Pada awalnya konsumen mengira itu adalah *chocolate flakes*, ternyata yang ia gigit adalah kepala cicak. Tiramisu dengan merek MISU tersebut memang bukan produk *Holycow* namun merupakan titipan salah satu vendor.⁷
2. Kasus serangga dalam sayur bayam di *Holycow Steakhouse* Gading Serpong pada Januari 2017. Pada awalnya konsumen memesan *steak* favoritnya, namun setelah lebih dari 30 menit dan 3 kali ditanyakan, pesanan konsumen tersebut baru keluar. Karena *steak* pesannya tersebut keras, konsumen pun meminta pesanan mereka ditukar dengan menu yang lainnya. Kemudian saat konsumen memakan bayam di *steak* yang baru, terdengar bunyi ‘kriuk’ dan muncul bau menyengat. Setelah dilihat ternyata yang ia gigit di antara bayam tersebut adalah serangga seperti kecoak.⁸

⁶ Zumortin K. Susilo, *Penyambung Lidah Konsumen*, Jakarta, PT Penebar Swadaya, 1996, hlm. 11-12

⁷<http://megapolitan.kompas.com/read/2016/05/20/11322701/makan.tiramisu.di.holycow.dikira.chocolate.flakes.tta.tahunya.cicak>, diakses pada 17 Maret 2017, pukul 03.33

⁸ <https://news.detik.com/berita/d-3393002/viral-kisah-vyna-yang-gigit-kecoak-saat-makan-holycow>, diakses pada 17 Maret 2017, pukul 04.07

3. Kasus ditemukannya ulat dalam salad tofu Sushi Tei di Central Park pada September 2016.⁹
4. Kasus ditemukannya ulat dalam salad di Sushi Tei pada April 2017.¹⁰

Oleh karena itu perlu dipersoalkan mengenai dua hal, yaitu pertama, standarisasi produk makanan jadi di restoran dan kedua, tanggung jawab pelaku usaha terhadap produk makanan jadi di restoran. Pengawasan yang teliti secara periodik dengan sanksi-sanksi hukum adalah cara yang baik agar para pengelola restoran dan rumah makan mematuhi peraturan-peraturan kesehatan. Salah satu upaya pengawasan yang dilakukan dengan mengeluarkan sertifikat laik sehat untuk rumah makan atau restoran yang bersangkutan.¹¹

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan, hal ini tertulis dalam Pasal 1 angka 4 Kemenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003. Kemudian dalam Pasal 1 angka 5 Kemenkes No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 disebutkan bahwa persyaratan *hygiene* sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

Pengawasan sanitasi restoran atau rumah makan dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan menerbitkan *grading* restoran dan rumah makan. *Grading* adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan/penggolongan restoran/rumah makan menurut segi *hygiene* sanitasinya dan diberikan tanda plakat sebagai tanda bukti telah memenuhi standar persyaratan yang telah

⁹ <https://www.foody.id/jakarta/sushi-tei-central-park/review>, diunduh pada 28 September 2017, pukul 14.50

¹⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=D87Y1Id6sKw>, diunduh pada 28 September 2017, pukul 14.49

¹¹ Supra note 6

ditentukan.¹² Tujuan utama pengawasan *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran ini untuk melindungi konsumen dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi, terutama dari aspek kesehatan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis mengangkat masalah penelitian yang berjudul:

“ANALISIS YURIDIK PRODUK MAKANAN JADI DI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN YANG TIDAK SESUAI DENGAN KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN”

2. Rumusan Masalah

Bagaimanakah perlindungan konsumen atas produk makanan jadi yang tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran?

3. Tujuan Penelitian

3.1. Menambah ilmu pengetahuan mengenai penerapan perlindungan hukum bagi konsumen yang mendapat produk makanan jadi yang tidak sesuai dengan persyaratan *hygiene* sanitasi makanan.

4. Kegunaan Penelitian

4.1. Aspek teoritis (keilmuan)

Dari segi teoritis, peneliti berharap bahwa dengan adanya penelitian ini dapat dihasilkan beberapa kegunaan dalam ilmu pengetahuan hukum, terutama

¹² <http://www.indonesian-publichealth.com/standar-keamanan-rumah-makan-dan-restoran/>, diunduh pada 24 September 2017, pukul 12.08

tentang perlindungan konsumen untuk masa sekarang ke masa yang akan datang.

4.2. Aspek praktis (guna laksana)

Dalam segi praktis, peneliti berharap bahwa dengan adanya penelitian ini dapat dihasilkan beberapa kegunaan dalam hal penegakan suatu peraturan sehingga dapat efektif diterima dan dipatuhi oleh masyarakat.

5. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian yuridis normatif. Metode penelitian yuridis normatif adalah penelitian didasarkan bahan hukum utama dengan cara menelaah teori-teori, konsep-konsep, asas-asas hukum serta peraturan perundang-undangan yang berhubungan dengan penelitian ini. Dalam penelitian hukum pada umumnya data terbagi atas dua jenis, yaitu data hukum primer dan data hukum sekunder. Data hukum primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari masyarakat. Sedangkan data hukum sekunder adalah data yang diperoleh dari bahan-bahan pustaka.¹³

Sumber data yang diteliti dalam penelitian ini merupakan data hukum sekunder, terdiri dari:

1. Sumber hukum primer, yaitu sumber hukum positif berupa Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran serta peraturan perundang-undangan yang berkaitan.
2. Sumber hukum sekunder, yaitu olahan pendapat atau pikiran para ahli yang memberikan petunjuk ke mana peneliti mengarah serta berbagai kepustakaan seperti buku, kamus, koran, jurnal hukum, internet, dan juga hasil penelitian lain yang dapat menunjang penelitian ini.

¹³ Soerjono Soekanto dan Sri Mamudi, Penelitian Hukum Normatif, Jakarta, Rajawali, 1990, hlm. 14

3. Sumber hukum tersier, yaitu bahan yang memberikan petunjuk atau penjelasan terhadap bahan hukum primer dan sekunder seperti kamus hukum.

6. Sistematika Penulisan

Penulisan hukum ini terdiri dari 5 (lima) bab yang memuat hal-hal sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang terjadinya penelitian yang mengemukakan masalah yang muncul dari kurangnya tanggung jawab pelaku usaha terhadap kerugian yang dialami konsumen dalam mengkonsumsi produk makanan, disertai dengan fakta-fakta hukum. Fakta hukum tersebut berdasarkan kasus-kasus yang terjadi di tengah masyarakat mengenai permasalahan produk makanan.

BAB II TINJAUAN STANDAR PRODUK MAKANAN JADI BERDASARKAN KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003

Dalam bab ini akan dijelaskan mengenai bagaimana cara untuk memiliki izin usaha rumah makan dan restoran, penetapan tingkat mutu makanan, dan hal persyaratan layak suatu restoran sebagai tempat pembuatan makanan jadi. Kemudian akan dijelaskan pula mengenai pengawasan dan sanksi bagi rumah makan dan restoran yang melakukan pelanggaran terhadap peraturan yang telah berlaku.

BAB III TINJAUAN UMUM ATAS USAHA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

Dalam bab ini akan dijabarkan mengenai kasus-kasus yang terjadi di masyarakat kemudian membahasnya sesuai dengan peraturan yang terkait, seperti misalnya Peraturan Menteri Pariwisata No. 11 Tahun

2014 tentang Standar Usaha Restoran, Peraturan Menteri Pariwisata No. 12 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Rumah Makan, serta Peraturan Menteri Pariwisata No. 18 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata

BAB IV ANALISIS RUMAH MAKAN DAN RESTORAN BERDASARKAN KEPUTUSAN MENTERI NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN *HYGIENE* SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

Bab ini berisi tentang analisis kasus produk makanan jadi di restoran yang tidak sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/MENKES/SK/VII/2003. Kemudian akan dianalisis pula mengenai ketidaksesuaian antara pengaturan standar yang berlaku di restoran dan rumah makan dengan kenyataan yang terjadi di masyarakat.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam bab terakhir ini ditarik suatu kesimpulan berdasarkan ulasan-ulasan yang dibahas pada bab-bab sebelumnya yang merupakan pembahasan yuridis terhadap masalah hukum, yaitu produk makanan jadi yang tidak sesuai dengan standar yang diteliti dalam skripsi. Selain itu, pada bab ini diberikan saran berdasarkan kesimpulan yang telah didapat.