

PERAN PERLINDUNGAN KONSUMEN TERHADAP HIGIENE MAKANAN DAN KUALITAS LINGKUNGAN RESTORAN MENURUT HUKUM POSITIF

Okky Saputra, John Pieris, Wiwik Sri Widiarty
Universitas Kristen Indonesia Jakarta, Indonesia
Email: okky.saputra17@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini membahas peran pemerintah dalam melindungi konsumen dari buruknya kualitas dan kebersihan makanan yang disediakan oleh restoran online serta perlindungan hukum bagi konsumen yang dirugikan. Penelitian menggunakan pendekatan hukum normatif dengan mengkaji peraturan perundang-undangan yang berlaku, didukung oleh data sekunder dari bahan hukum primer, sekunder, dan tersier. Keamanan pangan, khususnya untuk makanan olahan siap saji dari restoran online, memerlukan kepastian hukum agar konsumen terlindungi secara memadai dan pelaku usaha memiliki kejelasan dalam menjalankan bisnisnya. Namun, PP No. 86 Tahun 2019 hanya mengatur sanksi administratif berupa pencabutan izin usaha dan denda maksimal Rp100 juta, tanpa menyentuh perlindungan atas hak konsumen yang dirugikan. Perlindungan hukum terhadap konsumen yang dirugikan diatur dalam Pasal 19 ayat (2) UUPK, yang mencakup pengembalian uang, penggantian barang atau jasa sejenis, perawatan kesehatan, atau pemberian santunan sesuai ketentuan perundang-undangan. Pasal ini menjadi upaya terakhir bagi konsumen untuk menuntut hak atas kerugian yang dialami. Kajian ini menekankan pentingnya perbaikan regulasi agar perlindungan konsumen terhadap makanan restoran online dapat ditingkatkan, baik dari segi kualitas maupun kebersihan.

Kata Kunci: perlindungan konsumen, pangan olahan siap saji, pelaku usaha, restoran *online*.

Abstract

This study discusses the role of the government in protecting consumers from poor quality and hygiene of food provided by online restaurants as well as legal protection for disadvantaged consumers. The research uses a normative legal approach by examining the applicable laws and regulations, supported by secondary data from primary, secondary, and tertiary legal materials. Food safety, especially for ready-to-eat processed foods from online restaurants, requires legal certainty so that consumers are adequately protected and business actors have clarity in running their business. However, Government Regulation No. 86 of 2019 only regulates administrative sanctions in the form of revocation of business licenses and a maximum fine of IDR 100 million, without touching on the protection of the rights of aggrieved consumers. Legal protection for aggrieved consumers is regulated in Article 19 paragraph (2) of the UUPK, which includes refunds, replacement of similar goods or services, health care, or the provision of compensation in accordance with the provisions of the law. This article is the last resort for consumers to claim the right to the losses experienced. This study emphasizes the importance of improving regulations so that consumer protection of online restaurant food can be improved, both in terms of quality and cleanliness.

Keywords: consumer protection, ready-to-eat processed food, business actors, online restaurants

PENDAHULUAN

Sudah tidak dapat dipungkiri lagi bahwa perkembangan budaya dan teknologi semakin mendorong para pengusaha untuk menjual makanan dan minumannya secara daring (Sopiah & Sangadji, 2016). Terlebih lagi dorongan oleh karena adanya pandemi Covid-19 pada awal tahun 2020 yang memaksa para pedagang kuliner untuk menutup usahanya sementara dan juga membatasi pengunjung yang datang (Atmoko-AKPARYO, 2017). Penjualan secara daring menjadi harapan bagi para pengusaha kuliner yang selama ini menjual produknya secara tatap muka (Maharani & Dzikra, 2021). Bahkan ada beberapa pengusaha ternama

yang dahulu menjajakan makanannya dalam mall merubah strategi bisnisnya menjadi fokus pada penjualan *online* (Muhamad & Rilvani, 2021).

Pandemi dan perkembangan teknologi ternyata tidak hanya mendorong para pengusaha yang sebelumnya sudah terjun di bidang kuliner, tetapi juga melahirkan banyak pengusaha – pengusaha baru yang ingin mencoba peruntungannya di bidang kuliner. Pandemi Covid-19 juga menghasilkan gelombang PHK pada saat itu dan memaksa masyarakat untuk mencoba mengembangkan bisnis mulai dari rumah. Bahkan perilaku konsumenpun menjadi semakin berubah dengan lebih meminati untuk membeli makanan secara online dibanding tatap muka untuk menghindari penularan virus (Widiarty & Saragih, 2024).

Kemajuan teknologi, informasi, dan industri ini memiliki dua dampak bagi konsumen yakni positif dan negative (zenobia Pasaribu, 2023). Dari sisi positif, masyarakat mendapatkan dengan mudah barang dan jasa dan bisa mendapatkan harga yang kompetitif. Sedangkan dalam sisi negatifnya, masyarakat dapat dengan mudah ditipu oleh oknum pelaku usaha yang melakukan kecurangan. Pada saat ini dimana untuk melakukan perlindungan kepada masyarakat di butuhkan kesadaran dari masyarakat sendiri akan perlindungan konsumen dalam melakukan transaksi bisnis para konsumen (Nomor, 8 C.E.).

Di era ini terjadi percepatan yang signifikan dalam perkembangan kemajuan teknologi. Kemajuan pesat ini mempunyai dampak luas di berbagai bidang, termasuk penyebaran informasi dan sektor industri (Mahmudi et al., 2024). Oleh karena itu, kemajuan-kemajuan ini telah mempengaruhi kehidupan individu secara signifikan, mencakup gaya hidup dan kesejahteraan mereka secara keseluruhan, seiring dengan semakin banyaknya perubahan yang dibentuk oleh kehadiran dan dampak teknologi. Salah satu masalah utama adalah kurangnya informasi yang transparan tentang produk atau layanan yang dibeli. Konsumen sering kali menerima informasi yang menyesatkan atau tidak lengkap, sehingga mereka tidak dapat membuat Keputusan yang benar-benar berdasarkan pengetahuan.

Saat ini, terdapat transformasi besar dan penting dalam bidang teknologi, informasi, dan industri, khususnya makanan dan minuman yang berdampak besar pada gaya hidup masa kini. Perubahan ini mengakibatkan kesenjangan yang signifikan antara masyarakat modern dan tradisional. Masyarakat modern, yang ditandai dengan gaya hidup yang maju, mempunyai keuntungan dalam melakukan transaksi yang lebih luas, terutama melalui platform online. Sebaliknya, masyarakat konvensional menunjukkan preferensi untuk melakukan transaksi tatap muka, dan pada saat yang sama mengakui bahwa platform media sosial masih terus digunakan untuk tujuan tersebut.

Seiring dengan tingkat kesejahteraan yang lebih baik, manusia memiliki kebutuhan yang sangat kompleks. Makanan merupakan salah satu dari banyak kebutuhan manusia. Makanan merupakan kebutuhan hidup yang paling penting, atau kebutuhan primer, selain kebutuhan sekunder, seperti pakaian dan tempat tinggal, yang sangat penting untuk kehidupan sehari-hari manusia. Makanan yang kita konsumsi setiap hari tidak hanya sekedar makanan; itu harus mengandung zat-zat tertentu sebagai sumber gizi sehingga kita dapat tetap sehat. Keadaan ini mendorong bisnis yang bekerja dalam industri produksi dan pengolahan bahan makanan untuk membuat makanan yang dapat dikonsumsi langsung oleh orang-orang.

Dengan pertumbuhan ekonomi yang pesat, sektor produksi dan perdagangan telah berkembang. Ini secara tidak langsung menempatkan konsumen di satu sisi dan pelaku usaha di sisi lain. Sebagian pelaku usaha sering mengabaikan kepentingan konsumen. Oleh karena itu, pelanggan sering "terpaksa" menerima barang atau produk yang tidak sesuai dengan keinginan mereka. Makanan yang di butuhkan harus sehat, yang berarti memiliki semua nutrisi yang Anda butuhkan, seperti vitamin, mineral, hidrat arang, lemak, dan lainnya.

Selain itu, makanan harus murni dan utuh, yang berarti tidak mengandung bahan pencemar, dan harus steril. Jika salah satu faktor tersebut rusak, makanan yang dibuat akan

menyebabkan masalah kesehatan dan bahkan keracunan makanan. Ada banyak hubungan antara masalah kesehatan dan masalah lain di luar kesehatan. Untuk memecahkan masalah kesehatan masyarakat, tidak hanya perlu mempertimbangkan kesehatan individu itu sendiri, tetapi juga bagaimana hal itu berdampak pada masalah "sehat sakit" atau kesehatan tersebut. Kesehatan individu dan masyarakat dipengaruhi oleh banyak variabel. Salah satunya adalah menjaga kebersihan makanan.

Higiene adalah bidang yang mempelajari bagaimana tetap sehat dan mencegah penyakit. Namun, kualitas lingkungan pengolahan makanan property cafe, hotel dan restoran mencakup semua tindakan dan kegiatan yang diperlukan untuk menghindari makanan dan minuman dari faktor yang dapat membahayakan Kesehatan. Hal ini harus dimulai dari saat makanan dibuat, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga saat makanan dan minuman siap untuk dikonsumsi.

Dalam kehidupan sehari-hari, konsep personal hygiene sangat penting dan harus diperhatikan karena konsep ini berdampak pada kesehatan seseorang. Nilai dan kebiasaan individu sangat memengaruhi kebersihan. Kebudayaan, sosial, keluarga, pendidikan, dan persepsi kesehatan seseorang adalah beberapa faktor yang sangat penting. Agar makanan dapat berfungsi dengan baik, kualitasnya harus diperhatikan. Kualitas ini mencakup memastikan bahwa makanan memiliki semua zat gizi yang diperlukan dan menghindari pencemaran dengan bahan penyedap yang dapat membahayakan Kesehatan.

Makanan dan minuman adalah kebutuhan vital manusia untuk kelangsungan hidup. Oleh karena itu, makanan dan minuman yang Anda konsumsi tidak hanya harus memenuhi kebutuhan nutrisi Anda (karbohidrat, protein, lemak, dan mineral), tetapi juga harus bersih dan aman sehingga Anda dapat menghindari penyakit yang disebabkan oleh makanan. Kesehatan lingkungan adalah upaya untuk mengendalikan dan mengawasi kondisi lingkungan yang dapat mempengaruhi kesehatan atau membahayakan perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup manusia.

Sanitasi pangan adalah upaya untuk memastikan bahwa makanan tetap bersih, sehat, dan aman, dan tidak dapat dipisahkan dari sanitasi lingkungan. Faktor fisik, kimia, dan mikrobiologi dapat menyebabkan kontaminasi pangan. Keamanan pangan saat ini telah berkembang menjadi masalah yang dihadapi di seluruh dunia, sehingga menjadi prioritas utama dalam pembuatan kebijakan kesehatan masyarakat. Penyakit bawaan makanan dan pencemaran makanan meningkat di negara maju dan negara berkembang yang sanitasi dan kebersihan umumnya buruk. Karena tempat umum dapat menjadi tempat penyebaran penyakit, sanitasi tempat umum harus menjadi prioritas utama dalam penanganannya.

Oleh karena itu, untuk menghindari kerusakan pada kesehatan masyarakat, diperlukan penatalaksanaan khusus. Masyarakat umum mengunjungi restoran dan rumah makan, jadi perlu perhatian khusus pada sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi syarat dapat menyebabkan masalah kesehatan, seperti penyakit yang ditularkan melalui air dan makanan serta penyebaran bibit penyakit.

Sungguh sangat disayangkannya, perkembangan tersebut tidak diikuti dengan perkembangan regulasi atas kebersihan dan kualitas makanan restoran. Oleh karenanya banyaknya pengusaha UMKM baru maka persaingan antar produkpun semakin ketat. Persaingan yang hadir lebih kepada persaingan harga yang berakibat pengusaha semakin mencari cara untuk menekan biaya produksi yang mengorbankan kualitas bahan baku dan kebersihan pengolahan.

Adapun Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021 tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran adalah peraturan yang penting dalam menetapkan standar keamanan dan mutu pangan olahan di tempat-tempat seperti restoran dan fasilitas pangan lainnya. Peraturan ini memiliki relevansi yang kuat dengan kebersihan restoran dan keamanan makanan.

Standar kebersihan yang harus dipatuhi oleh restoran dalam semua aspek operasional mereka, mulai dari persiapan makanan hingga penyajian kepada pelanggan. Persyaratan untuk membersihkan dan menjaga lingkungan restoran agar bebas dari kontaminasi dan risiko pencemaran. Persyaratan untuk pengelolaan limbah yang tepat guna, termasuk pembuangan sampah dan bahan-bahan limbah lainnya secara aman dan sesuai dengan regulasi lingkungan yang berlaku. Persyaratan untuk *higiene personal* bagi staf restoran, termasuk kebersihan pribadi, penggunaan pakaian pelindung, dan praktik-praktik kebersihan yang diperlukan saat menangani makanan. Persyaratan untuk pengawasan ketat terhadap pangan olahan yang digunakan dalam restoran, termasuk pemeriksaan keamanan, tanggal kadaluarsa, dan sumber-sumber bahan baku. Persyaratan untuk pelatihan karyawan dalam hal kebersihan, sanitasi, dan prosedur keamanan makanan yang relevan. Persyaratan untuk inspeksi rutin oleh otoritas terkait dan langkah-langkah penegakan hukum yang akan diambil terhadap pelanggar aturan kebersihan dan keamanan makanan.

Akan tetapi, beberapa pemilik restoran atau staf mungkin tidak sepenuhnya menyadari atau memahami pentingnya kepatuhan terhadap peraturan kebersihan dan keamanan makanan. Mereka mungkin tidak memahami risiko yang terkait dengan pelanggaran tersebut terhadap kesehatan konsumen dan dampak hukum yang mungkin timbul. Restoran, terutama yang kecil atau independen, mungkin menghadapi keterbatasan sumber daya, seperti anggaran dan personel, untuk mematuhi semua peraturan yang ditetapkan. Hal ini dapat menyebabkan mereka mengabaikan atau mengurangi kualitas pemeliharaan kebersihan dan keamanan makanan.

Adapun di beberapa tempat, terkesan tidak terlihat adanya ekosistem lingkungan restoran yang sehat, kesalahan masyarakat sekitar dalam menjaga kesehatan lingkungan belum optimal. Pemilik restoran juga belum begitu memperhatikan kebersihan lingkungan restoran, terutama makanan yang di beli oleh konsumen. Sehingga di beberapa wilayah, penegakan hukum terhadap pelanggaran kebersihan dan keamanan makanan mungkin tidak konsisten atau tidak memadai. Ini dapat menciptakan lingkungan di mana restoran merasa dapat melanggar peraturan tanpa adanya konsekuensi. Ada juga kemungkinan beberapa pemilik restoran atau staf mungkin secara sengaja mengabaikan atau mengabaikan peraturan kebersihan dan keamanan makanan karena kurangnya kesadaran etika atau kepedulian terhadap kesehatan konsumen.

Bertitik tolak dari uraian di atas penulis ingin meneliti lebih lanjut mengenai permasalahan di atas dan menyusunnya dalam tesis ini dengan judul : “Peran Perlindungan Konsumen Terhadap Higiene Makanan Dan Kualitas Lingkungan Restoran Menurut Hukum Positif”

Rumusan Masalah

Di dalam penulisan makalah ini diperlukan adanya penelitian dan peninjauan secara yuridis agar didalam penulisannya dapat memberikan arah yang menuju pada tujuan yang ingin dicapai, maka dibutuhkan adanya perumusan masalah yang akan menjadi pokok pembahasan di dalamnya. Oleh karena itu penulis menentukan rumusan masalah deskriptif sebagai berikut :

1. Apakah peran pemerintah dalam melindungi konsumen terkait kualitas dan kebersihan layanan restoran daring telah diimplementasikan secara efektif?
2. Bagaimana upaya perlindungan hukum terhadap konsumen yang mengalami kerugian akibat buruknya kualitas dan kebersihan dari layanan restoran daring?

Tujuan Penelitian

Penelitian adalah bagian pokok ilmu pengetahuan yang bertujuan untuk lebih mendalami segala aspek kehidupan. Di samping itu adapun juga sarana untuk mengembangkan kelimuan, baik dari segi teoritis maupun segi praktik. Tujuan dari penelitian yang ingin dicapai oleh penulis dalam penulisan tesis ini, untuk:

1. Untuk menganalisis dan memahami efektivitas peran pemerintah dalam melindungi konsumen terkait kualitas dan kebersihan layanan restoran daring.
2. Untuk menganalisis dan menjelaskan upaya perlindungan hukum bagi konsumen yang mengalami kerugian akibat buruknya kualitas dan kebersihan layanan restoran daring.

Kegunaan Penelitian

Kegunaan Secara Teoritis

Dalam setiap penelitian ilmiah tentunya diharapkan ada suatu manfaat yang dihasilkan. Adapun manfaat dari penulisan tesis ini yaitu:

- a. Penelitian ini dimaksudkan sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi Program Magister Hukum Universitas Kristen Indonesia.
- b. Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan untuk dapat menambah wawasan keilmuan dalam kaitannya dengan Perlindungan Konsumen Terhadap Kualitas Makanan Dan Kebersihan Restoran.

Kegunaan Secara Praktis

- a. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi bagi berbagai pihak yang menaruh minat dan perhatiannya pada studi hukum bisnis, khususnya terkait Perlindungan Konsumen Terhadap Kualitas Makanan Dan Kebersihan Restoran.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat melengkapi dan memenuhi salah satu syarat memperoleh Gelar Magister Hukum pada Program Studi Magister Hukum, Program Pascasarjana Universitas Kristen Indonesia (UKI).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian tulisan ini ialah penelitian yuridis normatif, artinya penelitian hukum yang dilaksanakan melalui penelitian kajian kepustakaan ataupun data sekunder yang menjadi bahan utama dalam penelitian melalui penyelenggaraan analisis terhadap peraturan-peraturan serta referensi-referensi yang berhubungan dengan pokok penelitian.

Dalam penelitian normatif yang dikaji hanya bahan sekunder yaitu sumber pustaka mencakup bahan hukum primer, sekunder, serta tersier. Bahan sekunder atau sumber pustakan antara lain yaitu penerapan metode yuridis, ketentuan undang-undang, perbandingan hukum, dan asas hukum. Penelitian yuridis normatif yaitu penelitian kepustakaan sesuai dengan data sekunder yang sifatnya yuridis normatif.

Spesifikasi penelitian

Jenis yang dipergunakan dalam penelitian tesis ini adalah penelitian hukum normatif, yaitu mengkaji peraturan perundang-undangan yang berlaku dan pembahasan dalam penelitian ini yang bersifat normatif. Penelitian hukum normatif atau disebut juga penelitian hukum kepustakaan, yaitu penelitian hukum yang dilakukan dengan cara meneliti bahan pustaka atau data sekunder saja.

Penelitian ini mengkaji dan menganalisis bahan-bahan pustaka berupa peraturan perundang-undangan, putusan pengadilan, dan literatur-literatur yang berkaitan dengan permasalahan yang akan dibahas. Metode pendekatan masalah berbeda dengan metode atau tipe penelitian dalam upaya memecahkan permasalahan yang diambil.

Jenis dan Sumber Data

Jenis penelitian yang diangkat merupakan Penelitian Yuridis Normatif (penelitian hukum kepustakaan). Penelitian yuridis normatif merupakan suatu metode penelitian hukum yang fokus pada analisis terhadap norma-norma hukum yang ada dalam sistem hukum tertentu. Metode ini bertujuan untuk mengkaji aspek normatif dari hukum, yaitu norma-norma, prinsip-prinsip, aturan-aturan, dan peraturan-peraturan yang mengatur hubungan hukum dalam suatu masyarakat atau sistem hukum. Dalam penelitian yuridis normatif, peneliti akan melakukan analisis dan interpretasi terhadap dokumen-dokumen hukum seperti undang-undang, peraturan pemerintah, keputusan pengadilan, dan literatur hukum lainnya.

Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk memahami secara mendalam isi dan makna norma-norma hukum yang berlaku, serta membangun argumentasi atau konsep hukum berdasarkan interpretasi tersebut.

Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder atau data kepustakaan, yaitu jenis data penelitian hukum dicari dengan cara penelitian kepustakaan. Sumber bahan hukum yang dipergunakan selama penelitian Penelitian ini adalah bahan hukum yang berdasarkan pada bahan hukum primer dan bahan hukum sekunder, yaitu:

Bahan hukum Primer:

Bahan-bahan hukum primer adalah berupa peraturan perundang-undangan nasional terkait dengan pokok penelitian yang mengacu kepada norma-norma hukum, yaitu:

- 1) Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan;
- 2) Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;
- 3) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
- 4) Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan;
- 5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan, tanggal 5 Oktober 2004;
- 6) Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.23.51.02961 tentang Pendaftaran Produk Pangan Impor Terbatas, tanggal 28 September 2001;
- 7) Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.23.0131 tentang Pencantuman Asal Bahan Tertentu, kandungan Alkohol, dan Batas Kedaluwarsa Pada Penandaan/Label Obat, Obat Tradisional, Suplemen Makanan, dan Pangan, tanggal 13 Januari 2003;
- 8) Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.5.1641 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT).
- 9) Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 712/MENKES/PER/X/1986 sebagaimana telah diubah dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/MENKES/SK/V/2003 sebagaimana telah diubah terakhir kali dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- 10) Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2024 tentang Strategi Nasional Perlindungan Konsumen

Bahan hukum sekunder:

Bahan hukum sekunder adalah bahan hukum yang erat hubungannya dengan bahan hukum primer dan dapat membantu menganalisis bahan hukum primer, seperti: tulisan para ahli, surat kabar, majalah, media online, buku-buku yang berkaitan, dan lain sebagainya.

Pendekatan Penelitian

Dengan menggunakan metode yuridis normatif, artinya penekanan pada ilmu hukum normatif, dengan menggunakan metode pendekatan peraturan perundang-undangan (*statute approach*).

Metode Pendekatan yang digunakan dalam penelitian tesis ini adalah pendekatan perundang-undangan (*Statuta Approach*). Pendekatan undang-undang merujuk pada cara-cara dalam memahami, menafsirkan, dan mengimplementasikan undang-undang. Pendekatan ini melibatkan penggunaan prinsip-prinsip hukum dan teknik-teknik interpretasi hukum untuk memahami maksud dan tujuan undang-undang serta bagaimana undang-undang tersebut harus diterapkan dalam konteks situasi dan kasus konkret.

Pendekatan undang-undang penting dalam memastikan bahwa undang-undang diterapkan dengan tepat dan adil dalam praktik. Dengan memahami prinsip-prinsip hukum dan teknik-teknik interpretasi hukum yang digunakan dalam pendekatan undang-undang, seseorang dapat lebih memahami bagaimana undang-undang diterapkan dalam konteks situasi dan kasus konkret. Adapun alasan menggunakan pendekatan undang-undang, karena

sebelumnya investasi minuman beralkohol termasuk dalam klasifikasi bidang usaha yang tertutup atau tidak diizinkan untuk dilakukannya kegiatan penanaman modal.

Selain menggunakan pendekatan undang-undang tesis ini juga menggunakan pendekatan konseptual (*Conceptual Approach*) yaitu pendekatan yang dilakukan dengan cara mengkaji konsep-konsep hukum yang berhubungan dengan permasalahan hukum yang sedang dikaji.

Teknik pengumpulan data

Adapun teknik pengumpulan data yang diharapkan penulis ialah melalui studi kepustakaan (*library research*). Yang dimaksud studi kepustakaan meliputi bahan kepustakaan berupa bahan atau data sekunder. Studi kepustakaan dilakukan yaitu dengan mempelajari buku-buku yang terkait, yaitu berupa peraturan perundang-undangan, dokumen-dokumen dan hasil penelitian yang ada relevansi kuat dengan masalah yang diteliti serta juga informasi yang berasal dari media online maupun internet.

Teknik Analisa data

Analisa yang dilakukan dalam penelitian tesis ini adalah melalui pengolahan bahan-bahan hukum yang telah dikumpulkan terlebih dahulu, kemudian disusun secara sistematis dan terarah dengan menggunakan metode preskriptif yaitu setiap analisa akan dikembalikan pada norma hukum karena alat ujinya adalah norma hukum yang bersaranakan logika deduksi. Secara kualitatif pada penelitian ini akan dilakukan pengolahan bahan hukum dengan cara menelaah, mengkaji, dan memahami substansi dari bahan hukum yang telah dikumpulkan.

Dari hasil analisis tersebut, kemudian ditarik suatu kesimpulan yang merupakan jawaban atas isu hukum yang diajukan dalam penulisan tesis ini. Oleh karena itu yang diharapkan dari penelitian ini walaupun tidak menghasilkan asas hukum yang baru atau teori hukum yang baru, namun setidaknya menghasilkan argumentasi baru untuk memberikan preskripsi terhadap isu hukum yang diajukan serta ditariknya kesimpulan-kesimpulan maupun saran-saran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mengenai kriteria kualitas dan kebersihan makanan restoran baik yang mengkonsumsi di tempat ataupun secara online secara umumnya diatur dalam Permenkes. Sebelumnya pengaturan ini terdapat dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 sudah tidak sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan hukum yang akhirnya dicabut dan digantikan dengan Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Adapun alasan Pemerintah memperbaharui aturan ini adalah untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang dikelola jasaboga yang tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi, agar tidak membahayakan kesehatan secara dan mendapatkan kemanfaatan, kepastian dan keadilan hukum serta persyaratan higiene sanitasi jasaboga yang ditetapkan dalam Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 sudah tidak sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan hukum.

Dalam aturan ini disebutkan mengenai higiene sanitasi. Higiene sanitasi ini adalah merupakan syarat utama bagi setiap pelaku usaha kuliner atau jasa tataboga maupun restoran. Dalam ketentuan Pasal 1 Angka 1 Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga inilah disebutkan bahwa: "Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi."

Setiap para pelaku usaha Jasaboga maupun restoran haruslah memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, yaitu merupakan bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga

yang berwenang terhadap jasaboga yang telah memenuhi persyaratan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan.

Sesuai dengan ketentuan Pasal 7 Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, disebutkan jika pelaku usaha tidak mengindahkan kriteria kualitas dan kebersihan makanan restoran serta tidak memenuhi higiene sanitasi dan cara pengolahan makanan yang baik, maka akan dikenakan tindakan administratif oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP. Tindakan administratif tersebut yaitu sebagai berikut:

1. teguran lisan;
2. teguran tertulis; atau
3. pencabutan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.

Selain itu, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP dapat memberikan rekomendasi kepada pemerintah kabupaten/kota atau Kantor Administrator Pelabuhan/Bandara/Pos Pemeriksaan Lintas Batas Darat untuk dilakukan tindakan berupa pencabutan izin usaha (Pasal 7 Ayat (3)).

Adapun Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga agar memenuhi kriteria kualitas dan kebersihan jasaboga khususnya makanan restoran yaitu sebagai berikut:

1. "Dalam rangka pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP membentuk Tim Pemeriksa yang bertugas melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan administrasi (Pasal 10 Ayat (1)).
2. Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memiliki pengetahuan di bidang higiene sanitasi yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan higiene sanitasi jasaboga (Pasal 10 Ayat (2))
3. Untuk memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Pemilik jasaboga mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP dengan melampirkan persyaratan administratif sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (2), dengan menggunakan contoh sebagaimana tercantum dalam Formulir 2 terlampir. (Pasal 11 Ayat (1))
4. Setelah menerima permohonan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP menetapkan Tim Pemeriksa Uji Kelaikan Jasaboga (Pasal 11 Ayat (2)).
5. Tim Pemeriksa melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan baik fisik, kimia, maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi makanan (Pasal 11 Ayat (3))
6. Pemeriksaan terhadap bahan makanan harus dilakukan melalui uji laboratorium terhadap sampel makanan di laboratorium yang memiliki kemampuan (Pasal 11 Ayat (4))
7. Tim Pemeriksa melaporkan hasil pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP yang telah menugaskannya dalam berita acara kelaikan fisik, berita acara pemeriksaan sampel makanan, dan surat rekomendasi laik higiene sanitasi (Pasal 11 Ayat (5)).
8. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga dapat dikeluarkan setelah pemohon dinyatakan telah memenuhi persyaratan oleh Tim Pemeriksa dengan menggunakan contoh sebagaimana tercantum dalam Formulir yang terlampir (Pasal 11 Ayat (6))."

Selanjutnya dalam ketentuan Pasal 14 disebutkan bahwa Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga tidak berlaku atau menjadi batal apabila: terjadi pergantian pemilik; pindah lokasi/alamat; d. tidak melakukan kegiatan selama 1(satu) tahun berturut-turut; atau dinyatakan dicabut karena tidak laik higiene sanitasi atau menyebabkan terjadinya Kejadian Luar Biasa keracunan makanan.

Terdapat perbedaan antara Permenkes ini dengan Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan yang telah dibahas sebelumnya, khususnya pada klausula “menyebabkan keracunan makanan”, dimana pada Permenkes ini menyebutkan: “Setiap pemilik atau penanggung jawab jasaboga yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan makanan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada puskesmas, dinas kesehatan kabupaten/kota atau KKP setempat”, artinya Pelaku Usaha diwajibkan untuk bertanggung jawab secara langsung atas keracunan makanan ataupun kematian akibat tidak higienya makanan yang dikonsumsi oleh konsumen restoran tersebut baik secara makan di tempat ataupun *online*, karena pada intinya aturan ini tidak menjelaskan hal tersebut. Sedangkan pada ketentuan Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan tidak menyebutkan tanggung jawab secara langsung pelaku usaha kepada konsumen, melainkan hanya dikenakan sanksi administratif dan dendanya saja.

Restoran *Online* dalam hal ini termasuk dalam jenis Jasaboga Golongan A, dimana Jasaboga Golongan A terbagi lagi atas 3 jenis, yaitu sebagai berikut:

Jasaboga Golongan A1

- a. Kriteria Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.
- b. Persyaratan Teknis:
 - 1) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.
 - 2) Ventilasi/penghawaan:
 - a) Apabila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi buatan untuk sirkulasi udara.
 - b) Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.
 - 3) Tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan Tersedia tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan yang terpisah dengan permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - 4) Penyimpanan makanan Untuk tempat penyimpanan bahan pangan dan makanan jadi yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas)

1. Jasaboga Golongan A2

- a. Kriteria Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.
- b. Persyaratan Teknis
 - 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1.
 - 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:
 - a) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan ruang lain.
 - b) Ventilasi/penghawaan Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan.
 - c) Penyimpanan makanan Untuk penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 (satu) buah lemari es (kulkas).
 - d) Ruang ganti pakaian:
 - (1) Bangunan harus dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup.
 - (2) Fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan.

2. Jasaboga golongan A3

- a. Kriteria Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan teknis

- 1) Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A2.
- 2) Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:
 - a) Pengaturan ruang Ruang pengolahan makanan harus terpisah dari bangunan untuk tempat tinggal.
 - b) Ventilasi/penghawaan:
Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuangan asap atau cerobong asap atau dapat pula dilengkapi dengan alat penangkap asap (smoke hood).
 - c) Ruang pengolahan makanan:
 - (1) Tempat memasak makanan harus terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.
 - (2) Harus tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -5°C dengan kapasitas yang cukup untuk melayani kegiatan sesuai dengan jenis makanan/bahan makanan yang digunakan.
 - d) Alat angkut dan wadah makanan:
 - (1) Tersedia kendaraan khusus pengangkut makanan dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan siap saji.
 - (2) Alat/tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
 - (3) Pada setiap kotak (box) yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan, harus mencantumkan nama perusahaan, nomor Izin Usaha dan nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
 - (4) Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor Izin Usaha serta nomor Sertifikat Laik Higiene Sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.”

Dapatlah disimpulkan bahwa seminimal-minimalnya bisnis usaha restoran online harus memenuhi syarat dan kriteria Jasaboga Golongan A1, sehingga Restoran *online*, meskipun beroperasi secara *online*, tetap harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang ditetapkan oleh pemerintah. Klasifikasi Jasaboga Golongan A memberikan kerangka kerja yang jelas mengenai persyaratan yang harus dipenuhi oleh restoran *online*, mulai dari yang paling dasar hingga yang paling kompleks. Semakin tinggi level klasifikasinya, semakin ketat pula persyaratan yang harus dipenuhi. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan oleh restoran *online* aman untuk dikonsumsi dan memenuhi standar kesehatan yang berlaku.

Klasifikasi dan persyaratan yang jelas ini bertujuan untuk melindungi konsumen dari risiko konsumsi makanan yang tidak higienis atau tercemar, selain itu standar yang sama untuk semua pelaku usaha di sektor jasa boga menciptakan persaingan yang sehat dan adil. Dengan adanya persyaratan yang jelas, restoran online akan terdorong untuk terus meningkatkan kualitas produk dan layanannya. Pemerintah dan lembaga terkait perlu melakukan pengawasan secara berkala untuk memastikan bahwa restoran online mematuhi peraturan yang berlaku. Pelaku usaha restoran online harus proaktif dalam memenuhi semua persyaratan yang ditetapkan dan bertanggung jawab atas kualitas makanan yang mereka sajikan. Maka dapat disimpulkan fungsi dari aturan ini adalah sebagai landasan hukum untuk melindungi konsumen agar tidak dirugikan oleh pelaku usaha restoran *online*, dikarenakan aturan ini mendorong agar industri restoran online tetap memiliki standar yang aman, higienis bagi para konsumen.

Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Yang Mengalami Kerugian Akan Buruknya Kualitas Dan Kebersihan Dari Restoran Online Berdasarkan Teori Keadilan

Analisis Pengaturan Hukum Bisnis Jasaboga Berdasarkan Prinsip Keadilan

Dari seluruh uraian-uraian analisis yang telah dijelaskan, belum terdapat satu pun aturan yang dapat melindungi konsumen apabila telah terjadi kerugian terhadap konsumen baik secara materiil maupun imateriil terhadap makanan yang dikonsumsi. Seluruh aturan-aturan yang telah di bahas, hanya sebagai bentuk upaya pencegahan agar tidak terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan yang dapat merugikan konsumen. Selain itu juga dapat dilihat apabila telah terjadi dugaan-dugaan yang merugikan konsumen pun, aturan-aturan tersebut tidak berpihak kepada konsumen, melainkan hanya memberikan sanksi berupa sanksi administratif kepada para pelaku usaha jasaboga ataupun restoran baik restoran yang secara online ataupun tidak.

Dalam hal ini dapat disimpulkan pula bahwa aturan-aturan tersebut di atas cenderung bersifat sebagai tindakan preventif atau hanya untuk mencegah agar tidak terjadinya kerugian terhadap para konsumen, namun pada kenyataannya masih banyak konsumen yang dirugikan dan tidak mendapatkan keadilan sama sekali. Apabila menyinggung tentang keadilan, maka secara hukum harus memegang prinsip tidak melukai ataupun merugikan orang lain. Namun aturan-aturan tersebut di atas masih dianggap tidak adil, karena belum adanya ditemukan aturan-aturan yang dapat melindungi konsumen sebagai korban yang dirugikan.

Berbicara mengenai keadilan,(Widiarty, 2019) dalam bukunya, bahwa Konsep yang mendasari keadilan adalah keseimbangan antara kewajiban dan hak. Karena hakikat dari adil adalah dipenuhinya segala sesuatu yang merupakan hak dan kewajiban, terutama dalam hubungan hidup kemanusiaan Hal ini berlaku pada hubungan keadilan antar masyarakat Negara dan warganegara. Dapat dikatakan bahwa hak dan kewajiban sangat menentukan terwujudnya keadilan sosial. Maka seharusnya aturan-aturan tersebut tidak berpihak hanya pada salah satu subjek saja, melainkan seluruh subjek yang terlibat, dalam hal ini yaitu antara pelaku usaha dan konsumen. Begitu pula menurut (Panjaitan, 2021) yang menyatakan bahwa muncullnya ide perlindungan konsumen adalah sebagai akibat lemahnya posisi konsumen dibanding dengan pelaku usaha. Rasio dari seseorang perlu dilindungi adalah karena yang bersangkutan lemah. Bentuk perlindungan yang diberikan kepada pihak yang lemah, termasuk dalam hal ini konsumen adalah hukum karena salah satu sifat sekaligus tujuan hukum adalah memberikan perlindungan dan pengayoman kepada warga masyarakat. Inosentius Syamsul mengemukakan bahwa hukum perlindungan konsumen adalah peraturan perundang-undangan baik undang-undang maupun perundang-undangan lainnya serta putusan-putusan hakim yang substansinya mengatur mengenai kepentingan konsumen.

Undang-Undang Perlindungan Konsumen Sebagai Satu-Satunya Upaya Terakhir Untuk Melindungi Konsumen

Berdasarkan Pasal 7 huruf a Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen disebutkan bahwa salah satu kewajiban pelaku usaha adalah beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya. Itikad baik bagi pelaku usaha dalam menjalankan usahanya dimaksudkan agar konsumen didalam menggunakan barang-barang yang dibeli mendapat suatu tindakan perlindungan sebagaimana juga yang tertuang dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen. Namun yang terjadi adalah bahwa itikad baik pelaku usaha tidak berjalan sebagai mana mestinya, yaitu tidak adanya keseimbangan antara itikad baik pelaku usaha dan perlindungan konsumen yang di dapat oleh konsumen.

Pemerintah Indonesia mengeluarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen atau UUPK guna melindungi konsumen yang sering dirugikan. Mengingat lemahnya kedudukan konsumen pada umumnya dibandingkan dengan

kedudukan pelaku usaha yang lebih kuat dalam banyak hal. Yang mana pada hal ini konsumen selaku pihak yang memerlukan barang dan/atau jasa yang ditawarkan oleh pelaku usaha diharuskan mengikuti aturan yang telah ditetapkan sepihak oleh pelaku usaha. Namun faktanya dalam bertransaksi secara online, kerugian tidak hanya dapat dialami oleh konsumen. Saat ini juga sering terjadi kerugian yang dialami oleh konsumen yang disebabkan oleh pelaku usahanya. Kerugian yang dialami oleh konsumen disebabkan oleh tidak terpenuhinya kewajiban yang seharusnya dilakukan oleh pihak pelaku usaha. Walaupun dari kedua belah pihak sama-sama belum menuaikan prestasinya namun dari pihak pelaku usaha telah memproses makanan yang telah dipesan oleh konsumen dengan menggunakan uang pribadinya.

Dalam Pasal 4 UUPK disebutkan juga sejumlah hak konsumen yang mendapat jaminan dan perlindungan dari hukum. Hak-hak konsumen yang tercantum dalam Pasal 4 huruf a UUPK, yaitu: “Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang“. Kemudian didalam Pasal 7 huruf (f) dan (g) yaitu pelaku usaha berkewajiban memberikan ganti kerugian dan kompensasi atas kerusakan, pencemaran dan atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan tapi tidak diselesaikan secara tegas mengenai ruang lingkup Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Tujuan utama konsumen dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa adalah memperoleh manfaat dari barang/jasa yang dikonsumsi tersebut. Perolehan manfaat tersebut tidak boleh mengancam keselamatan, jiwa dan harta konsumen, serta harus menjamin kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen.

Sementara itu dikenal pengelompokan konsumen dalam wujud yaitu kepentingan fisik,kepentingan sosial ekonomi dan kepentingan perlindungan hukum. Kepentingan fisik berarti kepentingan konsumen yang berkaitan dengan keselamatan dan keamanan jiwa dan raga mereka dalam menggunakan barang dan/atau jasa. Barang dan/atau jasa memberi manfaat bagi jiwa dan raga mereka. Kepentingan fisik ini terganggu kalau penggunaan barang dan/atau jasa malah membahayakan keselamatan dan kesehatan.Kepentingan sosial ekonomi berarti konsumen harus dapat hasil maksimal dari penggunaan sumber sumber ekonomi dalam mendapat barang dan/atau jasa yang diperoleh.

Kepentingan hukum bagi konsumen bila kepentingan mereka tidak dihormati, tidak dihargai, tidak ditanggapi padahal kepentingan tersebut adalah kebutuhan yang sah, maka dianggap tidak adil dan seimbang, serta tidak dilindungi hukum. Konsumen sebagai subjek hukum, selain memiliki hak juga memiliki kewajiban yang harus dilaksanakan. Regulasi mengenai perlindungan konsumen sebagaimana yang diatur dalam Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen belum sepenuhnya dapat mengakomodir kepentingan konsumen terutama dalam Pasal 19 tentang pertanggungjawaban ganti kerugian yang belum jelas mengenai ruang lingkup dan cakupannya.

Salah satu hak yang dilanggar oleh pelaku usaha dalam ketentuan Pasal 4 huruf a Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen yaitu: “hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa dan dalam Pasal 4 huruf h yaitu hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya”.

Terkait mengenai makanan yang tidak hiegene atau buruknya kualitas dan kebersihan dari makanan resotroan tersebut, maka konsumen sudah jelas tidak mendapatkan hak tersebut karena konsumen tidak mendapatkan kenyamanan, kemanan, dan keselamatan

dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa, dalam hal ini makanan yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Pelaku usaha seharusnya memperhatikan hak-hak konsumen dalam menghasilkan barang dan/atau jasa tidak hanya mementingkan keuntungan semata.

Sebagaimana telah diuraikan sebelumnya bahwa menurut Pasal 1 Angka (5) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan menyatakan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Disebut keracunan makanan bila seseorang mengalami gangguan kesehatan setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri atau racun yang dihasilkan oleh bakteri penyakit yang berasal dari cara pengolahan makanan dan bahan makanan yang dipakai kurang baik dan tidak sesuai atau melampaui ambang batas maksimal yang ditetapkan.

Dalam Pasal 4 huruf h UU Perlindungan disebutkan bahwa konsumen mendapatkan hak atas kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian, apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya. Sedangkan untuk ketentuan kewajiban Pelaku Usaha Catering/Jasaboga terdapat dalam Pasal 7 huruf a yaitu “beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya” dan dalam huruf f yaitu “memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan”.

Kemudian pada larangan pelaku usaha terdapat ketentuan dalam Pasal 8 huruf a yaitu “tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan”. Dan pada Pasal 8 huruf g yaitu “tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu”.

Dalam Pasal 8 ayat (3) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa “pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.” Klausula tersebut seharusnya sudah dapat dijadikan alasan bagi konsumen untuk menuntut kerugian atas haknya yang tidak dipenuhi oleh pelaku usaha restoran online yang menjual makanan restoran yang kualitas dan kebersihannya buruk.

Tanggung jawab pelaku usaha diatur dalam Pasal 19 sampai dengan Pasal 27 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Tanggung jawab pelaku usaha timbul karena adanya hubungan antara pelaku usaha dengan konsumen. Pelaku usaha dapat dikenakan pertanggungjawaban apabila barang-barang yang dibeli oleh konsumen menderita kerugian, produknya cacat dan berbahaya dan bahaya terjadi tetapi tidak diketahui sebelumnya.

Pada ketentuan Pasal 19 ayat (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa pelaku usaha bertanggungjawab memberikan ganti rugi atas kerusakan, pencemaran, dan atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan.

Selanjutnya, ketentuan Pasal 19 ayat (2) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa ganti rugi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundangundangan yang berlaku.

Jelaslah dalam hal ini kerugian yang dialami konsumen adalah kerugian dikarenakan mendapatkan makanan yang tidak higienis serta kualitas dan kebersihannya dianggap buruk,

dimana hal tersebut dapat pula mengancam kesehatan bahkan nyawa dari konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Salah satu ganti rugi yang sesuai untuk kasus keracunan makanan yang terdapat pada Pasal 19 ayat (2) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa ganti rugi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Sehingga apabila konsumen sampai menderita keracunan makanan hingga harus melakukan perawatan di rumah sakit, maka yang bertanggung jawab atas segala biaya kesehatan konsumen adalah pelaku usaha tersebut.

Jika memperhatikan substansi ketentuan Pasal 19 ayat (2), sesungguhnya memiliki kelemahan yang sifatnya merugikan konsumen, terutama dalam hal konsumen menderita suatu penyakit seperti keracunan makanan. Melalui Pasal tersebut, konsumen hanya mendapatkan salah satu bentuk penggantian kerugian yaitu ganti kerugian atas harga barang atau hanya berupa perawatan kesehatan. Padahal konsumen telah menderita kerugian, bukan hanya kerugian atas harga barang dan kesehatannya tetapi juga rugi dari segi waktunya yang harus terbuang serta efek jangka panjang dari kesehatannya setelah sakit.

Sebagaimana telah dijelaskan pula mengenai Penerapan *Product Liability* terhadap pelaku usaha akan banyak memberikan perlindungan kepada konsumen karena tidak dibebani untuk membuktikan kesalahan pelaku usaha pada saat terjadi kerugian akibat pengkonsumsian suatu makanan. Pelaku usaha harus siap bertanggungjawab atas semua kerugian yang disebabkan oleh barang atau makanan yang dihasilkan dan dikonsumsi oleh konsume. Pelaku usaha yang menolak atau tidak memberikan tanggapan atau tidak memenuhi ganti rugi atas tuntutan konsumen, maka pelaku usaha dapat digugat melalui Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen atau mengajukan ke Badan Peradilan di tempat kediaman konsumen.

Adapun Pertanggungjawaban pidana pelaku usaha terkait kerugian atas makanan yang tidak higienis diatur dalam Pasal 134 yang berbunyi yaitu "Setiap orang yang melakukan Produksi Pangan Olahan tertentu untuk diperdagangkan, yang dengan sengaja tidak menerapkan tata cara pengolahan Pangan yang dapat menghambat proses penurunan atau kehilangan kandungan Gizi bahan baku Pangan yang digunakan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 64 ayat (1) dipidana dengan penjara paling lama 1 (satu) tahun atau denda paling banyak Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan." Namun, pasal ini harus dibuktikan terlebih dahulu bahwa konsumen benar-benar mengalami keracunan makanan dan tidak semata-mata hanya karena makanan tidak higienis dan buruk kualitas dan kebersihannya.

KESIMPULAN

Pemerintah memiliki peran penting dalam melindungi konsumen dari buruknya kualitas dan kebersihan restoran online melalui penerapan instrumen hukum *product liability*, di mana pelaku usaha bertanggung jawab atas kerugian konsumen tanpa memerlukan pembuktian. PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan memperkenalkan istilah "pangan olahan siap saji" dan bertujuan memberikan kepastian hukum melalui aturan teknis terkait keamanan makanan. Namun, peraturan ini belum mencantumkan perlindungan hukum yang spesifik terhadap hak konsumen yang dirugikan oleh restoran online, hanya memberikan sanksi administratif berupa pencabutan izin dan denda maksimal Rp100.000.000. Sementara itu, perlindungan hukum konsumen yang dirugikan diatur dalam Pasal 19 ayat (2) UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang mengatur bentuk ganti rugi seperti pengembalian uang, penggantian barang atau jasa, serta perawatan kesehatan sesuai peraturan yang berlaku. Kerugian konsumen

akibat makanan tidak higienis dan berkualitas buruk dapat mengancam kesehatan dan nyawa, sehingga diperlukan perlindungan hukum yang lebih memadai.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Maharani, A., & Dzikra, A. D. (2021). Fungsi Perlindungan Konsumen Dan Peran Lembaga Perlindungan Konsumen Di Indonesia: Perlindungan, Konsumen Dan Pelaku Usaha (Literature Review). *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 2(6), 659–666.
- Mahmudi, A., Guntara, D., & Abas, M. (2024). Pandangan Yuridis Terhadap Perdagangan Barang Bekas Yang Di Hubungkan Dengan Peraturan Perlindungan Konsumen. *UNES Law Review*, 6(3), 9446–9505.
- Muhamad, L. F., & Rilvani, E. (2021). Systematic Review: Perlindungan Konsumen Transaksi Online. *Science And Education*, 8(13).
- Nomor, U.-U. (8 C.E.). Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen.
- Panjaitan, H. (2021). *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jala Permata Aksara.
- Sopiah, E. M. S., & Sangadji, S. (2016). *Salesmanship (Kepenjualan)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Widiarty, W. S. (2019). *Perlindungan Hukum Usaha Kecil Dan Menengah Dalam Perdagangan Garmen*. UKI Press.
- Widiarty, W. S., & Saragih, R. V. (2024). *Hukum Perlindungan Konsumen Di Era Globalisasi*. Publika Global Media.
- Zenobia Pasaribu, T. A. (2023). Evaluasi Sistem Hukum Perlindungan Konsumen Dalam E-Commerce Tinjauan Literatur. *Judge: Jurnal Hukum*, 4(01), 6–10.
- Wiwik Sri Widiarty, *Prinsip Perlindungan Konsumen Dalam Mewujudkan Keadilan*, Yogyakarta, Publika Global Media, 2024
- Wiwik Sri Widiarty, *Buku Ajar Metode Penelitian Hukum*, Yogyakarta, Publika Global Media, 2024
- Kitab Undang-Undang Hukum Perdata
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan