

# PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DALAM UPAYA MENINGKATKAN MUTU KUALITAS MAKANAN DAN MINUMAN TERHADAP PERLINDUNGAN KONSUMEN

R.A. Atika Nanda Aprilia W, Fakultas Hukum Universitas Udayana,  
email : [raatikananda@gmail.com](mailto:raatikananda@gmail.com)

I Wayan Wiryawan, Fakultas Hukum Universitas Udayana,  
email : [wayan\\_wiryawan@yahoo.com](mailto:wayan_wiryawan@yahoo.com)

doi: <https://doi.org/10.24843/KS.2022.v10.10.p16>

## ABSTRAK

*Tujuan studi ini untuk mengkaji kepastian hukum dan memperjelas pentingnya hygiene dan sanitasi terhadap makanan dan minuman yang disajikan untuk para konsumen konsumsi kedepannya. Hygiene adalah suatu subyek yang mempunyai peran yang sangat penting dan juga berkaitan dengan sanitasi. Sanitasi dilakukan dengan tujuan untuk pencegahan virus ,maupun penyakit dari konsumsi makanan dan minuman yang diproduksi melalui cara-cara menghilangkan suatu faktor-faktor di dalam pengolahan pangan dan minuman sejak penerimaan bahan baku hingga didistribusikan. Studi ini menggunakan metode penelitian hokum yuridis normatif dengan melakukan penelitian terhadap norma dan asas hukum yang berlaku. Hasil studi menunjukkan bahwa kepastian hukum dalam memproduksi suatu makanan dan minuman, hygiene adalah suatu subyek yang mempunyai peran yang sangat penting dan juga berkaitan dengan sanitasi serta perlindungan hukum apabila hygiene dan sanitasi makanan tidak terlaksana demikian pula cara yang dapat diterapkan agar hygiene dan sanitasi terlaksana dengan baik. Terdapat dalam Keputusan Menteri Kesehatan pada "Pasal 1 angka 4 Kepmenkes RI/ Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003" dan "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Boga, menetapkan bahwa higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi." Sehingga terdapat sanksi apabila pelaku usaha dalam sebuah coffee shop tidak menerapkan hygiene dan sanitasi dalam upaya peningkatan mutu makanan dan minuman terhadap suatu perlindungan konsumen sesuai dengan peraturan yang berlaku.*

**Kata Kunci :** *Hygiene, Sanitasi, Pelindungan Konsumen*

## ABSTRACT

*The purpose of this study is to examine legal certainty and clarify the importance of hygiene and sanitation for food and beverages served to consumers in the future. Hygiene is a subject that has a very important role and is also related to sanitation. Sanitation is carried out with the aim of preventing viruses, as well as diseases from consuming food and beverages produced through ways to eliminate a factor in food and beverage processing from the receipt of raw materials to distribution. This study uses normative juridical legal research methods by conducting research on the norms and principles of applicable law. The results of the study show that legal certainty in producing food and drinks, hygiene is a subject that has a very important role and is also related to sanitation and legal protection if food hygiene and sanitation are not implemented as well as ways that can be applied so that hygiene and sanitation are implemented with well. It is contained in the Decree of the Minister of Health in "Article 1 point 4 Kepmenkes RI/ Number 1098/Menkes/SK/VII/2003" and "Regulation of the Minister of Health*

of the Republic of Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning Food Sanitation Hygiene, stipulates that hygiene sanitation is an effort to control the risk factors for contamination of food, both from food ingredients, people, places and equipment so that they are safe for consumption." So there are sanctions if businesses in a coffee shop do not apply hygiene and sanitation in an effort to improve the quality of food and beverages against a consumer protection in accordance with applicable regulations.

**Keywords:** *Hygiene, Sanitation, Consumer Protection*

## **1. Pendahuluan**

### **1.1 Latar Belakang Penulisan**

Pada era perkembangan jaman terhadap hidangan kuliner dan minuman perkopian mulai berkembang saat ini di Indonesia khususnya di Bali, dengan maraknya terdapat *coffee shop* serta *café-café* yang menjual makanan khususnya kopi sebagai minuman yang disajikan, yang ditunjang dengan dukungan pemerintah dan pengusaha-pengusaha muda yang sangat baik dalam bekerja sama untuk melakukan kegiatan usaha secara nyata dalam melakukan pengembangan bisnis makanan dan perkopian di Indonesia. Melihat perkembangan usaha yang inovatif ini dan juga memacu perkembangan usaha ekonomi, maka sudah seharusnya dunia kuliner ikut menjadi jenis usaha penting dan menjanjikan. Geliat bisnis makanan dan minuman yang begitu baik membuat banyak para pelaku bisnis ini pun berkembang pesat dan menekuninya, pada dasarnya makanan dan minuman itu merupakan suatu faktor penting dalam menunjang dunia perekonomian saat ini karena sebagian besar pendapatan berasal dari penjualan makanan dan minuman. Sistem pengelolaan terhadap makanan dan minuman yang baik dan benar pada dasarnya adalah sistem kelola makanan dan minuman yang berdasarkan kaidah dari prinsip higiene dan sanitasi makanan. Sebagiaian besar masyarakat di Indonesia jarang meluangkan waktunya untuk membuat hidangan untuk dirinya sendiri dan lebih memilih membeli makanan serta minuman dari luar, banyak pula jajanan-jajanan yang ada dijalan sangat minim dari kata bersih dan banyak orang tidak menyadari hal tersebut, konsumen hanya memandangi makanan tersebut membuat dirinya kenyang tanpa memperhatikan kelayakan makanan tersebut. Pola pikir masyarakat yang sempit ini dan kurang terbuka akan pentingnya kebersihan pada makanan dan minuman yang dikonsumsi lah yang membuat banyaknya pelaku usaha kurang memiliki rasa bertanggung jawab untuk menyediakan produk pangan yang berkualitas karena mencari keuntungan yang tinggi. "Prinsip-prinsip tanggung jawab merupakan perihal yang sangat penting dalam perlindungan hukum terhadap konsumen.

Dalam beberapa kasus pelanggaran hak para konsumen, diperlukan suatu ketelitian didalam menganalisis mengenai yang harus bertanggung jawab dan seberapa jauh tanggung jawab dapat dibebankan kepada pihak-pihak terkait."<sup>1</sup> "Prinsip *hygiene* sanitasi makanan dan minuman merupakan kajian teori praktis tentang pengetahuan, sikap dan perilaku manusia dalam mentaati asas kesehatan, asas kebersihan dan asas keamanan dalam menangani makanan. *Hygiene* merupakan suatu upaya untuk mewujudkan kesehatan yang dilakukan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan yang subyeknya, seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sanitasi merupakan upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan lingkungan dari subyeknya seperti menyediakan air yang bersih untuk

---

<sup>1</sup> Sidharta, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta, Grasindo,2000), 59.

keperluan mencuci tangan, memakai sarung tangan dalam proses pembuatan makanan, memakai masker dan mengecek tanggal kadaluarsa suatu makanan dan minuman. Dalam prakteknya banyak restoran dan *café-café* yang ada saat ini belum memenuhi standar persyaratan dalam hygiene dan sanitasi makanan dan minuman.”<sup>2</sup> Guna untuk mengkaji lebih mendalam mengenai pelanggaran terhadap perlindungan konsumen pada *hygiene* dan sanitasi, penulis menelaah kembali beberapa penelitian yang ada mengenai higienitas dan sanitasi dari suatu makanan dan minuman. Menurut beberapa jurnal yang sudah penulis baca seperti kesimpulan dari jurnal milik Deti Yustina yaitu : “Mengenai perlindungan konsumen sama halnya dengan membahas tanggung jawab pelaku usaha/tanggung jawab produk (*productliability*), karena pada dasarnya tanggung jawab pelaku usaha dimaksudkan untuk memberikan perlindungan kepada konsumen.”<sup>3</sup> Apabila *hygiene* dan sanitasi dapat terpenuhi dengan baik, maka makanan yang disajikan oleh tamu akan memenuhi kualitas yang baik pula. Karena setiap tamu yang memesan makanan berharap makanan yang dipesannya dalam keadaan bersih, sehat, enak, menarik. Maka dari itu *hygiene* dan sanitasi sangat berperan penuh dalam proses pengolahan makanan.

Di era globalisasi saat ini banyaknya permintaan dari para konsumen yang beraneka ragam dan memilih makanan serta minuman berdasarkan gambar membuat pelaku usaha diharuskan untuk menyajikan makanan serta minuman berdasarkan gambar yang ada karena merupakan bukti fisik untuk menarik para konsumen, disatu sisi para konsumen juga terkadang tidak memperhatikan *hygiene* dan sanitasi makanan dan pelaku usaha tidak mengetahui adanya peraturan yang mengatur hal tersebut sehingga membuat peraturan tersebut tidak jelas keberadaannya. Kaum milenial lebih memilih makanan yang terlihat menarik tanpa memperhatikan kebersihan dan makanan dan minuman. Maka dari itu penerapan *hygiene* dan sanitasi makanan dan minuman dalam suatu perusahaan atau *café* wajib membuat dan mentaati suatu SOP (*standard operational procedure*) yang berlaku dalam suatu tempat usaha, apabila dalam suatu tempat usaha seperti *Coffee Shop* tidak memenuhi atau memiliki standar SOP tersebut maka tempat usaha tersebut telah melanggar hak suatu konsumen yang dimana diatur dalam hukum perlindungan konsumen. SOP merupakan *standard operational procedure* yang merupakan suatu peraturan yang dibuat dalam suatu usaha sebagai penentu kualitas makanan dan minuman yang disajikan oleh para pegawai.

## 1.2 Rumusan Masalah

Didasari pada latar belakang diatas maka terbentuklah suatu rumusan masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana perlindungan hukum apabila *hygiene* dan sanitasi makanan tidak terlaksana ?
- b. Apa saja cara yang dapat diterapkan agar *hygiene* dan sanitasi terlaksana dengan baik?

## 1.3 Tujuan Penulisan

---

<sup>2</sup> Sari, Gusti Ayu Dita Nomia. "Efektivitas Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003." *Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal)* 5, no. 3 (2016): 420-434

<sup>3</sup> Yustina, D., Wiryawan, I., & Indrawati, A. 2019 May 31. "Pelaksanaan Tanggung Jawab Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Dalam Standar Penyajian F&B (Food And Beverage) Pada Restoran Bali Villa Seminyak." *Kertha Semaya : Journal Ilmu Hukum*. [Online] 7:10.

Tujuan dari dibuatnya jurnal ini adalah agar dapat membahas lebih lanjut peran suatu hygiene dan sanitasi makanan terhadap perlindungan konsumen dan bagaimana perlindungan khusus terhadap konsumen apabila *hygiene* dan sanitasi tidak terlaksana sesuai dengan peraturan yang berlaku

## 2. Metode Penelitian

Dalam penelitian tersebut penulis menggunakan penelitian yang bersifat normatif dengan mengkaji peraturan melalui undang-undang atau hukum yang ditetapkan sebagai norma yang dijadikan suatu acuan. "Hukum normatif merupakan suatu penelitian yang didasarkan pada suatu telaah yuridis normatif atas suatu kaidah hukum tertulis yaitu hukum positif dan hukum tidak tertulis seperti hukum adat."<sup>4</sup> Dalam metode penelitian tersebut tidak terdapat adanya *variable* bebas dan *variable* terikat, hipotesa, populasi, dan sampling, dan teknik pengumpulan data maupun analisis data baik dengan menggunakan penelitian kuantitatif serta kualitatif. Terdapat pula cara pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan Penelitian kepustakaan yang dilakukan untuk mendapatkan suatu data dengan mendapatkan sumber dari buku-buku, pendapat para sarjana serta peraturan perundang-undangan yang memiliki hubungan dengan permasalahan yang akan dibahas dan diteliti.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Perlindungan Hukum Apabila *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan Tidak Terlaksana

"Hukum perlindungan konsumen pada prinsipnya memiliki dua pihak yang terkait dalam perlindungan konsumen itu, yaitu konsumen dan pelaku usaha."<sup>5</sup> Berdasarkan "Pasal 1 Undang-undang perlindungan konsumen menetapkan bahwa perlindungan konsumen adalah segala bentuk upaya dari pemerintah untuk memberikan jaminan kepastian hukum dalam rangka perlindungan terhadap konsumen dan dalam undang-undang perlindungan konsumen memiliki tujuan untuk melindungi konsumen dalam melakukan transaksi dalam bidang barang ataupun jasa, yang selanjutnya menjadi acuan para pelaku usaha dalam meningkatkan kualitas dan mutu produk yang dipasarkan pada konsumen."<sup>6</sup> Konsumen adalah orang yang mengkonsumsi makanan maupun minuman sehingga disini konsumen harus mendapatkan perlindungan agar terhindar dari usaha-usaha pelaku usaha yang dapat menimbulkan kerugian terhadap konsumen itu sendiri. Terdapat kemungkinan ada terjadinya keracunan makanan akibat kelalaian pelaku usaha yang jarang mengutamakan kebersihan dan melakukan pengecekan bahan-bahan makanan yang akan diolah menjadi suatu hidangan, masyarakat sebagai konsumen merasa dirugikan dan perlu mendapat perlindungan hukum ketika mengalami keracunan makanan. Selaku pelaku usaha diharuskan mempertanggungjawabkan perbuatannya ketika

---

<sup>4</sup> Ibrahim, Johny Ibrahim. *Teori dan Metodologi Penelitian Hukum Normatif* (Malang, Bayu Media Publishing, 2006), 295.

<sup>5</sup> Rahmanu, Krisnadi, and I. Wayan Suardana. "Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Akibat Tidak Terlaksananya *Hygiene* Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Rumah Makan Dan Restoran." *Kertha Semaya: Journal Ilmu Hukum* 4, no. 3.

<sup>6</sup> Nugrahaningsih, Erlinawati, Mira, and Widi Nugrahaningsih. "Implementasi Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen terhadap Bisnis Online." (Serambi Hukum 11, no. 01,2017): 27-40.

terdapat konsumen mengalami keracunan makanan.<sup>7</sup> Dalam memproduksi suatu makanan dan minuman adanya undang-undang atau peraturan yang mengatur mengenai *hygiene* dan sanitasi sangat berperan penting dalam mendirikan suatu usaha dengan kata lain pelaku usaha wajib mengetahui aturan tersebut sebelum mendirikan usahanya. *Hygiene* merupakan suatu subyek yang mempunyai peran yang sangat penting yang erat kaitannya dengan sanitasi. Melakukan Sanitasi merupakan sebagai usaha untuk menangkal adanya penyakit dari konsumsi makanan dan minuman yang dihasilkan dengan cara menghilangkan suatu bagian-bagian di dalam pengolahan makanan dan minuman sejak penerimaan bahan baku hingga didistribusikan. Para pelaku usaha diwajibkan untuk memiliki *hygiene* dan sanitasi makanan apabila memiliki usaha dibidang kuliner. Berdasarkan "Pasal 1 angka 4 Kepmenkes RI/ Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003" terdapat pengertian dari *hygiene* dan sanitasi makanan yaitu "*hygiene* dan sanitasi makanan menyatakan bahwa upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan." Maraknya kasus keracunan makanan saat ini sebenarnya diakibatkan oleh pelaku usaha itu sendiri karena kurang adanya perhatian dan pengertian mengenai *hygiene* dan sanitasi. Berdasarkan "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Boga, menetapkan bahwa *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi." Dalam pengolahan dan penyajian makanan maupun minuman diatur berdarkan "ketentuan Pasal 111 Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan, menetapkan bahwa "makanan dan minuman yang layak untuk dikonsumsi untuk masyarakat harus berdasarkan standar kesehatan dan memiliki izin edar serta dalam pengemasan memiliki tanda label yang sesuai dengan standar peraturan perundang-undangan."<sup>8</sup> Negara Indonesia memiliki suatu peraturan bagi konsumen yang berlaku sekarang atas hak-haknya dalam mengkonsumsi suatu makanan dalam segi *hygiene* dan sanitasinya yang ketentuannya diatur dalam peraturan perundang-undangan yang ada dan dapat dilihat diberbagai peraturan perundang-undangan di wilayah Indonesia, sebagai berikut:

- a. "Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen";
- b. "Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan";
- c. "Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan";

Dalam *Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan* terdapat sanksi hukum pada "Pasal 55 dan 56 yang berlaku yaitu :

1. Dengan sengaja : dipidana penjara paling lama 1 (satu) tahun atau denda paling banyak Rp. 600.000.000,-
2. Karena kelalaiannya : dipidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau denda paling banyak Rp. 120.000.000."

---

<sup>7</sup> Rahmah, Siti, and Sri Walny Rahayu. "Implementasi Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Oleh Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Dikaitkan Dengan Pelayanan Konsumen Di Kota Banda Aceh." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Bidang Hukum Keperdataan* 1, no. 2 (2017): 134-145.

<sup>8</sup> Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.

Dewasa ini dalam praktiknya sangat banyak pelaku usaha mengabaikan begitu saja hak yang dimiliki konsumen, seperti hak untuk mendapat kenyamanan dan keamanan baik dalam pelayanannya pada masyarakat atau dalam kualitas produk yang sangat rendah.<sup>9</sup> Banyak para pelaku usaha yang mencari keuntungan tinggi dengan maksimal tanpa memikirkan kerugian yang diderita oleh konsumen. Para pelaku usaha diharuskan atau diwajibkan untuk meningkatkan mutu pelayanan, dalam hal perlindungan hak konsumen untuk mendapatkan ganti kerugian yang dialami konsumen setelah mempergunakan produk barang pelaku usaha yang tidak sebagaimana mestinya.<sup>10</sup> Pelaku usaha harus menaati ketentuan yang sudah dibuat, berdasarkan “pasal 7 Undang-Undang Perlindungan konsumen ditegaskan bahwa kewajiban pelaku usaha antara lain :

1. Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya;
2. Memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/ atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan;
3. Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
4. Menjamin mutu barang dan/atau jasa yang berlaku;
5. Memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji,dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu serta memberi jaminan dan/atau garansi atas barang yang dibuat dan/atau diperdagangkan;
6. Memberi kompensasi, ganti rugi dan atau penggantian atau kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;
7. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.”

Berdasarkan “Pasal 19 ayat (1) Undang-undang perlindungan konsumen secara jelas diatur, pelaku usaha wajib mengganti kerugian atas kerusakan, pencemaran, dan/atau kerugian yang diderita oleh konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/ atau jasa.” Namun berdasarkan “Pasal 27 Undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, dirumuskan bahwa bagi pelaku usaha yang memproduksi barang dibebaskan dari tanggungjawab atas kerugian yang diderita oleh konsumen apabila :

- a. Barang tersebut terbukti seharusnya tidak diedarkan atau tidak dimaksudkan untuk diedarkan;
- b. Cacat timbul akibat tidak ditaatinya ketentuan mengenai kualifikasi barang;
- c. Kelalaian yang diakibatkan oleh konsumen;
- d. Lewatnya jangka waktu penuntutan 4 (empat) tahun sejak barang dibeli atau lewatnya jangka waktu yang dijanjikan;
- e. Cacat yang timbul dikemudian hari.”

---

<sup>9</sup> Nasution, Az.Nasution, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta, Diadit Media, 2006),1.

<sup>10</sup> Holijah, Holijah. "Pengintegrasian Urgensi dan Eksistensi Tanggung Jawab Mutlak Produk Barang Cacat Tersembunyi Pelaku UsAha dalam Undang-undang Perlindungan Konsumen di Era Globalisasi." *Jurnal Dinamika Hukum* 14, no. 1 (2014): 176-188.

“Upaya perlindungan hukum yang dapat ditempuh yaitu upaya hukum *preventif* dan upaya hukum *represif* pada pelaku usaha maupun konsumen.”<sup>11</sup> Upaya hukum preventif dalam perlindungan konsumen adalah dengan menetapkan standarisasi mutu produksi dengan melakukan pembinaan dan kebijakan peningkatan mutu dan sedangkan upaya hukum represif dalam perlindungan konsumen adalah upaya aparat hukum sebagai pengawas terhadap standarisasi mutu suatu kualitas produk.<sup>12</sup> Penetapan suatu standarisasi suatu produk digunakan untuk mewujudkan hak-hak para konsumen dalam mengkonsumsi atau menggunakan suatu produk, yang ketentuannya diatur dalam “Pasal 4 Undang-undang Perlindungan Konsumen.”

### 3.2. Cara Yang Dapat Diterapkan Agar Hygiene Dan Sanitasi Agar Terlaksana Dengan Baik.

Dewasa ini terdapat berbagai aturan-aturan yang sudah diterbitkan serta berbagai cara agar suatu hygiene dan sanitasi pada seluruh penyedia usaha di bidang *food and beverage* agar di terapkan oleh pelaku usaha. Pemerintah pun sudah melakukan beberapa kegiatan inspeksi pada tempat tempat penyedia makanan dan minuman. Bagi pelaku usaha yang tidak menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada usaha-usaha makanan dan minumannya maka akan dilakukan penyidikan untuk membuat efek jera. Agar *hygiene* dan sanitasi dapat terlaksana dengan baik maka pelaku usaha wajib memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi sebagaimana tercantum dalam Bab IV Pasal 9 Ayat (2) Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran yaitu :

- a. Persyaratan lokasi dan bangunan ;
- b. Persyaratan fasilitas sanitasi;
- c. Persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang makanan;
- d. Peersyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
- e. Persyaratan pengolahan makanan;
- f. Persyaratan penyimpanan bahan makanan dan maknana jadi;
- g. Persyaratan peralatan yang digunakan.<sup>13</sup>

Sangat perlu diketahui dan dipahami oleh pelaku usaha adalah hygiene merupakan tujuan, sedangkan sanitasi merupakan suatu tindakan nyata.<sup>14</sup> Sebagai upaya yang diterapkan dalam sanitasi makanan terdapat tahapan-tahapan yang harus diperhatikan yaitu :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi ;
2. Kebersihan individu dalam pengolahan produk makanan dan minuman;
3. Keamanan terhadap penyediaan air bersih;
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran;

---

<sup>11</sup> Philipus M. Hadjon, *Perlindungan Hukum Bagi Rakyat Indonesia*, (Surabaya,Bina Ilmu,1987), 206.

<sup>12</sup> Mansyur, Ali, and Irsan Rahman. "Penegakan Hukum Perlindungan Konsumen Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Produksi Nasional." *Jurnal Pembaharuan Hukum* 2, no. 1 (2016): 1-10.

<sup>13</sup> Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

<sup>14</sup> Yulianto, Yuliastri, Yuni, and Atun Yulianto. "*Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta.*" *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 4, no. 2 (2013).

5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan;
6. Pencucian, pembersihan, dan penyimpanan alat-alat atau perlengkapan.<sup>15</sup>

Kualitas tidak hanya terdapat pada barang atau jasa, tetapi juga termasuk dalam produk makanan yang akan dikonsumsi.<sup>16</sup> Konsumen juga membutuhkan banyak informasi terkait makanan dan minuman yang ia hendak konsumsi. "Menurut Troelstrup, konsumen pada saat ini membutuhkan informasi yang relevan, karena:

1. Terdapat lebih banyak produk, merek dan penjualnya;
2. Daya beli konsumen makin meningkat;
3. Lebih banyak variasi merek yang beredar dipasaran, sehingga belum banyak diketahui semua orang;
4. Model-model produk lebih cepat berubah;
5. Kemudahan transportasi dan komunikasi sehingga membuka akses yang lebih besar kepada bermacam-macam penjual."<sup>17</sup>

Terpenuhinya hak para konsumen untuk mendapatkan pemberitahuan terkait dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi merupakan pemenuhan terhadap hak-hak konsumen yang baik dan benar terhadap mutu dan kualitas produk. Masyarakat sebagai konsumen yang mengkonsumsi produk pangan diwajibkan untuk tetap lebih berhati-hati karena tidak seluruhnya kelalaian tersebut merupakan kesalahan dari pelaku usaha dalam menyediakan makanan apabila konsumen tidak puas.

#### 4. Kesimpulan

Setiap produk pangan yang dikonsumsi diwajibkan memiliki standar kesehatan dan memiliki izin edar serta dalam pengemasan memiliki tanda label yang sesuai dengan standar aturan dari perundang-undangan. Upaya hukum preventif dan represif digunakan sebagai pengendalian terhadap standar mutu produk makanan dan minuman dalam perlindungan konsumen. Apabila kedapatan pelaku usaha melanggar ketentuan peraturan tersebut maka terdapat sanksi hukuman denda dan denda yang dapat merugikan pelaku usaha itu sendiri untuk kedepannya. Setiap pelaku usaha harus menanamkan prinsip tanggung jawab, karena apabila suatu pelaku usaha tidak memiliki tanggung jawab atas usahanya maka para konsumen berhak menuntut apabila terjadi kelalaian atas produk pangan yang konsumsinya maka dari itu dibuatlah suatu aturan atau norma yang mengatur hal tersebut. Untuk menciptakan hygiene dan sanitasi makanan terlaksana dengan baik adalah dimulai dari sumber daya manusia dan lingkungan kerja pelaku usaha dengan menerapkan standar kebersihan dan sanitasi yang baik dan pemilihan produk dan pengolahan produk yang sesuai dengan standar kesehatan yang sudah ditetapkan oleh pemerintah serta memenuhi persyaratan *hygiene* dan sanitasi sesuai dengan Keputusan Menteri

---

<sup>15</sup> Kadriah, Ayyub. "Produk Hukum Sertifikasi Hygiene Sanitasi Usaha Berbasis Industri Rumah Tangga Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Usaha (Ditinjau Dari Uu No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan Dan UU No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen)." *RECHTSREGEL Jurnal Ilmu Hukum* 1, no. 1 (2018).

<sup>16</sup> Atmoko-AKPARYO, T. Prasetyo Hadi. "Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 8, no. 1 (2017).

<sup>17</sup> *Ibid*,34.

Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

- Nasution, Az. "*Hukum Perlindungan Konsumen.*" (Jakarta: Diadit Media, 2006), 1.
- Ibrahim Johny. "*Teori dan Metodologi Penelitian Hukum Normatif.*" (Malang: Bayu Media Publishing, 2006). 295
- Hadjon, Philipus M. "*Perlindungan Hukum bagi Rakyat Indonesia.*" (Surabaya: Bina Ilmu, 1987)
- Shidarta, 2000, "*Hukum Perlindungan Konsumen.*" (Jakarta : Grasindo, 2000). 59

### Jurnal Ilmiah

- Mansyur, Ali, and Irsan Rahman. "Penegakan Hukum Perlindungan Konsumen Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Produksi Nasional." *Jurnal Pembaharuan Hukum* 2, no. 1 (2016): 1-10.
- Atmoko-AKPARYO, T. Prasetyo Hadi. "Peningkatan *Hygiene* Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 8, no. 1 (2017).
- Holijah, Holijah. "Pengintegrasian Urgensi dan Eksistensi Tanggung Jawab Mutlak Produk Barang Cacat Tersembunyi Pelaku USAha dalam Undang-undang Perlindungan Konsumen di Era Globalisasi." *Jurnal Dinamika Hukum* 14, no. 1 (2014): 176-188.
- Kadriah, Ayyub. "PRODUK HUKUM SERTIFIKASI *HYGIENE* SANITASI USAHA BERBASIS INDUSTRI RUMAH TANGGA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI USAHA (Ditinjau Dari Uu No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan Dan Uu No 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen)." *RECHTSREGEL Jurnal Ilmu Hukum* 1, no. 1 (2018).
- Rahmah, S., & Rahayu, S. W. (2017). Implementasi Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Oleh Pelaku Usaha Rumah Makan Dan
- Rahmanu, Krisnadi, and I. Wayan Suardana. "PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN AKIBAT TIDAK TERLAKSANANYA *HYGIENE* SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN PADA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN." *Kertha Semaya: Journal Ilmu Hukum* 4, no. 3. Sari, G. A. D. N. (2016). Efektivitas Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes Ri Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003. *Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal)*.
- Erlinawati, Mira, and Widi Nugrahaningsih. "Implementasi Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen terhadap Bisnis Online." *Serambi Hukum* 11, no. 01 (2017): 27-40.
- Yuliastri, Yuni, and Atun Yulianto. "Peranan *Hygiene* Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Tamu Di Hotel Inna Garuda Yogyakarta." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 4, no. 2 (2013).

Yustina, Deti, I. Wayan Wiryawan, and Anak Agung Sri Indrawati.  
"PELAKSANAAN TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA TERHADAP  
KONSUMEN DALAM STANDAR PENYAJIAN F&B (FOOD AND  
BEVERAGE) PADA RESTORAN BALI VILLA SEMINYAK." *Kertha Semaya:  
Journal Ilmu Hukum* 7, no. 10: 1-16.

**Peraturan Perundang-Undangan**

Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor  
1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Boga.

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003.