

SKRIPSI

PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN JASABOGA



HARYO PRABAWAN
030015033

**FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2004**

PERLINDUNGAN HUKUM TERHADAP KONSUMEN JASABOGA

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Melengkapi Tugas dan Memenuhi Syarat-syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Hukum**

Dosen Pembimbing,



Leonora Bakarbesy, S.H., M.H.
NIP. 131 417 056

Penyusun,



Haryo Prabawan
NIM. 030015033

**FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2004**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di hadapan Panitia Penguji

Pada hari Jum'at, tanggal 26 Nopember 2004

Panitia Penguji Skripsi :

Ketua : Sri Handayani, S.H., M.Hum.



Anggota : 1. Leonora Bakarbesy, S.H., M.H.



2. Trisadini Prasastinah Usanti, S.H., M.H.



KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT karena dengan segala rahmat, ridlo dan karunianya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini, hal ini dilakukan bertujuan untuk melengkapi tugas akhir dan memenuhi persyaratan untuk meraih gelar sarjana di Fakultas Hukum Universitas Airlangga.

Dalam kesempatan ini pula dengan ketulusan hati nurani, saya sampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala jasa dan budi baik yang telah saya terima, sehingga dapat melancarkan penyusunan skripsi ini, ucapan ini dipersembahkan kepada :

1. Bapak H. Machsoen Ali, S.H., M.S., selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Airlangga Surabaya.
2. Ibu Dr. Hj. Soendari Kabat, S.H., M.HUM., selaku Ketua bagian hukum perdata.
3. Ibu Leonora Bakarbesy, S.H., M.H., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu dan pikiran guna memberikan pengarahannya, bimbingan, saran-saran sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Ibu Sri Handayani, S.H., M. HUM. dan ibu Trisadini Prasastinah Usanti, S.H., M.H., selaku dosen penguji skripsi yang telah meluangkan waktu dan pikiran guna menguji skripsi yang telah disusun ini.
5. Papa dan mama serta kakakku Ita yang telah memberikan doa dan dorongan semangat dalam pendidikan yang saya tempuh selama ini, juga dalam menyelesaikan skripsi ini.

6. Seluruh sanak saudara yang telah memberikan doa dan semangat serta dukungan moril.
7. Teman-temanku yang juga telah memberikan semangat : thanx tuk Meidy yang telah memberikan masukan dan saran-saran, Enik “9, 10 kacion deh loe”, Didik “si playboy kabel”, Satrio “ kapan traktiran lagi di mango terrace “, Ira “si ehmm..”, Emma D. “UPKBH”, Kresna “ arek Kalimantan”, Susilo, Putra Agung, Selvi, Diana, Mira “fitness donk”, Dian, Wendy “arek betawi”, Rita “makasih semangatnya”, Putu “bali”. Semua teman-teman Fakultas Hukum angkatan 2000.

Penulis menyadari bahwa setiap manusia mempunyai kelemahan dan keterbatasan karena itu skripsi ini masih banyak memiliki kekurangan, sehingga diperlukan nasehat-nasehat serta saran-saran lebih lanjut terhadap penyusunan skripsi ini, semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, tgl 26 Nopember 2004

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
 Bab I : PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang Permasalahan	1
B. Rumusan Masalah	9
C. Penjelasan judul	9
D. Alasan Pemilihan Judul	11
E. Tujuan Penulisan	12
F. Metodologi Penulisan	13
G. Pertanggungjawaban Sistematika	15
 Bab II : KEWAJIBAN PELAKU USAHA JASABOGA DALAM RANGKA	
MEMBERIKAN PERLINDUNGAN KONSUMEN	17
A Macam-macam penggolongan catering	17
1. Jenis-jenis jasaboga	17
2. Persyaratan-persyaratan dan tata cara dalam memperoleh	
izin usaha yang harus dipenuhi pengusaha jasaboga	
menurut jenis-jenisnya	18

B. Kewajiban pelaku usaha ditinjau dari peraturan perundang-undangan	29
C. Pengawasan dan pembinaan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota	34
D. Sanksi bagi pelaku usaha jasaboga	36
Bab III : UPAYA HUKUM YANG DAPAT DITEMPUH KONSUMEN APABILA TERJADI KERUGIAN OLEH PELAKU USAHA JASABOGA	38
A. Tanggung gugat pelaku usaha jasaboga berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen dan Keputusan Menteri Kesehatan	38
B. Tanggung gugat berdasarkan wanprestasi	41
C. Tanggung gugat berdasarkan perbuatan melanggar hukum	44
D. Penyelesaian sengketa konsumen	48
1. Penyelesaian melalui BPSK	48
2. Penyelesaian melalui pengadilan	51
E. Pengajuan gugatan class action	52
Bab IV : PENUTUP	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran-saran	54

DAFTAR BACAAN

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG PERMASALAHAN.

Perkembangan perekonomian sekarang ini apalagi krisis ekonomi yang berkepanjangan, menimbulkan banyaknya pelaku-pelaku usaha yang menjual berbagai jenis serta variasi barang atau jasa, semua ini sebagai dampak terhadap semakin meningkatnya kebutuhan-kebutuhan pokok dan harga-harga kebutuhan tersebut yang semakin tinggi sehingga perlu adanya jalan keluar untuk bagaimana dapat tetap eksis terutama bagi perusahaan-perusahaan juga pelaku-pelaku usaha maupun masyarakat untuk dapat bertahan dalam era krisis ekonomi yang berkepanjangan, semakin banyaknya jenis barang atau jasa yang dikonsumsi pada suatu sisi memberikan manfaat bagi konsumen karena kebutuhan barang atau jasa semakin mudah untuk didapat, demikian pula konsumen dapat memilih variasi atau jenis dari barang atau jasa dari pelaku usaha sesuai dengan keinginan dan kemampuan konsumen.

Saat ini Indonesia telah mempunyai landasan hukum yang kuat dalam memberikan perlindungan hukum terhadap konsumen yaitu Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, undang-undang tersebut melindungi hak-hak konsumen yang selama ini selalu dirugikan oleh produk-produk dari pelaku usaha yang mengabaikan kualitas dari produknya, juga menjadi landasan bagi pemerintah serta lembaga perlindungan swadaya

masyarakat untuk melakukan pendidikan serta pemberdayaan terhadap konsumen. Sebelum memahami lebih lanjut, sebaiknya kita tinjau terlebih dahulu apa yang dimaksud dengan pelaku usaha dan konsumen, Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dijelaskan pengertian konsumen dalam pasal 1 no.2 :

“ Konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan atau jasa yang tersedia dalam masyarakat, baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain maupun makhluk hidup lain, dan tidak untuk diperdagangkan “.

Serta pasal 1 nomor 3 pengertian pelaku usaha adalah :

“ Pelaku usaha adalah setiap perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi “.

Mengenai pengertian konsumen dijelaskan bahwa undang-undang perlindungan konsumen menekankan bahwa konsumen disini adalah konsumen akhir yaitu setiap orang yang memakai barang dan jasa, bukan konsumen yang merupakan bagian dari proses produksi dari suatu produk sehingga konsumen disini adalah pembeli atau orang yang mengkonsumsi barang untuk dirinya sendiri.

Dengan adanya undang-undang tentang perlindungan konsumen tersebut maka diharapkan dapat melakukan pemberdayaan serta pendidikan bagi konsumen dalam hubungannya dengan pelaku usaha yang sekarang ini banyak

produk-produk yang dihasilkannya merugikan bagi pihak konsumen maka perlu diperhatikan bahwa pendidikan dan pemberdayaan tersebut bertujuan untuk :

- a. Meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi diri;
- b. Mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkannya dari eksekusi negatif pemakaian barang dan/atau jasa;
- c. Meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam memilih, menentukan dan menuntut hak-haknya sebagai konsumen;
- d. Menciptakan sistem perlindungan konsumen yang mengandung unsur kepastian hukum dan keterbukaan informasi, serta akses untuk mendapatkan informasi;
- e. Membubuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggung jawab dalam berusaha;
- f. Meningkatkan kualitas barang dan/atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi barang dan/atau jasa, kesehatan, kenyamanan, keamanan dan keselamatan konsumen.¹

Demikian pula undang-undang perlindungan konsumen di dalam pasal 2 mengatur mengenai asas-asas dalam hubungan antara pelaku usaha dengan konsumen yaitu “ Perlindungan konsumen berasaskan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum “. Asas-asas tersebut menjelaskan bahwa hubungan antara pelaku usaha dengan konsumen adalah terus menerus dan berkesinambungan keduanya saling membutuhkan, produsen sebagai penghasil barang dan atau jasa serta konsumen sebagai pemakai akhir barang dan atau jasa untuk diri sendiri atau keluarganya sehingga dalam kegiatannya sehari-hari diperlukannya keseimbangan antara kepentingan, hak dan kewajiban, serta perlindungan hukum pelaku usaha dan konsumen dalam menjalankan aktifitasnya sehari-hari.

¹ Gunawan Widjaja dan Ahmad Yani, Hukum Tentang Perlindungan Konsumen, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2001, h.98.

Kepuasan konsumen merupakan kunci sukses sebuah usaha, namun perlu diperhatikan bahwa kepuasan konsumen terus berubah sesuai perubahan selera mereka, karena itu sudah merupakan kewajiban pelaku usaha untuk selalu mencari terobosan, guna mewujudkan kepuasan konsumen yang berkelanjutan. Perlu diketahui bahwa undang-undang perlindungan konsumen dalam pasal 4 telah mengatur mengenai hak-hak konsumen untuk mendapatkan pelayanan dan informasi yang benar terhadap kualitas atau mutu barang yang dikonsumsi serta adanya hak untuk menuntut ganti rugi dan penggantian barang terhadap kerugian dari pihak konsumen, juga tidak melupakan hak dari pelaku usaha terhadap adanya itikad buruk dari konsumen.

Pelaku usaha yang menjual makanan atau minuman yaitu catering harus menonjolkan kualitas makanan yang bermutu sehingga dapat mewujudkan kualitas makanan yang layak untuk dikonsumsi masyarakat luas. Untuk mewujudkan kualitas makanan yang sehat tentunya perlu adanya pengujian yang dilakukan oleh pelaku usaha jasa boga terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat berdasarkan pada undang-undang no. 7 tahun 1996 tentang pangan, namun dalam era yang serba kompetitif ini pelaku-pelaku usaha tidak lagi sekedar mengejar target dalam memenuhi kebutuhan konsumen juga diperlukan tanggung jawab profesional dan tanggung jawab moral dari pelaku usaha yaitu kejujuran para pelaku usaha jasa boga terhadap pengolahan bahan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku sehingga terjamin keamanannya.

Dalam perkembangannya sekarang ini banyak pelaku usaha jasaboga yang bermunculan, hal ini sebagai dampak semakin banyak konsumen yang mempercayakan jasaboga untuk menyediakan makanan dalam porsi yang besar untuk dihidangkan pada suatu pesta, pertemuan atau untuk menu santapan bagi karyawan di suatu perusahaan dan lain sebagainya, namun dalam hal ini penulis akan memfokuskan pada perlindungan hukum konsumen jasaboga sebagai akibat mengkonsumsi makanan yang dihidangkan oleh pelaku usaha jasaboga yang bersangkutan, dalam hal ini sering terjadi lemahnya pemeriksaan terhadap kualitas makanan yang diabaikan oleh pelaku usaha jasaboga sehingga sering terjadi kasus keracunan terhadap konsumen jasaboga, ini menimbulkan kerugian bagi konsumen jasaboga sebagai pihak yang mempunyai hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang/ makanan.

Perlu diingat bahwa aspek yang paling menonjol bagi perlindungan konsumen disini adalah tanggung jawab dari pelaku usaha, merupakan tanggung gugat atas kerugian yang diakibatkan oleh pemakaian atau penggunaan suatu produk atau yang berkaitan dengan barang-barang konsumsi karena pelaku usaha dapat merugikan konsumen sejak barang diproduksi oleh produsen, juga dalam hal penyediaan jasa jasaboga seringkali menimbulkan kerugian apalagi pengusaha katering yang diperuntukkan bagi karyawan disuatu perusahaan, apabila karyawan menderita keracunan diakibatkan dari makanan-makanan yang diolah oleh katering yang bersangkutan kemungkinan makanan-makanan tersebut sebelumnya tidak dilakukan pengujian atau pemeriksaan oleh pihak jasaboga terlebih dahulu dan tentunya akan merugikan perusahaan karena para karyawannya tidak dapat

melanjutkan pekerjaannya, dengan adanya undang-undang tentang perlindungan konsumen yang mempunyai kedudukan sebagai payung hukum terhadap konsumen diharapkan dapat melindungi konsumen yang mengatur hubungan hukum antara konsumen dengan produsen.

Saat ini banyak fenomena bahwa kedudukan produsen dengan konsumen tidak seimbang, konsumen selalu dalam posisi yang lemah yaitu apabila konsumen dirugikan terhadap produk dari produsen sebagai dampak aktifitas bisnis mereka untuk meraup keuntungan yang sebanyak-banyaknya, perbuatan pelaku usaha jasaboga tersebut pada konsumen menimbulkan sisi negatif, konsumen yang mengkonsumsi makanan dari jasaboga akan dirugikan terhadap makanan yang tidak higienis, dilain pihak pelaku usaha jasaboga dapat menurunkan citranya karena sudah merupakan konsekuensi logis bahwa pelaku usaha jasaboga tersebut ada atau survive apabila adanya suatu kepercayaan dari konsumen, jadi diperlukan adanya keseimbangan antara konsumen dengan pelaku usaha.

Menurut Sri Redjeki Hartono menyatakan bahwa dalam kegiatan usahanya produsen sangat membutuhkan dan sangat bergantung atas dukungan konsumen sebagai pelanggan, tanpa dukungan konsumen tidak mungkin produsen dapat terjamin kelangsungan usahanya, sebaliknya konsumen kebutuhannya sangat bergantung dari hasil produksi produsen. Setelah produk atau makanan tersebut siap dijual serta dikonsumsi oleh masyarakat, tentunya terjadi hubungan yang bersifat masal untuk itu diperlukan undang-undang untuk melindungi konsumen terhadap produk dari pelaku usaha yang diwajibkan untuk menjaga mutu barang,

cara dan prosedur produksi, syarat kesehatan, syarat pengemasan, syarat lingkungan dan sebagainya.²

Dalam kegiatannya pengusaha jasabogapun perlu adanya izin dalam menjalankan usahanya, dalam hasil wawancara yang dilakukan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) diketahui bahwa ada 2 jenis industri yang berkaitan dengan jasaboga yaitu industri rumah tangga dan industri besar, informasi yang didapat bahwa seluruh pelaku usaha jasaboga harus mempunyai izin usaha namun pelaku usaha jasaboga yang termasuk industri rumah tangga atau industri kecil masih sedikit yang mempunyai izin usaha, izin usaha kepada industri rumah tangga tetap diperlukan dan diketahui bahwa sebelum pelaku usaha catering memproduksi makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat, maka harus terlebih dahulu melakukan pengujian atau pemeriksaan terhadap bahan makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen³. Dalam hal ini peran Pemerintah daerah sangat diperlukan bagi pemberian izin usaha, serta diperlukannya penegakan hukum apabila ada pelanggaran.

Perlunya pengusaha jasaboga untuk melakukan pemeriksaan terhadap produk makanan yang mereka hasilkan juga diatur dalam Undang-Undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan dalam pasal 13 ayat 1 dijelaskan bahwa :

“ Setiap orang yang memproduksi pangan atau menggunakan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan atau bahan bantu lain dalam kegiatan atau proses produksi

² Husni Syawali dan Neni Sri Imaniyati, Hukum Perlindungan Konsumen, Mandar Maju, Bandung 2000, h. 36.

³ Wawancara di Badan Pengawas Obat dan Makanan, tanggal 6 april 2004.

pangan yang dihasilkan dari proses rekayasa genetika wajib terlebih dahulu memeriksa keamanan pangan bagi kesehatan manusia sebelum diedarkan “.

Ada beberapa kasus yang menjadi acuan bagi penulis dan diantaranya diketahui oleh penulis bahwa jasaboga yang melayani konsumen katering disamping harus mempunyai izin usaha juga pelaku usaha jasaboga yang bersangkutan harus lolos uji kesehatan dengan golongan B, hal tersebut terjadi terhadap 100 orang karyawan di PT. Mataram Tunggal Garmen, di Donoharjo, Sleman yang mengkonsumsi makanan yang disediakan oleh katering Matahari. Perusahaan jasaboga tersebut belum mempunyai uji kelayakan golongan B yang disyaratkan melalui Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 ⁴. Kemudian yang lainnya adalah kasus PT. Epsom dikawasan Cikarang yang menimpa 228 karyawannya oleh makanan yang dihidangkan katering milik ibu Yuyun ⁵. Terhadap beberapa kasus diatas terbukti masih lemahnya pengawasan yang dilakukan oleh pengusaha jasaboga sehingga menimbulkan kerugian bagi konsumen jasaboga yang mengharuskan pelaku usaha katering untuk melakukan pemeriksaan makanan sesuai dengan undang-undang no. 7 tahun 1996 tentang Pangan, hal-hal tersebut diatas membuat penulis untuk meneliti mengenai pertanggung jawaban pengusaha jasaboga terhadap kerugian yang telah ditimbulkan.

⁴“Katering Matahari Tidak Memenuhi Standar Kesehatan”, www.kompas.Com, Tanggal 20 Februari 2004.

⁵“Buntut Keracunan Karyawan PT. Epsom, Polisi Periksa Pemilik Katering”, www.kompas.Com, Tanggal 23 maret 2004.

B. RUMUSAN MASALAH.

Berdasarkan latar belakang permasalahan diatas maka dengan ini penulis membuat beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Apakah kewajiban dari pelaku usaha jasaboga dalam rangka memberikan perlindungan konsumen ?
2. Upaya hukum apa yang dapat ditempuh konsumen apabila terjadi pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha jasaboga ?

C. PENJELASAN JUDUL.

Adapun judul skripsi yang saya tulis adalah “ **Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Jasaboga** “ Selanjutnya terhadap judul tersebut untuk memudahkan dan memahami kata dari judul yang saya tulis, maka dalam hal ini saya akan menjelaskan perihal pengertian dan penjelasan dari perlindungan hukum dan konsumen jasaboga.

Dalam hal ini yang dimaksud dengan perlindungan hukum adalah segala peraturan perundang-undangan untuk menjamin adanya kepastian hukum yang bertujuan untuk memberikan perlindungan kepada masyarakat, dalam hal ini perlindungan hukum di Indonesia merupakan perlindungan hukum yang represif yang diterapkan oleh peradilan umum di Indonesia adapun yang dimaksud dengan perlindungan hukum yang represif adalah perlindungan hukum yang bertujuan untuk menyelesaikan sengketa, dalam hal ini sebagai akibat adanya hubungan hukum antara kedua belah pihak, yaitu hak salah satu pihak berhadapan dengan

kewajiban pihak lain sehingga perlu adanya kepastian hukum agar dapat berjalan sesuai dengan aturan hukum yang berlaku, didalam kaitannya dengan perlindungan hukum selalu adanya hak yaitu tuntutan-tuntutan hukum berdasarkan dari undang-undang atau hukum yang berlaku⁶.

Kemudian saya akan menjelaskan apa yang dimaksud dengan konsumen jasaboga dalam hal ini konsumen jasaboga adalah setiap orang yang membeli atau mengkonsumsi makanan yang disediakan oleh pelaku usaha jasaboga dan biasanya konsumen jasaboga membeli/memesan makanan dengan jumlah yang besar hal ini berkaitan dengan pelaku usaha jasaboga untuk menjaga dan meningkatkan kualitas makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen, dikarenakan makanan tersebut dikonsumsi oleh orang banyak sehingga akan merugikan pelaku usaha jasaboga dan konsumen sendiri jika pelaku usaha konsumen lalai memenuhi persyaratan kesehatan makanan maka akan dapat merugikan konsumen yang telah mengkonsumsi makanan tersebut.

Maka dari penjelasan yang telah saya jelaskan dapat disimpulkan bahwa “**Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Jasaboga** “ Merupakan perlindungan bagi konsumen jasaboga untuk memberikan kepastian hukum sebagai akibat dari kecerobohan pelaku usaha jasaboga yang tidak memeriksa terlebih dahulu atau melakukan pemeriksaan terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh konsumen.

⁶ Philipus M. Hadjon, Perlindungan Hukum Bagi Rakyat, Bina Ilmu Surabaya, cetakan I, 1987, h. 2.

D. ALASAN PEMILIHAN JUDUL.

Alasan atau pertimbangan saya menggunakan judul “ **Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Jasaboga** “ adalah karena jasaboga merupakan bisnis yang menyediakan makanan dalam jumlah yang besar untuk pertemuan, pesta dan sebagainya, tentunya apabila makanan dari jasaboga tersebut tidak higienis atau oleh pelaku usaha jasaboga tidak dilakukan pemeriksaan terlebih dahulu maka dampaknya akan berbahaya bagi konsumen yang mengkonsumsi makanan dari jasaboga tersebut, akan terjadi hubungan yang bersifat masal setelah makan dari katering siap untuk dikonsumsi.

Disamping itu pula ada ketentuan peraturan perundang-undangan untuk melindungi konsumen yang mengatur hubungan hukum antara konsumen dengan produsen antara lain adanya hak konsumen atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi makanan demikian pula adanya kewajiban dari pelaku usaha untuk menjamin mutu dan kualitas barang yang diperdagangkan, hal ini berkaitan dengan adanya pemenuhan standar uji kelayakan dan pemeriksaan makanan pada katering yang memproduksi makanan bagi perusahaan atau untuk pertemuan –pertemuan lainnya.

Demikian pula dalam kaitannya memberikan perlindungan hukum kepada konsumen jasaboga maka pelaku usaha jasaboga dalam kegiatannya harus mempunyai izin dalam hal ini peran dari Pemerintah Daerah sangat diperlukan dalam pemberian izin serta penegakan hukum oleh dinas kesehatan, mengenai pencabutan izin apabila terbukti pelaku usaha jasaboga melakukan pelanggaran

yaitu tidak melakukan uji kelayakan dan pemeriksaan terhadap kualitas makanan yang dipersyaratkan oleh undang-undang.

Dari kasus-kasus yang telah ada banyak sekali pelanggaran-pelanggaran yang dilakukan oleh jasaboga mulai dari tidak dilakukannya pengujian terhadap makanan yang telah diatur oleh undang-undang tentang pangan sampai kepada tidak dimilikinya izin layak sehat golongan B bagi jasaboga, yaitu bukan hanya pada perusahaan saja namun meliputi jasaboga yang melayani asrama penampungan, asrama transito atau asrama lainnya, pengeboran lepas pantai, angkutan umum dalam negeri dan sarana pelayanan kesehatan. Dengan ketentuan memenuhi persyaratan kebersihan halaman, lantai, pengatur ruangan, ventilasi, fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan, tempat cuci tangan dan ruang pengolahan makanan. Persyaratan-persyaratan lebih lanjut diatur oleh keputusan menteri kesehatan no: 715 /Menkes/sk/V/2003.

Dari alasan-alasan yang telah saya utarakan tersebut bahwa banyak pelaku usaha jasaboga yang melakukan pelanggaran-pelanggaran hal tersebut sangat merugikan konsumen sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak higienis juga mempunyai dampak terhadap produsen atau pelaku usaha jasaboga yang bersangkutan dalam melakukan usahanya dikarenakan dalam kegiatannya sangat membutuhkan dan sangat bergantung atas dukungan konsumen.

E. TUJUAN PENULISAN.

Skripsi yang saya tulis mempunyai 2 tujuan atau sasaran, yaitu tujuan akademis dan tujuan praktis. Tujuan akademis disini dimaksud sebagai salah satu

syarat untuk memperoleh gelar sarjana dibidang hukum khususnya ilmu hukum bisnis. Sedangkan tujuan praktis disini dimaksudkan untuk mengetahui kewajiban pelaku usaha katering dalam menjalankan usahanya serta upaya hukum apa saja yang ditempuh oleh konsumen untuk memperoleh haknya dari kerugian yang diakibatkan oleh perbuatan pelaku usaha jasaboga.

F. METODE PENULISAN.

Metode penelitian yang saya pergunakan sebagai pedoman dalam penulisan skripsi ini adalah :

a. Pendekatan Masalah.

Sesuai dengan judul dan materi yang saya bahas dalam penulisan skripsi ini maka tipe penelitian yang saya gunakan adalah secara normatif dengan pendekatan perundang-undangan (Statute Approach). Yang dimaksud dengan penelitian secara normatif dengan menggunakan pendekatan perundang-undangan adalah dengan melakukan analisis pasal-pasal didalam BW, Undang-Undang Perlindungan Konsumen, Undang-Undang Pangan, Undang-Undang Kesehatan serta perundang-undangan lainnya yang berkaitan dengan permasalahan yang sedang diteliti yaitu tentang kewajiban pelaku usaha jasaboga serta upaya hukum oleh konsumen.

b. Sumber Bahan Hukum.

Data untuk menunjang skripsi ini adalah data sekunder yang terdiri dari :

- Bahan hukum primer, yaitu bahan hukum yang berupa peraturan perundang-undangan yang berlaku tentunya bersifat mengikat serta ada kaitannya terhadap permasalahan yang sedang dibahas.
- Bahan hukum sekunder, yaitu bahan hukum yang sifatnya menjelaskan bahan hukum primer, yaitu bahan hukum yang berupa buku-buku literatur, buku-buku karangan ilmiah, informasi lewat internet dan media cetak yang ada kaitannya dengan permasalahan yang sedang dikaji serta saya menggunakan data hasil penelitian atau studi lapangan di Dinas Kesehatan serta Pengadilan Negeri di Surabaya.

c. Pengumpulan Bahan Hukum.

Pengumpulan data dalam skripsi ini saya lakukan dengan membaca dan mempelajari bahan hukum primer dan bahan hukum sekunder. Selain itu juga saya melakukan wawancara, yaitu tanya jawab secara langsung dengan subyek penelitian di Dinas Kesehatan dan Pengadilan Negeri di Surabaya.

d. Prosedur Pengolahan dan Analisis Bahan hukum.

Pengolahan data dalam skripsi ini saya lakukan dengan menggunakan metode deduktif, yaitu suatu metode yang bertolak dari hal-hal yang umum menuju hal-hal yang khusus. Dalam arti kewajiban-kewajiban dari pelaku usaha dalam memasarkan produknya harus berdasarkan ketentuan-ketentuan yang berlaku, terhadap hal tersebut maka akan saya terapkan pada pelaku usaha katering dalam memasarkan produknya dalam bentuk pangan.

Sedangkan untuk analisis datanya saya lakukan dengan membahas literatur-literatur yang berkaitan dengan permasalahan ini serta peraturan perundang-undangan yang berlaku dengan menjelaskan secara deskriptif sehingga akan memperjelas permasalahan yang ada.

G. PERTANGGUNGJAWABAN SISTEMATIKA.

Dalam sistematika skripsi saya ini, terdiri dari 4 bab dan tiap-tiap bab dibagi menjadi sub bab sehingga tersusun sebagai berikut :

BAB I merupakan pendahuluan, karena didalam bab ini menjelaskan latar belakang dan rumusan penelitian masalah yang sedang dibahas. Dalam penelusuran judul yang saya buat terdiri dari penjelasan judul dan alasan pemilihan judul, sedangkan tujuan utama saya adalah untuk mengetahui lebih jelas mengenai kewajiban pelaku usaha jasaboga dalam memasarkan produknya dalam bentuk pangan serta upaya hukum apa yang ditempuh oleh konsumen apabila pelaku usaha jasaboga tidak memenuhi kewajibannya untuk melakukan pemeriksaan terhadap kualitas makanan yang akan dipasarkan sehingga merugikan konsumen. Disamping itu dijelaskan metode yang dipergunakan yaitu : pendekatan masalah, sumber data, prosedur pengumpulan data dan analisis data, serta yang terakhir adalah mengenai pertanggungjawaban sistematika yaitu bagaimana skripsi ini dipertanggungjawabkan sesuai dengan isinya.

BAB II Berisikan tentang kewajiban dari pelaku usaha jasaboga dalam memasarkan produknya dalam bentuk pangan, kemudian akan saya jelaskan dalam sub bab yang terdiri dari kewajiban pelaku usaha jasaboga ditinjau dari

perundang-undangan, larangan pelaku usaha jasaboga, pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan dan sanksi terhadap pelaku usaha jasaboga.

BAB III Berisikan materi yang menitikberatkan pada upaya hukum dari pihak konsumen jasaboga akibat produk pangan yang dihasilkan dari pelaku usaha jasaboga, kemudian terhadap hal tersebut akan saya jelaskan lebih lanjut dalam sub bab yang terdiri dari macam-macam kerugian yang ditimbulkan, dasar gugatan, penyelesaian sengketa serta pengajuan gugatan class action.

BAB IV Sebagai bab terakhir memuat ringkasan dari seluruh uraian yang telah dikemukakan sebelumnya dan pembahasan untuk selanjutnya ditarik kesimpulan dan saran-saran yang dianggap perlu.

BAB II

KEWAJIBAN PELAKU USAHA JASABOGA DALAM RANGKA MEMBERIKAN PERLINDUNGAN KONSUMEN

BAB II

KEWAJIBAN PELAKU USAHA JASABOGA DALAM RANGKA MEMBERIKAN PERLINDUNGAN KONSUMEN

A. Macam-Macam Penggolongan Jasaboga.

1. Jenis-jenis jasaboga.

Dalam kegiatannya ada beberapa jenis-jenis jasaboga yang jangkauan pelayanan kepada konsumen yang berbeda dan juga persyaratan-persyaratan yang berbeda pula, sehingga penulis perlu untuk meneliti hal-hal yang harus dipenuhi dalam kegiatan pengolahan dan pemasaran kepada konsumen dikarenakan adanya pengaturan terhadap jenis-jenis jasaboga mengenai persyaratan lokasi maupun bangunan yang dapat mempengaruhi kegiatan pengolahan sampai dengan penyajian kepada konsumen.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/ MENKES/ SK/ 2003 maka ada beberapa jenis-jenis jasaboga yang melaksanakan kegiatan pengolahan makanan, hal tersebut tercantum dalam pasal 2 Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/ MENKES/ SK/ 2003 yaitu :

- (1) Berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko yang dilayani, jasaboga dikelompokkan dalam golongan A, golongan B, dan golongan C.
- (2) Jasaboga golongan A yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2, A3.
- (3) Jasaboga golongan B, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan khusus untuk :
 - a. Asrama penampungan haji;
 - b. Asrama transito atau asrama lainnya;
 - c. Perusahaan;
 - d. Pengeboran lepas pantai

- e. Angkutan umum dalam negeri, dan
 - f. Sarana Pelayanan Kesehatan.
- (4) Jasaboga golongan C, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

Setiap jenis-jenis jasaboga tersebut mempunyai persyaratan lokasi, Bangunan, Pengolahan dan Penyimpanan yang berbeda disamping diperlukannya sertifikat hygiene sanitasi maka berdasarkan pengaturan yang ada ditentukan pula terhadap persyaratan tersebut sehingga jasaboga yang bersangkutan dianggap layak untuk menjalankan usahanya ⁷.

2. Persyaratan-persyaratan dan tata cara dalam memperoleh izin usahayang harus dipenuhi pengusaha jasaboga menurut jenis-jenisnya.

Setiap jasaboga mempunyai perbedaan persyaratan yang harus dipenuhi oleh masing-masing jasaboga, dalam pasal 3 ayat (2) Keputusan Menteri Kesehatan dijelaskan :

“ Untuk memiliki izin usaha sebagaimana yang dimaksud pada ayat (1) jasaboga harus memiliki sertifikat hygiene sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/ kota.”

Kemudian ditentukan pula mengenai tata cara memperoleh sertifikat hygiene sanitasi sebagai syarat untuk memiliki izin usaha yaitu : ⁸

1. Permohonan.

⁷ Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

⁸ Ibid.

Untuk memperoleh Sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga, pengusaha mengajukan permohonan kepada kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/ kota disertai lampiran-lampiran.

2. Rekomendasi dari asosiasi jasaboga.

- a. Perusahaan jasaboga tersebut adalah anggotanya dan telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi jasaboga berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan oleh asosiasi.
- b. Dalam melakukan pemeriksaan asosiasi harus mempekerjakan tenaga sanitarian atau tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana Muda atau D3 yang telah mendapatkan pelatihan dibidang hygiene sanitasi makanan dan mendapat rekomendasi dari organisasi profesi.

3. Pemeriksaan hygiene sanitasi jasaboga.

Tim yang terdiri dari tenaga sanitarian dan tenaga ahli lainnya melakukan kunjungan dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan baik fisik, kimia maupun bakteriologis, dan seluruh rangkaian proses produksi makanan.

4. Penilaian.

Penilaian hygiene sanitasi didasarkan kepada nilai pemeriksaan yang dituangkan didalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/ specimen terdiri dari pemeriksaan fisik, pemeriksaan laboratorium dan kesimpulan pemeriksaan.

5. Pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga.

Setelah menerima dan menilai kelengkapan surat permohonan sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga dari pengusaha beserta lampirannya, kepala Dinas

Kesehatan Kabupaten/ Kota melakukan pemeriksaan lapangan dan apabila telah memenuhi persyaratan kemudian dikeluarkan sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga. Jadi sebelum mengajukan surat permohonan kepada kepala dinas kesehatan, harus ada rekomendasi dari asosiasi jasaboga termasuk hasil pemeriksaan fisik, kimia maupun bakteriologis dan seluruh rangkaian proses produksi oleh asosiasi jasaboga.

6. Masa berlaku sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga.

- a. Sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga sementara berlaku selama 6 bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya 2 kali.
- b. Sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga tetap berlaku selama 3 tahun dan dapat diperbarui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi/ alamat, tutup dan atau menyebabkan terjadinya keracunan makanan/ wabah dan jasaboga menjadi tidak laik hygiene sanitasi.
- c. Sertifikat laik hygiene sanitasi harus dipasang di dinding yang mudah dilihat oleh petugas dan masyarakat konsumen.

7. Izin usaha jasaboga.

Izin usaha jasaboga dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah sesuai perundang-undangan yang berlaku dilengkapi dengan sertifikat laik hygiene sanitasi.

Setelah diketahui mengenai tata cara memperoleh sertifikat hygiene sanitasi sebagai syarat untuk mendapatkan izin usaha, kegiatan jasaboga tentunya berhubungan dengan kondisi bangunan dan lokasi bangunan hal tersebut sangat penting untuk menunjang proses produksi atau pengolahan makanan sampai kepada pemasaran, kebersihan lingkungan lokasi menjadi ketentuan yang wajib

diperhatikan oleh pelaku usaha jasaboga. Maka ditentukan persyaratan mengenai lokasi dan bangunan jasaboga yaitu pasal 8 Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/ MENKES/ SK/ V/ 2003 :

- (1) Lokasi dan bangunan harus sesuai dengan ketentuan persyaratan sebagaimana ditetapkan dalam keputusan ini.
- (2) Persyaratan lokasi dan bangunan jasaboga untuk tiap golongan jasaboga sebagaimana dimaksud ayat (1) tercantum dalam lampiran III.

Berdasarkan ketentuan tersebut maka ditentukan mengenai persyaratan lokasi dan bangunan pada masing-masing jenis jasaboga, seperti yang telah disebutkan bahwa ada beberapa penggolongan jasaboga yaitu golongan A yang terdiri dari golongan A1, A2, dan A3, golongan B, dan golongan C. Tentunya masing-masing jasaboga mempunyai kriteria dan persyaratan yang berbeda sesuai dengan besarnya perusahaan jasaboga yang bersangkutan. Persyaratan tersebut adalah :⁹

1. Jasaboga golongan A1 :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan umum
- 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Pengaturan ruangan :

Ruang pengolahan makanan tidak boleh dipakai sebagai ruang tidur.

⁹ Ibid.

b). Ventilasi/ penghawaan :

- (1). Bila bangunan tidak mempunyai ventilasi alam yang cukup, harus menyediakan ventilasi yang dapat memasukkan udara segar.
- (2). Pembuangan udara kotor atau asap harus tidak menimbulkan gangguan terhadap lingkungan.

c). Tempat cuci tangan :

Tersedia tempat cuci tangan yang permukaannya halus dan mudah dibersihkan.

d). Penyimpanan makanan :

Untuk penyimpanan makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari es (kulkas).

2. Jasaboga golongan A2 :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan 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 makanan yang cepat busuk harus tersedia sedikitnya 1 (satu) buah lemari penyimpanan dingin yang khusus dipergunakan untuk keperluan tersebut.

d). Fasilitas ganti pakaian :

(1). Bangunan harus dilengkapi dengan tempat penyimpanan dan ganti pakaian yang cukup.

(2). Fasilitas ganti pakaian tersebut ditempatkan sedemikian rupa sehingga mencegah kontaminasi terhadap makanan.

3. Jasaboga golongan A3 :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

1). Memenuhi persyaratan 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 dan cerobong asap.

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 pengangkut makanan yang khusus dengan konstruksi tertutup dan hanya dipergunakan untuk mengangkut makanan jadi.

(2). Alat/ tempat angkut makanan harus tertutup sempurna, dibuat dari bahan kedap air, permukaan halus dan mudah dibersihkan.

(3). Pada setiap kotak yang dipergunakan sekali pakai untuk mewadahi makanan harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta laik hygiene sanitasi.

(4). Jasaboga yang menyajikan makanan tidak dengan kotak, harus mencantumkan nama perusahaan dan nomor izin usaha serta laik hygiene sanitasi di tempat penyajian yang mudah diketahui umum.

4. Jasaboga golongan B :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan khusus untuk asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasaboga golongan A3
- 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :

a). Halaman :

Pembuangan air kotor harus dilengkapi dengan grease trap (penangkap lemak) sebelum dialirkan ke septic tank atau tempat pembuangan lainnya.

b). Lantai :

Pertemuan antara lantai dan dinding tidak terdapat sudut mati agar mudah dibersihkan dan tidak menjadi tempat berkumpulnya kotoran.

c). Pengaturan ruang :

Memiliki ruang kantor dan ruang untuk belajar/ khusus yang terpisah dari ruang pengolahan makanan.

d). Ventilasi/ penghawaan :

Pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuangan asap dan cerobong asap.

e). Fasilitas pencucian peralatan dan bahan makanan :

- (1). Fasilitas pencucian dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan.
- (2). Setiap peralatan dibebashamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau air panas 80°C selama 2 menit

f). Tempat cuci tangan :

Setiap ruangan pengolahan makanan dilengkapi 1 (satu) buah tempat cuci tangan yang diletakkan dekat pintu.

g). Ruang pengolahan makanan :

- (1). Tersedia ruangan tempat pengolahan makanan yang terpisah dari ruangan tempat penyimpanan bahan makanan mentah.
- (2). Tersedia lemari penyimpanan dingin yang dapat mencapai suhu -10°C sampai -5°C dengan kapasitas yang cukup memadai sesuai dengan jenis makanan yang digunakan.

5. Jasaboga golongan C :

a. Kriteria :

Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja

b. Persyaratan :

- 1). Memenuhi persyaratan jasaboga golongan B.
- 2). Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut :
 - a). Ventilasi/ penghawaan :

- (1). Pembuangan asap dilengkapi dengan penangkap asap (hood), alat pembuangan asap, cerobong asap, saringan lemak yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan secara berkala.
 - (2). Ventilasi ruangan dilengkapi dengan alat pengatur suhu ruangan yang dapat menjaga kenyamanan ruangan.
- b). Fasilitas pencucian alat dan bahan :
- (1). Terbuat dari bahan logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti stainless steel.
 - (2). Air untuk keperluan pencucian peralatan dan cuci tangan harus mempunyai kekuatan tekanan sedikitnya 15 psi (1,2 kg/cm²).
- c). Ruang pengolahan makanan
- (1). Tersedia lemari penyimpanan dingin untuk makanan secara terpisah sesuai dengan jenis makanan/ bahan makanan yang digunakan seperti daging, telur, unggas, ikan, sayuran dan buah dengan suhu yang dapat mencapai kebutuhan yang disyaratkan.
 - (2). Tersedia gudang tempat penyimpanan makanan untuk bahan makanan kering, makanan terolah dan bahan makanan yang tidak mudah busuk.
 - (3). Rak-rak penyimpanan makanan harus mudah dipindah-pindah dengan menggunakan roda-roda penggerak sehingga ruangan mudah dibersihkan.

Kemudian pelaku usaha dalam menjalankan usahanya harus mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi terlebih dahulu, kemudian pelaku usaha mendapatkan izin usaha dari Pemerintah Daerah, Adapun persyaratan-persyaratan hygiene sanitasi makanan :¹⁰

1. Bahan makanan.

- a. Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan/ udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- b. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan keputusan menteri kesehatan yang berlaku.

2. Makanan terolah :

a. Makanan yang dikemas :

- 1). Mempunyai label dan merk.
- 2). Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.
- 3). Kemasan tidak rusak/ pecah atau kembung.
- 4). Belum kadaluarsa.
- 5). Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.

b. Makanan yang tidak dikemas :

- 1). Baru dan segar
- 2). Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur.
- 3). Tidak mengandung bahan yang dilarang.

3. Makanan jadi.

¹⁰ Ibid.

- a. Makanan tidak rusak, busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
- c. Angka kuman E. Coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- d. Angka kuman E. Coli pada minuman harus 0/gr contoh makanan.
- e. Jumlah kandungan logam berat residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

Disamping itu menurut Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/ 2003 pasal 9 ayat (1) mengatakan :

“Pengolahan makanan oleh jasaboga harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi pengolahan, penyimpanan dan pengangkutan”.

B. Kewajiban pelaku usaha ditinjau dari peraturan perundang – undangan.

Industri yang bergerak dalam pengolahan dan penyajian makanan siap santap yang disebut industri jasaboga atau jasaboga telah berkembang dengan pesat, untuk meningkatkan citra dan keamanan makanan perlu diadakan penyuluhan dan pembinaan bagi pengusaha jasaboga akan pentingnya kebersihan dalam penyediaan, persiapan makanan, bahan pangan yang bermutu baik, cara-cara pengolahan, penyimpanan dan penyajian yang baik. Dengan demikian perlunya peraturan perundang-undangan untuk mengatur kewajiban dari pelaku usaha jasaboga dalam memberikan pelayanan terhadap konsumen jasaboga agar makanan yang dihasilkan tetap terjaga kualitas serta kebersihannya.

Maka perlu kita ketahui kewajiban-kewajiban bagi pelaku usaha jasaboga dengan tidak melupakan hak dan kewajiban konsumen, namun dalam hal ini penulis lebih menitikberatkan pada kewajiban pelaku usaha jasaboga disebabkan banyaknya kasus-kasus keracunan disebabkan pelaku usaha tidak melaksanakan prosedur yang baik dalam pengolahan makanan dan lain sebagainya.

Dalam Undang-undang No. 8 tahun 1999 dijelaskan dalam pasal 7 yaitu :

“ Kewajiban pelaku usaha adalah :

- a. Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya;
- b. Memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/ atau jasa serta memberikan penjelasan penggunaan, perbaikan, dan pemeliharaan;
- c. Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
- d. Menjamin mutu barang dan/ atau jasa yang diproduksi dan/ atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/ atau jasa yang berlaku;
- e. 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;
- f. Memberi kompensasi, ganti rugi, dan/ atau penggantian apabila barang dan/ atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan konsumen tidak sesuai dengan perjanjian.”

Pelaku usaha jasaboga dalam menjalankan usahanya tentunya harus beritikad baik dikarenakan merupakan salah satu asas dalam hukum perjanjian Yaitu pada pasal 1338 ayat (3) BW bahwa perjanjian harus dilaksanakan dengan itikad baik, dengan adanya asas dalam perjanjian tersebut maka menimbulkan kewajiban bagi pelaku usaha untuk menyediakan/menjual makanan yang higienis sesuai dengan peraturan yang ada.

Sehingga kewajiban yang harus dilakukan oleh pelaku usaha sesuai dengan pasal 7 Undang-undang Perlindungan Konsumen karena adanya hak-hak dari

konsumen untuk diperlakukan sesuai dengan ketentuan yang berlaku disamping adanya kewajiban konsumen dan hak pelaku usaha yang masing-masing harus dihormati oleh para pihak, ketentuan tersebut dijelaskan dalam pasal 4 Undang-undang No. 8 tahun 1999 yaitu :

“ Hak konsumen adalah :

- a. Hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/ atau jasa;
- b. Hak untuk memilih dan mendapatkan barang dan/ atau jasa sesuai dengan nilai tukar dan kondisi serta jaminan yang dijanjikan;
- c. Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/ atau jasa;
- d. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/ atau jasa yang digunakan;
- e. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut;
- f. Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen;
- g. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
- h. Hak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi dan/ atau penggantian, apabila barang dan/ atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya;
- i. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.”

Sehingga menurut penulis adanya hak yang penting dalam upaya perlindungan konsumen terutama dalam melindungi konsumen jasaboga yaitu hak atas keamanan dan keselamatan sehingga konsumen dapat terhindar dari kerugian fisik atau kesehatannya, hal tersebut sering diabaikan oleh pelaku usaha jasaboga berdasarkan kasus-kasus yang telah terjadi disebabkan oleh makanan-makanan yang disediakan oleh industri jasaboga dikarenakan pengusaha termasuk pengusaha jasaboga pada umumnya tidak diharuskan mempunyai pengetahuan

ketrampilan dalam praktek sanitasi yang baik dalam pengolahan dan penyajian makanan. Sehingga cara yang terbaik untuk mengatasi hal ini adalah :¹¹

- Memberikan penyuluhan dan pembinaan kepada pengusaha jasaboga mengenai praktek sanitasi yang baik dalam mengolah dan mempersiapkan/ menyajikan makanan.
- Memberikan pengetahuan mengenai kemungkinan bahaya yang timbul jika praktek pengolahan dan persiapan makanan tidak dilakukan dengan benar.

Kemudian pelaku usaha katering dalam melakukan usahanya harus memenuhi ketentuan standar dan atau persyaratan kesehatan sesuai dengan pasal 21 ayat 1 dan ayat 3 Undang-undang No.23 tahun 1992 tentang Kesehatan

Pasal 21 ayat 1 :

“ Pengamanan makanan dan minuman diselenggarakan untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan mengenai standar dan atau persyaratan kesehatan.”

Pasal 21 ayat 3 :

“ Makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan dan atau membahayakan kesehatan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.”

Kemudian dijelaskan dalam penjelasannya pasal 21 ayat 1 bahwa pemerintah menetapkan standar dan persyaratan kesehatan agar makanan dan minuman yang bersangkutan aman dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Kemudian

¹¹ Wawancara di Dinas Kesehatan kota Surabaya, tanggal 13 juli 2004.

dalam penjelasan pasal 21 ayat 3 bahwa untuk melindungi masyarakat, peredaran makanan dan minuman hasil industri berskala besar dengan menggunakan teknologi maju yang tidak memenuhi ketentuan standar dan atau persyaratan kesehatan dilarang peredarannya. Makanan dan minuman yang diproduksi masyarakat seperti industri rumah tangga adalah perajin makanan dan minuman yang masih dalam taraf pembinaan dan pengawasan perlu diterapkan persyaratan yang menyangkut kebersihan dan sanitasi agar tidak tercemar kotoran, jasad renik dan bahan berbahaya. Makanan dan minuman, yang diproduksi oleh masyarakat seperti industri rumah tangga, pengrajin makanan dan minuman, belum dikenakan sanksi pidana sebagaimana ditentukan dalam undang-undang ini. Pemerintah mengharuskan produsen untuk menarik dari peredaran, makanan dan minuman yang dilarang serta mengawasi pelaksanaannya.

Dari penjelasan diatas maka pelaku usaha diwajibkan untuk memenuhi standar dan persyaratan kesehatan, terhadap penjelasan pasal 21 ayat (3) maka diketahui bahwa makanan dan minuman hasil dari industri berskala besar dilarang peredarannya ini berlaku juga terhadap pelaku usaha katering karena pelaku usaha katering dalam kegiatan usahanya harus memiliki sertifikat hygiene sanitasi, sertifikat tersebut adalah sebagai upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan, ketentuan tersebut berdasarkan pasal 1 angka (4) Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/ MENKES/ SK/ V/ 2003, namun berdasarkan Keputusan Menteri tersebut pelaku usaha katering yang tergolong katering yang berskala kecil seperti katering yang dikelola oleh keluarga

keluarga diharuskan juga untuk memiliki izin dan sertifikat hygiene sanitasi, golongan jasaboga tersebut dijelaskan dalam pasal 2 ayat (2) Keputusan Menteri Kesehatan yaitu merupakan jasaboga golongan A1 dan selanjutnya akan dijelaskan oleh penulis dalam persyaratan-persyaratan jasaboga.

Dari ketentuan tersebut maka jasaboga berskala kecil dan besar yang tidak mempekerjakan tenaga kerja sampai jasaboga yang mempekerjakan tenaga kerja diharuskan untuk memiliki izin usaha dan sertifikat hygiene sanitasi. Selain itu pengusaha jasaboga dan/ atau penanggung jawab jasaboga wajib untuk memenuhi syarat hygiene sanitasi yang merupakan ketentuan-ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk jasaboga dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Faktor Bacteriologis adalah senyawa-senyawa/kuman-kuman yang dapat mempengaruhi proses pengolahan makanan. Faktor kimia adalah bahan-bahan tambahan makanan yang tidak sesuai dengan aturan sehingga dapat membahayakan konsumen. Faktor fisika adalah berkaitan dengan proses penyimpanan makanan harus sesuai dengan suhu yang telah ditentukan agar tidak terjadi pembusukan.

C. Pengawasan dan Pembinaan Oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Didalam kegiatannya pelaku usaha jasaboga dibina oleh Dinas Kesehatan dan diawasi oleh Kepala Kesehatan Kabupaten/ Kota. Di dalam pasal 10 ayat (1) Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/ SK/ V/ 2003 dijelaskan :
“ Pembinaan teknis penyelenggaraan jasaboga dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota”,

dan pasal 11 ayat (1) dijelaskan :

“ Pengawasan pelaksanaan keputusan ini dilakukan oleh kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota.”

Maka perlu dijelaskan bentuk pengawasan dan pembinaan yaitu :¹²

1. Pembinaan.

Untuk pemeriksaan berkala terhadap jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota dan Asosiasi Jasaboga setempat menyampaikan hasil pemeriksaan jasaboga kepada Bupati/ Walikota dan disebarluaskan kepada masyarakat.

2. Uji Petik.

Dinas Kesehatan sewaktu-waktu dapat melakukan uji petik audit hygiene sanitasi dan pengujian mutu jasaboga untuk menilai kondisi fisik, fasilitas dan lingkungan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM), tingkat cemaran makanan dan atau dalam hal ada kejadian luar biasa/ wabah dan keadaan yang membahayakan lainnya, Uji Petik dilaksanakan dalam rangka pemantapan pelaksanaan pengawasan dan untuk tujuan pembinaan dan pengembangan pengawasan jasaboga yang lebih profesional. Biaya pelaksanaan uji petik dibebankan pada anggaran Pemerintah.

Kemudian penilaian dari pengawasan ialah meliputi:¹³

1. Jumlah jasaboga yang telah terdata, jumlah penjamah, jumlah penduduk yang dilayani dan sebaran pelayanan jasaboga.

¹² Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

¹³ Ibid.

BAB III

UPAYA HUKUM YANG DAPAT DITEMPUH KONSUMEN APABILA TERJADI KERUGIAN OLEH PELAKU USAHA JASABOGA

BAB III

UPAYA HUKUM YANG DAPAT DITEMPUH KONSUMEN APABILA TERJADI KERUGIAN OLEH PELAKU USAHA JASABOGA.

A. Tanggung gugat pelaku usaha jasaboga berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen dan Keputusan Menteri Kesehatan.

Dalam bab II telah dijelaskan mengenai kewajiban-kewajiban pelaku usaha jasaboga terhadap konsumen dalam menjalankan usahanya disertai macam-macam penggolongan jasaboga, sehingga dapat kita ketahui jenis-jenis jasaboga sampai kepada persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi oleh pelaku usaha jasaboga untuk memperoleh sertifikat hygiene sanitasi dan izin usaha jasaboga.

Berdasarkan hal tersebut persyaratan-persyaratan jasaboga menjadikan dasar untuk menjamin mutu barang dan atau jasa yang diproduksi berdasarkan ketentuan atau peraturan-peraturan yang berlaku, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 715/MENKES/SK/V/2003 telah mengatur hal tersebut yang bertujuan bagi kepentingan konsumen agar dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola oleh jasaboga agar tidak membahayakan kesehatan.

Pelaku usaha bertanggung gugat atas kerugian konsumen akibat mengkonsumsi makanan yang dihidangkan oleh pelaku usaha jasaboga, dalam Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen pasal 19 ayat (1) dijelaskan bahwa :

“ Pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerusakan, pencemaran, dan/atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan.”

Kemudian dalam pasal 19 ayat (2) diatur pula mengenai bentuk ganti kerugian, pasal tersebut menjelaskan bahwa :

“ Ganti rugi sebagaimana dimaksud ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau pengembalian 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.”

Tanggung gugat pelaku usaha untuk memberikan kompensasi, ganti kerugian sebagaimana dijelaskan dalam pasal 19, didasarkan pada hak konsumen yang dijelaskan pada pasal 4 huruf h Undang-Undang Perlindungan Konsumen 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. “

Hak tersebut timbul akibat kerugian konsumen akibat memakai atau mengkonsumsi barang/jasa yang rusak atau tercemar dari pelaku usaha, kerugian dari konsumen dapat berupa materi atau kerugian menyangkut kesehatan fisik seperti sakit, cacat bahkan kematian, menurut Undang-undang Perlindungan konsumen pada pasal 19 ayat (2) ganti kerugian dapat berupa pengembalian uang atau kompensasi untuk mengganti barang yang lain/setara nilainya atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan apabila konsumen menderita kerugian fisik maupun jiwanya.

Dengan demikian untuk menghindari dari kemungkinan terjadinya keracunan makanan maka pelaku usaha wajib mengetahui larangan-larangan dalam memproduksi barang dan/atau jasa sebagaimana diatur dalam pasal 19 Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, dalam pasal 19 ayat (1) huruf a dijelaskan bahwa :

“ Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan.”

Kemudian pelaku usaha tidak memperhatikan proses pengolahan dan mutu barang yang tercantum dalam pasal 19 ayat (1) huruf e yaitu :

“ Tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya, mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut.”

Larangan tersebut diatur agar barang dan/atau jasa yang beredar merupakan produk yang layak edar dan berkualitas.

Melalui Keputusan Menteri Kesehatan dapat kita ketahui mengenai tanggung gugat pelaku usaha jasaboga, dalam Kepmenkes No. 715/MENKES/SK/V/2003 pasal 6 dijelaskan bahwa :

“ Pengusaha dan/ atau penanggung jawab jasaboga wajib menyelenggarakan jasaboga yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana yang ditetapkan dalam keputusan ini. “

Kemudian dijelaskan dalam pasal 7 :

“ Penanggung jawab jasaboga yang menerima laporan atau mengetahui adanya kejadian keracunan atau kematian yang diduga berasal dari makanan yang diproduksinya wajib melaporkan kepada Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat guna dilakukan langkah-langkah penanggulangan.”

Dalam hal terjadi keracunan atau kejadian luar biasa (wabah) maka pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan seperti mengambil sample dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan survei lainnya, kemudian pemeriksaan sample dan spesimen jasaboga dilakukan di laboratorium, ketentuan tersebut berdasarkan atas penjelasan pasal 12 Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003. Dalam pengambilan contoh dan spesimen dilakukan terhadap jenis makanan yang dicurigai dalam rangka menegakkan diagnosa atau menganalisis tingkat cemaran makanan, pengambilan contoh makanan dan spesimen yang dimaksud yaitu contoh makanan, contoh usap alat makanan, contoh usap alat masak, contoh air dan contoh lainnya yang diperlukan dalam pengawasan jasaboga.¹⁴

B. Tanggung gugat berdasarkan wanprestasi.

Dalam hal terjadi keracunan kepada konsumen, maka menjadi hak konsumen sebagai pihak yang mengkonsumsi/memesan makanan yang tidak higienis tersebut untuk menuntut pertanggung jawaban dari pihak jasaboga, yang mana perbuatan yang merugikan konsumen tersebut dapat dituntut berdasarkan wan prestasi.

¹⁴Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

Dalam hal kerugian dari pihak konsumen didasarkan atas *wanprestasi*, maka terlebih dahulu adanya hubungan hukum atau perjanjian antara kedua belah pihak berdasar pasal 1234 BW, kedua belah pihak tersebut adalah pihak pelaku usaha jasaboga/ produsen dengan pihak konsumen/ pemesan sedangkan pihak ketiga yaitu pihak yang tidak terikat dalam perjanjian tersebut berdasarkan pasal 1340 BW, tidak dapat menuntut pertanggung jawaban berupa tuntutan ganti rugi berdasarkan alasan *wanprestasi*, contoh kasusnya : jasaboga A melakukan perjanjian dengan konsumen/ pemesan B kemudian makanan tersebut dihidangkan pada suatu pesta, karena makanan tersebut tidak higienis maka terjadi keracunan pada tamu-tamu/ pihak ketiga pada pesta tersebut.

Akibat adanya perbuatan *wanprestasi*, maka perlu kita ketahui bentuk-bentuk penyebab terjadinya *wanprestasi* akibat tidak dipenuhinya perjanjian yang telah disepakati oleh para pihak yaitu :¹⁵

- a. Debitur tidak memenuhi prestasi sama sekali.
- b. Debitur terlambat dalam memenuhi prestasi.
- c. Debitur berprestasi tidak sebagaimana mestinya.

Akibat terjadinya *wanprestasi* maka mengharuskan pihak jasaboga untuk bertanggung jawab atas terjadinya keracunan makanan, pemesan/ konsumen dapat menuntut yaitu dengan pembatalan perjanjian atau dengan penggantian kerugian. Ketentuan tersebut berdasar pada pasal 1243 BW jo pasal 4 huruf h Undang-undang No. 8 Tahun 1999, kemudian terhadap pihak jasaboga sendiri berdasarkan

¹⁵ Purwahid Patrik, Dasar-dasar Hukum Perikatan, dikutip dari Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, Hukum Perlindungan Konsumen, RajaGrafindo Persada, Jakarta, 2004, h. 128

Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 bahwa Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengambil tindakan tegas berupa sanksi administratif yaitu dengan teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat hygiene sanitasi jasaboga, tercantum dalam pasal 13 ayat 1 yaitu :

“ Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengambil tindakan administratif terhadap jasaboga yang melakukan pelanggaran atas keputusan ini.”

Dan pasal 13 ayat 2 yaitu :

“ Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat hygiene sanitasi jasaboga.”

Kemudian terhadap kerugian konsumen maka disamping tuntutan ganti rugi, konsumen juga dapat menuntut pembatalan perjanjian akibat dari mengkonsumsi makanan dari pelaku usaha jasaboga.

Jika konsumen yang dirugikan hendak mengajukan gugatan berdasarkan wanprestasi, maka konsumen selaku penggugat hanya menggugat terbatas pada konsumen yang mempunyai hubungan hukum dengan pengusaha jasaboga dan bila yang dirugikan adalah undangan/pihak ketiga maka sulit bagi mereka untuk memakai dasar hukum wanprestasi untuk mengajukan gugatan kepada pelaku usaha jasaboga, pihak ketiga hanya dapat mengajukan gugatan berdasarkan perbuatan melawan hukum.

C. Tanggung gugat berdasarkan perbuatan melanggar hukum.

Dalam hal adanya perbuatan melanggar hukum maka terdapat perbedaan dengan *wanprestasi*. Tuntutan ganti kerugian berdasarkan perbuatan melanggar hukum tidak berdasarkan atas adanya suatu perjanjian sebelumnya, sehingga pihak ketiga yang terlepas dari perjanjian antara pihak jasaboga dengan pemesan/konsumen dapat menuntut ganti rugi berdasarkan *perbuatan melanggar hukum* dari pihak pelaku usaha jasaboga.

Agar dapat menuntut ganti rugi berdasarkan perbuatan melanggar hukum maka harus dipenuhi unsur-unsur sebagai berikut :

1. Ada perbuatan melanggar hukum;
2. Ada kerugian;
3. Ada hubungan kausalitas antara perbuatan melawan hukum dan kerugian; dan
4. Ada kesalahan.

(1) Perbuatan Melanggar Hukum

Perbuatan melanggar hukum dapat berupa beberapa perbuatan antara lain :¹⁶

- a. Melanggar hak orang lain;
- b. Bertentangan dengan kewajiban hukum si pembuat;
- c. Berlawanan dengan kesusilaan; dan
- d. Berlawanan dengan sikap hati-hati yang seharusnya diindahkan dalam pergaulan masyarakat terhadap diri atau benda orang lain.

¹⁶ J.M van Dunne dan van der Burght, Perbuatan Melawan Hukum, dikutip dari Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, Hukum Perlindungan Konsumen, RajaGrafindo, jakarta, 2004, h. 130.

Unsur yang pertama adalah melanggar hak orang lain yang berarti bahwa tidak boleh merusak barang orang lain tanpa adanya kewenangan, dengan adanya perbuatan tersebut maka harus adanya kesalahan dari orang yang bersangkutan sehingga tidak serta merta tanggung gugat tersebut timbul.¹⁷

Unsur yang kedua adalah bertentangan dengan kewajiban hukum si pembuat, kewajiban hukum tersebut adalah kewajiban menurut perundang-undangan baik dalam hukum privat maupun dalam hukum publik namun diperlukan juga syarat-syarat lain yaitu :¹⁸

Dengan pelanggaran ini, kepentingan penggugat dilanggar atau diancam;

- a. Kepentingan itu dilindungi oleh kewajiban yang dilanggar;
- b. Kepentingan itu termasuk yang dilindungi berdasarkan pasal 1365 BW;
- c. Pelanggaran tersebut bersifat tidak pantas terhadap si penggugat, mengingat sikap dan perbuatan sendiri;
- d. Tidak ada alasan pembenar.

Unsur ketiga yaitu pelanggaran terhadap kesusilaan tidak mendapat banyak pembahasan namun pelanggaran terhadap kesusilaan terjadi bila melakukan pelanggaran dimuka umum atau tidak pantas untuk dilakukan dimuka umum.

Unsur keempat yaitu adanya sikap kehati-hatian yaitu adanya sikap kehati-hatian dari pelaku usaha jasaboga dalam melayani konsumen sehingga adanya tanggung gugat pelaku usaha dalam menjalankan usahanya.

¹⁷ Ibid., h.131.

¹⁸ Ibid.

(2) Kerugian

Menurut Neuwenhuis kerugian adalah berkurangnya harta kekayaan yang disebabkan oleh perbuatan yang melanggar norma oleh pihak lain. Kerugian dapat dibagi menjadi 2 yaitu kerugian yang menimpa diri dan harta benda seseorang, kerugian yang menimpa diri berkaitan dengan keracunan makanan yang diderita oleh konsumen akibat tidak hygienisnya makanan yang dihidangkan.

kedua kerugian tersebut dapat dinilai dengan uang (harta kekayaan) serta dalam menentukan besarnya kerugian maka sedapat mungkin bahwa dengan adanya ganti kerugian dapat mengembalikan posisi konsumen seperti semula.

(3) Hubungan Sebab Akibat

Hubungan sebab akibat atau kausalitas dikenal dengan adanya teori *adequat* yaitu bahwa akibat tersebut disebabkan oleh faktor yang secara yuridis relevan yakni yang dapat menimbulkan akibat itu. Sehingga apabila perbuatan itu tidak dilakukan atau pelaku usaha jasadoga mentaati peraturan tentang hygiene sanitasi maka keracunan tidak akan terjadi.

(4) Kesalahan

Pasal 1365 BW merupakan syarat-syarat terjadinya perbuatan melanggar hukum, pada salah satu syaratnya tercantum adanya kesalahan, kesalahan tersebut mempunyai 3 unsur yaitu :¹⁹

1. Perbuatan yang dilakukan dapat disesalkan;
2. Perbuatan tersebut dapat diduga akibatnya;

¹⁹ Purwahid Patrik, Dasar-dasar Hukum Perikatan, dikutip dari Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, Hukum Perlindungan Konsumen, RajaGrafindo Persada, jakarta, 2004, h. 140

- (a) Dalam arti objektif : sebagai manusia normal dapat menduga akibatnya;
 - (b) Dalam arti subjektif : sebagai seorang ahli dapat menduga akibatnya;
3. Dapat dipertanggung jawabkan : debitur dalam keadaan cakap.

Dalam dasar gugatan berdasarkan perbuatan melanggar hukum didalam HIR adanya unsur kesalahan harus dibuktikan oleh konsumen sebagai pihak yang dirugikan.

Menurut pasal 163 HIR yang menyatakan :

“ Barang siapa, yang menyatakan ia mempunyai hak, atau ia menyebutkan suatu perbuatan untuk menguatkan haknya itu, atau untuk membantah hak orang lain, maka orang itu harus membuktikan adanya hak itu atau adanya kejadian itu.”

Kemudian pula pada pasal 1865 BW menyatakan bahwa pembuktian ada pada penggugat atau orang yang mendalilkan suatu peristiwa, maka didalam HIR maupun BW beban pembuktian adalah sama yaitu ada pada penggugat atau konsumen, yang mana memberatkan pihak konsumen karena dikenakan beban pembuktian.

Namun setelah dikeluarkannya Undang-Undang Perlindungan konsumen maka beban pembuktian ada pada pihak produsen yang harus membuktikan adanya kesalahan sebagaimana dijelaskan pada pasal 28, dengan demikian Undang-Undang Perlindungan Konsumen menganut beban pembuktian terbalik.

Sehingga bila konsumen dirugikan akibat mengkonsumsi makanan yang diproduksi oleh pelaku usaha jasaboga, maka sebaiknya dasar gugatan yang dipakai untuk menggugat pelaku usaha jasaboga adalah Undang-Undang Perlindungan Konsumen karena pelaku usaha jasaboga yang harus membuktikan

bahwa mereka bersalah atau tidak bersalah. Kemudian adanya tanggung gugat resiko dalam pasal 1367 ayat 3 yang menyatakan bahwa majikan/pengusaha jasaboga bertanggung gugat atas kesalahan dan perbuatan melanggar hukum dari pihak bawahan/karyawannya tanpa adanya kesalahan dari pihak pengusaha jasaboga.

D. Penyelesaian sengketa konsumen

Dalam hal terjadi sengketa antara para pihak maka dapat diselesaikan melalui 2 cara yaitu melalui pengadilan atau diluar pengadilan namun para pihak dapat menyelesaikan secara damai apabila dengan kesepakatan para pihak bahwa penyelesaian tersebut dapat memudahkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi sebagaimana yang tercantum dalam penjelasan pasal 45 ayat 2. Penyelesaian melalui pengadilan dapat dilakukan melalui peradilan di lingkungan peradilan umum berdasar pada pasal 45 ayat 1, sedangkan penyelesaian di luar pengadilan dapat di selesaikan melalui Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen (BPSK) agar adanya kesepakatan para pihak dan tidak terulang lagi kerugian yang dialami oleh konsumen sesuai pasal 47.

1. Penyelesaian melalui BPSK

Pengaturan mengenai BPSK ada dalam Undang-Undang Perlindungan konsumen (Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999) selanjutnya diatur secara khusus mengenai Pelaksanaan Tugas dan Wewenang Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen melalui Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor 350/MPP/KEP/12/2001 yang merupakan peraturan pelaksana dari Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Menurut Undang-undang tentang Perlindungan Konsumen Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen (BPSK) merupakan bentuk penyelesaian diluar pengadilan, yang dibentuk oleh pemerintah di Daerah Tingkat II bertugas untuk menangani dan menyelesaikan sengketa antara pelaku usaha dengan konsumen. Dalam hal ini para pihak dapat menyelesaikan melalui BPSK dengan cara mediasi, konsiliasi, dan arbitrase.

Mediasi adalah merupakan proses penyelesaian sengketa konsumen diluar pengadilan dengan perantaraan BPSK sebagai penasehat, didampingi oleh majelis yang bertindak aktif sebagai mediator dan penyelesaiannya diserahkan kepada para pihak, berdasarkan pasal 1 angka 10 Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 350/MPP/KEP/12/2001. Kemudian penyelesaian sengketa dilakukan dalam bentuk kesepakatan yang dibuat dalam perjanjian tertulis dan ditandatangani oleh para pihak. Perjanjian tertulis tersebut dikuatkan dalam bentuk keputusan BPSK yang bentuknya adalah perdamaian sehingga keputusannya tidak mengikat para pihak.

Konsiliasi adalah proses penyelesaian sengketa konsumen di luar pengadilan dengan perantaraan BPSK untuk mempertemukan para pihak yang bersengketa didampingi oleh majelis yang bertindak pasif sebagai konsiliator, dan penyelesaiannya diserahkan kepada para pihak, berdasarkan pasal 1 angka 9 Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 350/MPP/KEP/12/2001. Kemudian penyelesaian sengketa dilakukan dalam bentuk kesepakatan yang dibuat dalam perjanjian tertulis, ditandatangani oleh pihak yang bersengketa.

Perjanjian tertulis tersebut dikuatkan dalam bentuk keputusan BPSK yang bentuknya adalah perdamaian sehingga keputusannya tidak mengikat para pihak.

Arbitrase adalah proses penyelesaian sengketa konsumen di luar pengadilan yang dalam hal ini para pihak yang bersengketa menyerahkan sepenuhnya penyelesaian sengketa kepada BPSK dan diputuskan oleh majelis yang bertindak sebagai arbiter, berdasarkan pasal 1 angka 11 dan pasal 5 ayat 3 Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan No. 350/MPP/KEP/12/2001.

Penyelesaian secara mediasi, konsiliasi dilakukan sepenuhnya oleh para pihak didampingi oleh pihak yang netral yaitu mediator pada penyelesaian secara mediasi dan konsiliator pada penyelesaian secara konsiliasi. Penyelesaian didahului dengan adanya kesepakatan para pihak dituangkan dalam perjanjian tertulis dan ditandatangani para pihak, kemudian kesepakatan tersebut akan dikuatkan dalam bentuk putusan, berdasarkan pasal 6 Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan.

Penyelesaian secara arbitrase dilakukan sepenuhnya dan diputuskan oleh majelis yang bertindak sebagai arbiter berdasarkan perjanjian arbitrase yang dibuat para pihak. Hasil dari putusan arbitrase bersifat final dan mengikat memiliki kekuatan eksekutorial dengan meminta eksekusi ke pengadilan.

Apabila terjadi kerugian pada konsumen maka menurut Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan maka menjadi wewenang dari BPSK untuk memutuskan dan menetapkan ada atau tidak adanya kerugian di pihak konsumen, apabila terjadi kerugian maka berdasarkan pasal 12 Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan, putusan dan penetapan dari BPSK meliputi juga

ganti rugi atas kerusakan, pencemaran dan/atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Ganti rugi itu dapat berupa pengembalian uang, penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan

Apabila terhadap keputusan BPSK para pihak keberatan maka dapat mengajukan banding kepada pengadilan negeri dalam waktu 14 hari setelah menerima putusan dari BPSK, kemudian pihak yang bersangkutan dapat mengajukan kasasi ke Mahkamah Agung terhadap putusan pengadilan negeri paling lambat 14 hari setelah dikeluarkan putusan pengadilan negeri.

2. Penyelesaian melalui pengadilan

Penyelesaian sengketa konsumen dapat dilakukan melalui lembaga yang bertugas menyelesaikan sengketa konsumen atau melalui peradilan umum berdasar pasal 45 ayat 1 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, namun berdasarkan hasil wawancara di BPSK maupun di Pengadilan negeri masih belum adanya kasus yang masuk mengenai keracunan makanan dari pelaku usaha jasaboga dan dalam acara peradilannya hanya para pihak saja yang masuk dalam ruang sidang.²⁰

Upaya untuk menyelesaikan sengketa konsumen berdasarkan pasal 45 ayat 4 Undang-Undang Perlindungan Konsumen melalui pengadilan dimungkinkan apabila :²¹

²⁰ wawancara di BPSK dan Pengadilan Negeri Surabaya tanggal 2 September 2004.

²¹ Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, Hukum Perlindungan Konsumen, RajaGrafindo, Jakarta, 2004, h. 234.

Pada gugatan perwakilan kelompok harus terdapat kesamaan fakta atau peristiwa dan kesamaan dasar hukum yang digunakan yang bersifat substansial, serta terdapat kesamaan jenis tuntutan di antara wakil kelompok dengan anggota kelompoknya, berdasarkan pasal 2 huruf b Peraturan Mahkamah Agung Nomor 1 Tahun 2002.

- a. Para pihak belum memilih upaya penyelesaian sengketa konsumen di luar pengadilan, atau
- b. Upaya penyelesaian sengketa konsumen di luar pengadilan, dinyatakan tidak berhasil oleh salah satu pihak atau oleh para pihak yang bersengketa.

E. Pengajuan gugatan class action

Terjadinya keracunan makanan dari pelaku usaha jasaboga menimbulkan korban yang tidak sedikit karena banyak yang mengkonsumsi makanan yang tidak bersih/hygienis maka menimbulkan suatu pertanggung jawaban dari pihak jasaboga untuk memberikan jasaboga sehingga pihak yang dirugikan dapat menggugat dengan gugatan class action.

Gugatan class action dalam Undang-Undang Perlindungan konsumen, yaitu suatu prosedur hukum yang memungkinkan banyak orang bergabung untuk menuntut ganti kerugian atau kompensasi lainnya di dalam suatu gugatan ²², tercantum pada pasal 46 ayat 1 huruf b, kemudian gugatan tersebut diajukan kepada pengadilan umum.

Gugatan perwakilan kelompok berdasarkan Peraturan Mahkamah Agung Nomor 1 Tahun 2002 pasal 1 huruf a adalah merupakan suatu tata cara pengajuan gugatan, dalam mana satu orang atau lebih yang mewakili kelompok mengajukan gugatan untuk diri atau diri-diri mereka sendiri dan sekaligus mewakili sekelompok orang yang jumlahnya banyak, yang memiliki kesamaan fakta atau dasar hukum antara wakil kelompok dan anggota kelompok dimaksud.

²² Ibid., h. 231

BAB IV

PENUTUP

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan.

1. Berdasarkan Undang-undang No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pelaku usaha jasaboga berkewajiban untuk memberikan kompensasi ganti kerugian kepada konsumen akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis, sedangkan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga maka semua pelaku usaha jasaboga wajib mempunyai izin usaha dan sertifikat hygiene sanitasi.
2. Jika konsumen dirugikan akibat mengkonsumsi makanan yang tidak higienis dari pelaku usaha jasaboga, maka konsumen dapat mengajukan gugatan berdasarkan wanprestasi, perbuatan melawan hukum atau Undang-undang Perlindungan Konsumen, sedangkan pengajuan gugatan oleh Konsumen dapat dilakukan melalui penyelesaian sengketa diluar pengadilan melalui BPSK atau penyelesaian melalui peradilan yang berada di lingkungan peradilan umum.

B. Saran-saran.

1. Perlu dilakukannya pembinaan, pengawasan dan penyuluhan bagi pelaku usaha jasaboga secara periodik oleh dinas kesehatan agar kasus-kasus keracunan dapat dihindari sedangkan untuk katering kecil/ industri rumah tangga dapat dilakukan penyuluhan misalnya melalui ibu-ibu PKK pada

tingkat kelurahan sampai tingkat propinsi tentunya bekerjasama dengan dinas kesehatan kabupaten/kota.

2. Bagi pelaku usaha jasaboga yang terbukti menyebabkan kerugian konsumen berupa kejadian keracunan yang bersifat masal maka harus diberikan sanksi yang berat bagi pelaku usaha jasaboga yaitu dengan pencabutan izin usaha, pencabutan sertifikat hygiene sanitasi sampai penutupan tempat usaha jika terbukti melanggar.

DAFTAR BACAAN

DAFTAR BACAAN

Buku

Hadjon, M. Philipus, **Perlindungan Hukum Bagi Rakyat di Indonesia**, Bina Ilmu Surabaya, cetakan I, 1987.

Miru, Ahmadi dan Sutarman Yodo, **Hukum Perlindungan Konsumen**, RajaGrafindo, Jakarta, 2004.

R. Subekti, **Kitab Undang-Undang Hukum Perdata**, Pradnya Paramita, Jakarta, 1996.

Syawali, Husni dan Neni Sri Imaniyati, **Hukum Perlindungan Konsumen**, Mandar Maju, Bandung, 2000.

Widjaja, Gunawan dan Ahmad Yani, **Hukum Tentang Perlindungan Konsumen**, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2001.

Peraturan Perundang-undangan

Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.

Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor 350/MPP/KEP/12/2001 tentang Pelaksanaan Tugas dan Wewenang Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen.

Peraturan Mahkamah Agung Nomor 1 Tahun 2002 tentang Acara Gugatan Perwakilan Kelompok.

Lain-lain

“Buntut Keracunan Karyawan PT. Epson, Polisi Periksa Pemilik Katering”,
www.kompas.com , tanggal 23 Maret 2004.

“Katering Matahari Tidak Memenuhi Standar Kesehatan”.www.kompas.com,
tanggal 20 Februari 2004.

Wawancara di Dinas Kesehatan Kota Surabaya.

Wawancara di Pengadilan Negeri Kota Surabaya.

LAMPIRAN



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

CONTOH PERMOHONAN LAIK HYGIENE SANITASI(Form JB. 1)

Kepada Yth :

Bapak Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.....
di

Saya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama :

Umur : tahun

Nomor KTP :

Alamat :

Mengajukan permohonan kepada Bapak, untuk mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga sebagai dasar untuk mendapatkan Izin Usaha dari Pemerintah Daerah, adapun :

Nama Perusahaan :

Golongan :

Bersama ini kami lampirkan fotocopy sebagai kelengkapan berkas permohonan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi, sebagai berikut :

- ☐ KTP pemohon yang berlaku
- ☐ Denah bangunan
- ☐ Pernyataan dan Penunjukkan sebagai penanggungjawab
- ☐ Sertifikat/Ijasah Tenaga yang memiliki pengetahuan/pengetahuan penyehatan/hygiene sanitasi Makanan
- ☐ Sertifikat/Piagam Kursus ☐ a. Pengusaha ☐ b. Penjamah
- ☐ Rekomendasi dari Asosiasi Jasaboga

Demikian permohonan kami, dengan harapan Bapak dapat meluluskan untuk memberikan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga yang kami kelola, dan kami mengucapkan terima kasih.

.....200.....

Pemohon

(.....)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

FORM . JB. 2 A

UJI KELA'IKAN FISIK
UNTUK HYGIENE SANITASI MAKANAN JASABOGA

Nama Perusahaan : Alamat Perusahaan :
Nomor Pengusaha : Tanggal Penilaian- :
Nama Pemeriksa :

No	URAIAN	BOBOT	X
	LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS		
1.	Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat / tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran	1	
2.	Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa	1	
3.	Lantai rapat, air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan.	1	
4.	Dinding, langit-langit dan perlengkapannya dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu.	1	
5.	Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter.	1	

6.	Pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri, membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yang berhubungan keluar, membuka ke arah luar.	1	
No.	URAIAN	BOBOT	X
	PENCAHAYAAN		
7.	Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja		
	PENGHAWAAN		
8.	Ruangan kerja maupun peralatan dilengkapi dengan ventilasi yang baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara.	4	
	AIR BERSIH		
9.	Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan	5	



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

	AIR KOTOR		
10.	Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC dan air hujan lancar, baik dan kering sekitar.	1	
	FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET		
12.	Tersedia bak / tong sampah yang cukup untuk menampung sampah, dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.	2	
No.	URAIAN	BOBOT	X
	RUANG PENGOLAHAN MAKANAN		
13.	Tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur atau tempat mencuci pakaian	1	
14.	Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. Barang tersebut disimpan rapi di gudang	1	
	KARYAWAN		
15.	Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA)	5	
16.	Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis.	5	
17.	Pakaian kerja, dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan.	1	
	MAKANAN		
18.	Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak.	5	
19.	Bahan yang terolah dalam wadah / kemasan asli, terdaftar, berlabel tidak kadaluwarsa.	1	
	PERLINDUNGAN MAKANAN		
20.	Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing)	5	
No.	URAIAN	BOBOT	X
21.	Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang.	4	



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

	PERALATAN MAKAN DAN MASAK		
22.	Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharannya.	2	
23.	Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang.	2	
24.	Proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan, sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan.	3	
	LAIN - LAIN		
25.	Bahan racun/pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman, terlindung, menggunakan label/ tanda yang jelas untuk digunakan.	5	
26.	Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya.	4	
	J U M L A H		65
	KHUSUS GOLONGAN A.1.		
27.	Ruang pengolahan makanan tidak dipakai sebagai ruang tidur	1	
28.	Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)	4	
	J U M L A H		70

No.	URAIAN	BOBOT	x
	KHUSUS GOLONGAN A.2.		
29.	Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap	1	
30.	Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci.	2	
31.	Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (locker).	1	
	J U M L A H		74
	KHUSUS GOLONGAN A.3.		
32.	Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap.	1	
33.	Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.	1	
34.	Lemari penyimpanan dingin dengan suhu - 5°C dilengkapi dengan termometer pengganti	4	
35.	Tersedia kendaraan pengangkut an makanan yang khusus.	3	
	J U M L A H		83



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

KHUSUS GOLONGAN B			
36.	Sudut lantai dan dinding korus.	1	
37.	Tersedia ruang belajar	1	
38.	Alat pembuangan asap dilengkapi filter	1	
No.	URAIAN	ROBOT	X
39.	Dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian.	2	
40.	Lemari pendingin dapat mencapai suhu - 10 °C	4	
JUMLAH			92

KHUSUS GOLONGAN C			
41.	Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu.	1	
42.	Air kran bertekanan 15 psi.	2	
43.	Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dengan suhu yang sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan.	4	
44.	Rak pembawa makanan/alat dilengkapi dengan roda penggerak.	1	
JUMLAH			100

Pemeriksa :



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN UJI KELAIKAN FISIK JB. 2A

A. Penjelasan Umum :

1. Formulir ini digunakan untuk melakukan uji kelaikan atau penilaian jasaboga untuk mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga.
2. Digunakan di lapangan dengan cara mengisi nilai pada kolom "X" dengan angka maksimum sebagaimana terdapat dalam kolom bobot. Nilai yang diberikan adalah angka satuan (bulat), untuk memudahkan penjumlahan dan memperkecil kesalahan.

Contoh : No.1. Dalam kolom bobot tertulis 1, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0 dari 1.

No. 2. Kolom bobot tertulis 5, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5.

No. 3. Kolom bobot tertulis 3, artinya nilai yang dapat diberikan adalah 0, 1, 2, dan 3.

3. Setiap uraian pemeriksaan (item) telah mempunyai bobot nilai masing-masing, yaitu nilai terkecil 1 (satu) dan nilai tertinggi 5 (lima).
4. Dasar pemberian bobot nilai berdasarkan titik rawan (kritis) dalam menimbulkan kemungkinan kerusakan makanan (reference : Ben Fredman).
5. Formulir ini berlaku untuk semua golongan jasaboga, dengan catatan setiap golongan mempunyai batas penilaian sebagai berikut :
 - Golongan A1 sampai dengan nomor 28 dengan nilai bobot : 70.
 - Golongan A2 sampai dengan nomor 31 dengan nilai bobot : 74.
 - Golongan A3 sampai dengan nomor 35 dengan nilai bobot : 83.
 - Golongan B sampai dengan nomor 40 dengan nilai bobot : 92.
 - Golongan C sampai dengan nomor 44 dengan nilai bobot : 100.

B. Penjelasan Khusus :

1. Uraian pemeriksaan diobservasi atau diukur di lapangan dan mencantumkan tanda "X" atau "V" pada kolom X yang dinilai telah memenuhi syarat.
2. Untuk setiap nomor yang dinilai hanya ada satu diantara 2 pilihan, yaitu memenuhi syarat atau tidak. Bilamana menurut pertimbangan teknis lebih banyak cenderung kepada memenuhi persyaratan, maka berilah tanda pada kolom X, dan bilamana menurut pertimbangan teknis lebih banyak cenderung tidak memenuhi persyaratan, kolom X dibiarkan kosong.
3. Setelah semua nomor diperiksa sesuai dengan batas golongan jasaboga (lihat huruf A butir 5 di atas), maka semua nilai pada kolom



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

bobot yang mempunyai tanda kolom X, dijumlahkan sampai batas golongan jasaboga kemudian diisikan pada kotak jumlah yang tersedia, yang berdampingan dengan jumlah nilai bobot masing-masing item/obyek.

Uraian yang berbeda di luar batas-batas golongan walaupun mungkin terdapat di lapangan atau ditemukan selama observasi tidak perlu dinilai.

4. Nilai dari hasil penjumlahan uraian yang telah memenuhi syarat, menentukan terhadap dipenuhi tidaknya persyaratan secara keseluruhan, dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 : minimal mencapai 65, atau $65/70 = 93\%$.
 - b. Untuk golongan A2 : minimal mencapai 70, atau $71/74 = 94,5\%$.
 - c. Untuk golongan A3 : minimal mencapai 74, atau $75/83 = 92,5\%$.
 - d. Untuk golongan B : minimal mencapai 83, atau $84/92 = 90,2\%$.
 - e. Untuk golongan C : minimal mencapai 92, atau $92/100 = 92\%$.
5. Nilai penjumlahan setiap golongan bila dibandingkan dengan angka 100 (total nilai persyaratan tertinggi) berarti sebagai berikut :
 - a. Untuk golongan A1 antara 65 – 70%.
 - b. Untuk golongan A2 antara 71 – 74%.
 - c. Untuk golongan A3 antara 75 – 83%.
 - d. Untuk golongan B antara 84 – 92%.
 - e. Untuk golongan C antara 93 – 100%.
6. Formulir ini ditanda tangani oleh petugas pemeriksa, sebagai laporan uji kelaikan pemeriksaan fisik jasaboga, yang diperlukan untuk mengambil keputusan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

FORM JB. 2B

BERITA ACARA KELAIKAN FISIK

Pada hari ini Tanggal
bulan tahun telah dilakukan penelitian uji
kelaikan fisik hygiene sanitasi jasaboga dengan formulir JB. 2A terhadap :

Nama perusahaan :

Golongan :

Alamat :

yang dilakukan oleh petugas pemeriksaan dari Asosiasi

Kesimpulan pemeriksaan fisik persyaratan hygiene sanitasi jasaboga, mendapat
nilai: (..... dengan huruf.....)

sudah layak/belum layak *) untuk mendapatkan sertifikat laik hygiene sanitasi.

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

..... 200...

Mengetahui :

Petugas pemeriksa jasaboga :

Ketua Asosiasi.....

1.

2.

(.....)

3.

*) Coret yang tidak perlu

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

FORM. JB. 2C.

PENGAMBILAN / PENGIRIMAN CONTOH DAN SPECIMEN JASABOGA

Nama Perusahaan
Golongan
Tanggal pengambilan
Petugas yang mengambil
Uraian contoh yang diambil

No.	Nama contoh / specimen	Code	Banyaknya	Untuk diperiksa	Catatan
1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)

....., 200.....

PENGUSAHA,

PETUGAS

(.....)

(.....)

Tanggal diterima

Petugas Laboratorium

(.....)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PETUNJUK PENGISIAN

FORM JB.2C

NO.	TENTANG	TULISAN	CONTOH
1.	Nama perusahaan	Cukup jelas	
2.	Golongan	Cukup jelas	
3.	Tanggal pengambilan	Tanggal, bulan dan tahun	10 Juni 2001
4.	Petugas yang mengambil	Nama petugas yang melakukan pengambilan contoh	Tengku Nazly
	kolom (1)	Nomor urut contoh	1, 2, 3 dst
	(2)	Nama contoh/specimen yang diambil	1) Daging 2) Usap alat piring
	(3)	or kode dari contoh	A ₁ , A ₂ , B dst
	(4)	Jumlah satuan pengambil dari contoh/specimen	1) 250 gr 2) 1 buah 3) 500 cc
	(5)	Sebutkan jenis pemeriksaan yang ingin dikerjakan	1) E. Coli 2) Salmonella
	(6)	Catatan diisi bila diperlukan, diambil dari	- diambil dari kulkas - diambil dari sisa makanan



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

FORM JB. 2D

BERITA ACARA PENELITIAN PEMERIKSAAN CONTOH/SPECIMEN

Pada hari ini Tanggal bulan tahun telah dilakukan penelitian hasil pemeriksaan laboratorium di terhadap contoh dan specimen dan jasaboga :

Nama perusahaan :

Golongan :

Alamat :

Jumlah contoh dan specimen yang diperiksa: buah

Jumlah yang tidak memenuhi syarat : buah

Demikian berita acara ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

..... 200....

Mengetahui :

Pelugas pemeriksa jasaboga :

Ketua Asosiasi

1.

2.

3.

(.....)

Catatan : Hasil pemeriksaan laboratorium disimpan dengan baik



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

SURAT REKOMENDASI LAIK HYGIENE SANITASI

(FORM JB. 2E)

Nomor : 200....

Lampiran :

Kepada Yth. :
Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota
di_

Perihal : Rekomendasi laik hygiene sanitasi jasaboga

Berdasarkan berita acara pemeriksaan fisik, berita acara pemeriksaan sampel dan specimen untuk penilaian persyaratan hygiene sanitasi jasaboga yang telah dilaksanakan oleh tim pemeriksa jasaboga tanggal

Bersama ini kami sampaikan bahwa :

Nama jasaboga :
Alamat :
Nama pemilik :
Golongan jasaboga :

Dapat diberikan/ditolak *) pemberian sertifikat laik hygiene sanitasi jasaboga dengan alasan seperti terlampir.

Demikian agar maklum.

Ketua Asosiasi
Jasaboga.....

*) Coret yang tidak perlu

(.....)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

CONTOH BENTUK DAN FORMAT SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI
JASABOGA

SERTIFIKAT
LAIK HYGIENE SANITASI JASABOGA

Nomor :
Golongan :

Berdasarkan pertimbangan :

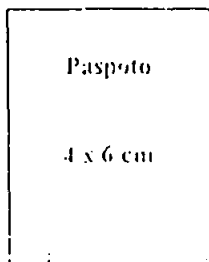
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Keputusan Daerah Nomor.....tanggal tentang Pengawasan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan.
- Telah memenuhi kelengkapan persyaratan administrasi dan hasil pemeriksaan uji kelaikan Hygiene Sanitasi Makanan.

Diberikan Laik sementara / Laik tetap *) Hygiene Sanitasi Jasaboga kepada :

- Nama Perusahaan :
- Nama Pengusaha/ Penanggung Jawab :
- Alamat Perusahaan :

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- Laik sementara hanya berlaku selama 6 (enam) bulan.
- Laik tetap berlaku selama 3 (tiga) tahun kecuali terjadi perubahan / mutasi, atau tidak memenuhi Persyaratan hygiene sanitasi dan peraturan perundangan yang berlaku



Dikeluarkan di
Pada tanggal

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....

(nama lengkap)

*) Coret yang tidak perlu

MENTERI KESEHATAN,

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

G. SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Evaluasi/Kursus Hygiene sanitasi Makanan bagi pengusaha/penanggungjawab yang diselenggarakan oleh pada tanggal bertempat di dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor..... tanggal tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Hygiene sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

Nama : _____
Tempat tanggal lahir : _____
Alamat : _____
Pekerjaan / Jabatan : _____
Perusahaan / Unit Kerja : _____

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap untuk mengelola hygiene sanitasi makanan.

Pas Photo
berwarna
ukuran
4x 6 cm

_____, _____ 20____
PENYELENGGARA PELATIHAN,
KETUA,

MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIASERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN
NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga, telah dilaksanakan Evaluasi / Kursus Hygiene sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan yang diselenggarakan oleh, pada tanggal, bertempat di, dan sesuai dengan Keputusan Ketua Tim Evaluasi Nomor:....., tanggal, tentang Penetapan Peserta Yang Lulus Evaluasi Kursus Hygiene sanitasi Makanan, dengan ini memberikan sertifikat kepada :

Nama : _____
Tempat tanggal lahir : _____
Alamat : _____
Pekerjaan / Jabatan : _____
Perusahaan / Unit Kerja : _____

Pemegang Sertifikat ini telah memenuhi syarat dan dipandang cakap sebagai Penjamah makanan (food handler).

Pas Photo
berwarna
ukuran
4x 6 cm

PENYELENGGARA PELATIHAN
KETUA,



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

V. FORMULIR-FORMULIR AUDIT HYGIENE SANITASI MAKANAN

FORM. JB.O

1. PENDATAAN JASABOGA (CATERING)

1. Nama Pengusaha		:		Nomor. KTP	:	
2. Nama Perusahaan		:		Tahun mulai produksi	:	
3. Alamat Perusahaan		:		Kab/Kota		No. Telp:.....
4. Kapasitas pengelolaan normal dalam sehari		1. ☐ Sampai dengan 100 3. ☐ 101 sampai 500 2. ☐ 501 sampai 1.000 4. ☐ lebih dari 1.000 hidangan				
5. Pelayanan						
a.	Jenis pelayanan	1. ☐ Punction 2. ☐ industri/kantor 3. ☐ lainnya				
b.	Sasaran pelayanan	1. ☐ masyarakat umum seperti rumah tangga, pesta, rapat, dll (golongan A.1, A.2, dan A.3) 2. ☐ masyarakat khusus karyawan pabrik, kantor, perusahaan, haji, transmigrasi, offshore, onshore dan pengangkutan dalam negeri (golongan B) 3. ☐ pesawat udara dan pengangkutan internasional (golongan C)				
c.	Cara penyajian	1. ☐ dos/rantang 2. ☐ prasmanan/ display/buffet 3. ☐ lainnya				
d.	Kendaraan pengangkutan makanan	1. ☐ kendaraan khusus 2. ☐ kendaraan biasa 3. ☐ lain-lain				
6. Pengelolaan						
a.	Cara pengelolaan	1. ☐ dikelola secara profesional 2. ☐ dikelola secara sambilan /tidak profesional/amatir				
b.	Tenaga pengelolaan	1. ☐ oleh keluarga (ayah, ibu, atau anak) 2. ☐ tenaga kerja orang lain/ karyawan				

c.	Jumlah karyawan	1. ☐ orang (termasuk pengusaha jasaboga)
d.	Tenaga penjamah makanan (food handler)	1. ☐ Orang (termasuk koki, pelayan, dan tukang cuci peralatan makan dan masak) 2. ☐ orang penjamah tetap 3. ☐ orang penjamah harian
7. Unit produksi		
a.	Dapur	1. ☐ dapur rumah tangga (bersatu dengan rumah tinggal) 2. ☐ dapur khusus (bangunan khusus untuk jasaboga) Luas lantai : X meter ☐ m ²
b.	Jenis tempat penyimpanan makanan	1. Lemari es : a. ☐ ya, b. ☐ Tidak : 2. Freezer : a. ☐ ya, b. ☐ tidak : 3. Kamar beku : a. ☐ ya, b. ☐ tidak : 4. Lemari biasa : a. ☐ ya, b. ☐ tidak : 5. Rak-rak : a. ☐ ya, b. ☐ tidak :
c.	Gudang penyimpanan	1. ☐ Penyimpanan peralatan dengan makanan kering dipisah 2. ☐ Penyimpanan peralatan bercampur dengan makanan kering
d.	Sumber air bersih	1. ☐ P A M (ledeng) 3. ☐ Sanyo, pompa tangan tertutup 2. ☐ Sumur limba, pompa tangan terbuka 4. ☐ Lain-lain.
e.	Pemeriksaan kualitas air bersih	1. ☐ Sudah diperiksa ☐ kali (hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap) 2. ☐ Belum pernah
f.	Bahan bakar	1. ☐ Minyak tanah 3. ☐ gas, elpiji 2. ☐ kayu bakar 4. ☐ Lain-lain.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

g.	Pemeriksaan contoh produk makanan	1. ☐ Sudah diperiksa :  kali (hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap)
8. Unit pencucian		
a.	Alat pencucian	1. ☐ Pencucian dengan tangan 2. ☒ Tersedia mesin cuci piring/gelas, dll.
b.	Bak pencucian	1. ☐ tidak tersedia 2. ☐ tersedia satu bak untuk semua keperluan 3. ☐ tersedia dua bak pencucian 4. ☐ tersedia tiga bak atau lebih untuk perendaman, pencucian / pembilasan dan desinfeksi/ sanitasi
c.	Cara pencucian	1. ☐ dilengkapi dengan saluran air panas 2. ☐ tidak tersedia saluran air panas
d.	Bahan pembersih	1. ☐ sabun biasa/sabun pada umumnya/deterjen biasa 2. ☐ deterjen khusus untuk mencuci peralatan
e.	Bahan desinfeksi/ sanitasi	1. ☐ kaporit, chlor 2. ☐ air panas, uap atau oven 3. ☐ tidak dilakukan desinfeksi/sanitasi
9. Pembuangan limbah		
a.	Pembuangan sampah	1. ☐ Dilampung di tempat pembuangan sendiri 2. ☐ dibuang ke tempat pembuangan sampah umum.
b.	Frekuensi pembuangan	1. ☐ sampah dapat diangkat setiap hari dari tempat pembuangan sendiri 2. ☐ tidak terangkat setiap hari, sehingga sampah masih bertumpuk.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c.	Pembuangan limbah cair	1. ☐ disarana tersendiri yang dikonstruksi dengan baik 2. ☐ dibuang ke sarana umum (got/rioi) 3. ☐ dibuang sembarangan
d.	Alat penangkap lemak (grease trap) pada saluran limbah	1. ☐ ada dan berfungsi 2. ☐ tidak ada
10. Lain-lain		
a.	Penyediaan obat-obatan pencegah kecelakaan (PPPK)	1. ☐ Tersedia 2. ☐ tidak ada
b.	Pemeriksaan Kesehatan karyawan	1. ☐ Sudah diperiksa : ☐ kali (hasil pemeriksaan dilampirkan lengkap) 2. ☐ Belum pernah
c.	Kamar ganti pakaian dan lemari penyimpanan pakaian karyawan (loker)	1. ☐ Ada 2. ☐ tidak ada
d.	Kamar mandi/toilet yang terpisah untuk pria dan wanita	1. ☐ ada 2. ☐ tidak ada
11. PENGUSAHA/PENANGGUNG JAWAB JASABOGA, (.....) (tanda tangan dan nama terang)		12. 200..... YANG MENDATA, (.....) (tanda tangan dan nama terang)