

PERPEKTIF HUKUM PERLINDUNGAN KONSUMEN TERHADAP SERTIFIKAT HALAL MAKANAN OLAHAN (STUDI PADA RESTORAN: SUSHI BAR)

**Evelyne Juanda T
Dwi Noviana Christina**

Fakultas Hukum Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya, Jakarta

evelynejtr@gmail.com

Abstract

During this time the Indonesian people are familiar with sushi as a typical Japanese food. Likewise with sashimi, both made from fish. Salmon became one of the fish used as raw material both food from the land of the rising sun. "Many Indonesian people are happy with raw salmon, is that it tastes more delicious," said Director Sushi Bar Ms. Dian K. Catur. Sushi Bar officially became the first sushi restaurant in Indonesia.

Finally, Muslims can enjoy sushi with calm. Sushi Bar received the halal certificates of agency assessment of food, medicines, and cosmetics Indonesian Ulama Council (MUI LPPOM) through his representative Mr. Ir. Osmena Gunawan on February 6, 2014, at Sushi Bar Kuningan City Mall, Jakarta. MUI Fatwa Commission itself has assign halal sushi restaurant since 8 January 2014. Sushi Bar obtain halal assurance system predicate A or excellent. Sushi Bar itself committed to only providing kosher food. It is a manifestation Compliance with the provisions of Article 8, paragraph 1 of Law No. 8 of 1999 on Consumer Protection that business communities are prohibited from producing and/or trading goods and/or services that do not follow the provisions of halal production and application of Law No.33 of 2014 on Halal Product Guarantee. Sushi Bar itself ready to be responsible to consumers harmed by giving compensation, not even rule out the possibility of the judiciary as one of the alternative dispute resolution or institution BPSK (Consumer Dispute Settlement Board).

Keywords: Consumer protection, halal certificate, processed foods.

Abstrak

Selama ini masyarakat Indonesia sudah mengenal sushi sebagai makanan khas Jepang. Begitupun dengan sashimi, keduanya berbahan dasar ikan. Salmon menjadi salah satu ikan yang digunakan sebagai bahan dasar kedua makanan asal negeri matahari terbit itu. "Banyak orang Indonesia yang senang dengan salmon mentah, ini karena rasanya yang lebih nikmat," ujar Direktur Sushi Bar Ibu Dian K. Catur. Sushi Bar resmi jadi restoran sushi halal pertama di Indonesia. Akhirnya umat muslim bisa menikmati sushi dengan tenang. Sushi Bar menerima sertifikat halal dari lembaga pengkajian pangan, obat-obatan, dan kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) melalui wakilnya Bpk. Ir. Osmena Gunawan pada tanggal 6 Februari 2014, bertempat di Sushi Bar Kuningan City Mall, Jakarta. Komisi Fatwa MUI sendiri sudah menetapkan kehalalan restoran sushi ini sejak 8 Januari 2014. Sushi Bar memperoleh sistem jaminan halal predikat A atau sangat baik. Sushi Bar sendiri berkomitmen hanya menyediakan makanan halal. Hal ini sebagai perwujudan pentaaatan terhadap ketentuan Pasal 8 ayat 1 UU No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yaitu Pelaku Usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau

jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal dan pengaplikasian UU No.33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Sushi Bar sendiri siap bertanggung jawab kepada konsumen yang dirugikan dengan memberikan ganti rugi, bahkan tidak menutup kemungkinan lembaga peradilan sebagai salah satu alternatif penyelesaian sengketa atau lembaga BPSK (Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen).

Kata Kunci : Perlindungan konsumen, seritikat halal, makanan olahan.

A. Pendahuluan

Maraknya Pengusaha yang membuka usahanya dibidang makanan dan minuman seperti usaha membuka tempat makan (restoran), Tetapi sangat disayangkan, banyaknya masyarakat yang kurang peduli apakah makanan yang mereka konsumsi merupakan makanan yang halal atau makanan yang tidak halal. Kondisi ini disebabkan terutama karena kurangnya pengetahuan dan pemahaman, yang menyebabkan kurangnya kesadaran dan ketidakpedulian dari sebagian besar masyarakat Indonesia akan pentingnya kehalalan pangan. Salah satu faktor penyebabnya adalah kurangnya pemahaman akan hukum dan peraturan.

Majelis Ulama Indonesia,selanjutnya disingkat MUI sangat berperan untuk menjamin kenyamanan umat islam dalam masalah kehalalan produk pangan dengan cara mendirikan Lembaga Pengkajian Pangan,Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia,selanjutnya disingkat LPPOM-MUI yang bertugas untuk melakukan pengkajian kehalalan produk pangan,obat dan kosmetika.Sebagai upaya untuk memberi kepastian hukum mengenai kehalalan produk pangan.Pernyataan halal atas suatu produk berdasarkan sertifikat MUI ini merupakan syarat untuk mendapat ijin pencantuman label halal dari instansi pemerintah yang berwenang.¹

Sampai saat ini masih banyak produk yang sudah bersertifikat halal namun belum memiliki label halal,sekitar 35,19 persen dari total produk makanan,minuman,obat-obatan

dan kosmetik yang terdaftar di Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).Kemudian sekitar 90 persen dari jumlah itu berasal dari produk pangan.²Sertifikasi halal diperlukan untuk memproduksi produk-produk untuk konsumen muslim dan juga non-muslim yang ingin menjaga kesehatannya dengan menjaga makanannya.

Pelaku usaha wajib memberikan informasi yang jelas mengenai kehalalan produk yang diedarkannya. Dan dalam pasal 8 huruf h Undang-undang No.8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen juga dijelaskan bahwa pelaku usaha dilarang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label.³

Berdasarkan identifikasi masalah sebagaimana terurai pada latar belakang tersebut di atas, secara singkat masalah dalam permasalahan ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pelaku usaha dalam hal ini pemilik restoran Sushi Bar di Mall Kuningan City dapat memastikan bahwa bahan pangan yang diolahnya benar-benar terjamin halal?
2. Bagaimana bentuk pertanggung jawaban dari pihak restoran Sushi Bar jika terbukti makanan yang diolahnya untuk konsumen bukan berasal dari bahan olahan yang halal ?

B. Pembahasan

Sushi Bar sendiri diambil dari dua kata yaitu "Sushi" dan "Bar". Nama sushi dipakai karena menu khas atau andalan dari restoran ini adalah sushi. Sedangkan nama bar dipakai karena konsep

ruangan dari restoran ini berupa kursi-kursi tinggi yang mengelilingi meja panjang sehingga hampir mirip dengan konsep bar. Namun, walaupun ada kata "Bar" bukan berarti Sushi Bar menyediakan minuman alkohol didalamnya. Melainkan kata tersebut hanyalah menggambarkan konsep dari ruangnya saja. Karena, salah satu prinsip yang ingin ditekankan dari Sushi Bar sendiri adalah menyediakan makanan dan minuman yang halal bagi pelanggannya.

Menu andalan dari restoran ini adalah Sushi dan Sashimi. Bapak Irfan Bachtiar selaku Manager restoran mengatakan bahwa menu favorit yang paling digemari oleh pengunjung adalah salmon makki, salmon floss, chukka karage, crab mayo maki dan spicy salmon roll.

Konsep tata ruang dari Sushi Bar sendiri terbilang unik. Selain kursi-kursinya yang tinggi menyerupai bar, meja tempat makan pengunjung pun disusun mengelilingi dapur sushi, sehingga para pengunjung dapat melihat proses pembuatan sushi dan juga dapat berinteraksi langsung dengan chef untuk bertanya-tanya mengenai sushi yang dibuatnya.

Sushi Bar membuat langsung sushi yang dipesan saat pengunjung mememesannya. Konsep tersebut dipakai agar kesegaran sushi dapat dirasakan oleh pengunjung. Dari konsep tersebut dapat disimpulkan bahwa Sushi Bar sangat memperhatikan kepuasan pelanggan dari segi penyajiannya.

Selain itu, di meja pengunjung biasanya disediakan seperangkat sumpit, piring kecil dan juga tiga toples kecil yang berisi gari (jahe merah), *shoyu* (kecap asin khas Jepang) dan wasabi untuk dimakan bersamaan dengan sushi. Dari mulai menu makanan, peralatan makan, dan desain tempat semua dibuat sedemikian rupa menyerupai restoran Jepang. Sushi Bar juga menyediakan fasilitas wi-fi di dalamnya agar

pengunjung yang membutuhkan akses internet dapat menggunakannya. Konsep dari restoran ini benar-benar telah dirancang secara matang dan dibuat se nyaman mungkin untuk menarik minat pengunjung. Jadi, tidak heran jika restoran ini menjadi salah satu restoran di Jakarta yang ramai didatangi pengunjung.

Untuk menjangkau minat konsumen, Sushi Bar sendiri menjual produk makanannya dengan harga yang cukup terjangkau. Untuk menu sushi dijual mulai dari harga 15.000-50.000 Rupiah saja. Sedangkan untuk menu sashimi dijual mulai dari harga 16.000-60.000 Rupiah. Harga tersebut menunjukkan bahwa Sushi Bar ingin agar masyarakat dapat menikmati sushi yang halal dan lezat dengan harga terjangkau dari restoran sushi ternama lainnya. Biasanya Sushi Bar ramai dikunjungi oleh para karyawan dan mahasiswa pada waktu makan siang. Harganya yang relatif murah dan rasa makanannya yang lezat membuat restoran ini tidak pernah sepi dari pengunjung. Walaupun dijual dengan harga yang murah, bukan berarti bahan yang digunakan tidak sesuai dengan bahan yang dibuat untuk sushi pada umumnya. Bahan yang digunakan 80% sama. Namun memang ada beberapa bahan yang harus diganti dengan bahan lain, mengingat kehalalan adalah prinsip utama dari Sushi Bar. Rasa sushi maupun sashimi dibuat semirip mungkin dengan sushi yang berasal dari Jepang.

Di era modern seperti sekarang ini, Sushi Bar menyadari bahwa minat masyarakat untuk mengkonsumsi sushi maupun sashimi sangat tinggi terutama di kota-kota besar. Sushi tidak hanya digemari oleh anak-anak muda saja melainkan di seluruh kalangan masyarakat. Oleh karena itu seiring berjalannya waktu Sushi Bar membuka tiga cabang di dua kota besar yaitu di Jakarta dan di Bandung. Di Jakarta tepatnya berada di Kuningan City Mall, lantai lower ground,

Jl.Prof.Dr.Satrio kav.18 Jakarta selatan dan Ruko Kalimalang square H-19 Jl.KH.Noer Ali, Bekasi selatan.Sedangkan di Bandung tepatnya berada di Mall BEC extension street level-unit SLB-02 Jl.Purnawarman no.5-7,Bandung.

Sushi Bar sendiri secara resmi dibuka pada pertengahan 2012 lalu oleh Dian K. Catur selaku direktur dari Sushi Bar. Dian berkomitmen bahwa hanya akan menyediakan makanan halal pada restorannya. Komitmennya tersebut merupakan perwujudan dari keinginannya yang telah direncanakannya sejak lama yaitu untuk dapat memiliki restoran dengan konsep yang berbeda dengan restoran sushi lainnya dengan mengusung konsep halal dan thoyib.Dian mendaftarkan restoran Sushi Bar kepada LLPPOM-MUI dan telah mendapatkan sertifikatnya pada tanggal 8 Januari 2014.Langkah yang ditempuh Sushi Bar merupakan langkah yang tepat karena dalam mendukung upaya kebijakan mengenai keharusan bagi setiap restoran untuk melakukan sertifikasi halal.Sejak saat itu Sushi Bar resmi menjadi restoran sushi pertama yang halal di Indonesia. Sushi Bar telah mendahului pesaing-pesaingnya seperti Sushi tei, Sushi groove dan lainnya. Sushi Bar telah lebih dahulu mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM-MUI.Hal tersebut tentu memberikan dampak yang besar bagi konsumen. Setelah dilakukan audit halal terhadap menu makanan,Sushi Bar juga telah memperoleh Sistem Jaminan Halal dengan predikat A atau sangat baik. Padahal Sushi Bar baru pertama kali mengajukan sertifikasi halal.Untuk memperolehnya tentu bukanlah hal yang mudah.Dibutuhkan niat dan kejujuran yang tinggi.

B.1. Bahan baku yang digunakan

Seperti yang kita ketahui bahwa di Jepang tidak semua memperhatikan unsur halal dalam mengolah makanan yang dijualnya.Hal ini tentu

berbeda dengan budaya orang Indonesia yang sangan teliti dalam memilih makanan olahan yang dijual di restoran.Apalagi,mayoritas orang Indonesia memeluk agama muslim.Mereka cenderung lebih berhati-hati dalam memilih makanan yang dikonsumsinya agar dapat memberikan rasa aman dan dapat menjalankan ibadahnya dengan baik.Pada dasarnya permasalahan “halal” tidak hanya mencakup kaum muslim saja.Tetapi juga bagi kaum non-muslim. Kehalalan itu penting karena berkaitan dengan kualitas, keamanan dan kesehatan pangan.Kekhawatiran yang dirasakan masyarakat tentu bisa dimaklumi.Dari hal tersebut Sushi Bar mampu membuktikan bahwa restorannya 100% hanya menggunakan bahan-bahan pangan yang halal untuk membuat sushi.

Sejauh ini,bahan-bahan yang digunakan Sushi Bar untuk membuat sushi didapat dari lokal. Yaitu bahan-bahan yang dapat dengan mudah kita temukan di *supermarket*.Jika ada bahan impor,maka Sushi Bar akan memilih yang sudah bersertifikat halal dari lembaga sertifikasi halal.

Bahan baku yang digunakan untuk membuat sushi biasanya terdiri dari nasi, *nori* (rumput laut), cuka,hewan-hewan yang berasal dari laut seperti ikan salmon, ikan tenggiri, ikan tuna, kepiting,udang dan cumi.Disediakan juga sushi berbahan dasar daging sapi dan daging ayam yang bertujuan untuk menambah variasi menu dan juga untuk menjangkau konsumen yang tidak menyukai makanan laut.Cuka yang dipakai pun berasal dari Indonesia.Jelas sudah teruji kehalalannya. Untuk menjaga kualitas makanan yang disajikan agar halal dan baik (thoyib), pengelola Suhi Bar memang sangat selektif dalam memilih bahan baku dan penyajian. Selain itu,yang sering menjadi persoalan masalah adalah *shoyu*, *gari* dan *wasabi*. Jika kita perhatikan,ketiga menu tambahan ini pasti selalu disediakan di

restoran yang memiliki menu sushi dan sashimi. Dari ke tiga bahan tersebut akan selalu muncul pertanyaan dari masyarakat. Apakah bahan dasar dari pembuatanshoyu, gari dan wasabi itu sudah terjamin halal, Hal ini sering menimbulkan kekhawatiran bagi masyarakat akan bahan dasar yang dipakai untuk membuat ke tiga bahan makanan tersebut. Namun, hal tersebut bukanlah merupakan ancaman besar bagi Sushi bar.Karena Sushi Bar dapat membuktikan bahwa bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang halal dan prosesnya pun dibuat dan diolah sendiri secara *homemade*.

Bapak Irfan Bachtiar menjelaskan bahan dasar yang digunakan Sushi Bar untuk membuat shoyu adalah campuran dari berbagai macam merek kecap asin yaitu kecap asin merek ABC dan merek *Soy Sauce*. Tidak ada campuran alkohol di dalamnya. Shoyu dibuat dengan cara yang sederhana namun, rasa yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan rasa shoyu khas Jepang. Orang Jepang biasanya menggunakan campuran mirin untuk membuat shoyu. Mirin merupakan bumbu dapur khas Jepang yang berupa minuman beralkohol berwarna kuning yang mengandung alkohol sekitar 14% dan gula sekitar 40%-50%. Kandungan alkohol pada mirin berguna untuk menghilangkan rasa amis pada ikan. Sedangkan kandungan gula nya berguna untuk menambah rasa manis dan menambah rasa harum pada makanan. Bahan dasar yang digunakan untuk membuat Gari adalah Jahe muda yang diiris sangat tipis lalu direndam dengan cuka beras dan sedikit gula. Jadi, tak heran jika Gari memiliki rasa yang manis-manis asam. Pada umumnya Gari berwarna merah muda karena yang digunakan adalah jahe yang masih muda. Kegunaan dari Gari adalah menetralsir lidah dari rasa sashimi atau sushi yang terakhir di santap dan menghindarkan konsumen yang memiliki alergi pada ikan.

Sedangkan pengolahan wasabi dilakukan dengan cara memarut akar wasabi lalu mencampurkannya dengan tepung. Wasabi merupakan keluarga dari jenis lobak. Sushi Bar mengimpor nya dari negara Thailand. Karena di Indonesia, tanaman wasabi masih sulit ditemukan. Bagian utama yang digunakan untuk membuat wasabi adalah akarnya. Akar wasabi bentuknya seperti lobak dan bersifat antimikroba yang dapat menahan pertumbuhan bakteri. Jadi, memang cocok disajikan bersama dengan makanan mentah seperti sashimi dan sushi yang terdapat daging ikan mentah didalamnya. Wasabi memiliki rasa yang pedas, tetapi bukan pedas seperti cabai atau merica namun pedas yang menyengat dan menusuk hidung namun tidak meninggalkan bekas pedas seperti rasa cabai. Sangat diwajibkan untuk menambahkan wasabi bila ingin menyantap sashimi dan sushi yang menggunakan ikan mentah, karena fungsi wasabi sendiri adalah membunuh bakteri yang terdapat pada daging ikan mentah. Sehingga konsumen pun terhindar dari diare setelah menyantap ikan mentah.

Proses pengolahan bahan-bahan makanan tersebut ditangani oleh *chef* Sushi Bar yang juga berasal dari Indonesia. Sushi Bar mempercayakannya pada *chef* profesional yang telah memiliki pengalaman kerja selama bertahun-tahun di sejumlah restoran sushi ternama di Jakarta agar dapat membuat shoyu, gari dan wasabi yang mirip dengan yang ada di restoran Jepang dan juga yang aman dan halal agar dapat dinikmati oleh seluruh masyarakat Indonesia. Selain itu Sushi Bar juga berpendapat bahwa tidak mungkin restorannya tidak menyediakan ke tiga bahan makanan tersebut karena akan kurang lengkap rasanya jika tidak disediakan shoyu, gari dan wasabi untuk dinikmati bersama-sama dengan sushi.

B.2. Sertifikasi Halal

Untuk memenuhi kesejahteraan konsumen muslim, Sushi Bar tidak ragu lagi untuk mendaftarkan restorannya kepada LPPOM-MUI. Sertifikasi halal dilaksanakan oleh LPPOM-MUI bersama LPPOM-MUI Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.⁴ Mengingat mayoritas penduduk Indonesia adalah pemeluk agama muslim, maka unsur kehalalan dianggap sebagai salah satu syarat penting untuk dipenuhi. Hal tersebut juga merupakan cita-cita Dian K. Catur sebagai pemilik dari restoran Sushi Bar. Sudah sejak lama ia mendambakan ingin membuat restoran khas Jepang yang bahan-bahannya berasal dari bahan pangan yang halal sehingga dapat dikonsumsi seluruh masyarakat.

Bapak Irfan Bachtiar selaku manager Sushi Bar menyatakan bahwa proses pendaftaran Sushi Bar ke LLPPOM-MUI tidaklah sulit namun dibutuhkan niat dan kejujuran yang tinggi saat menjalankannya. Karena saat proses tersebut berlangsung, pihak Sushi Bar harus dapat membuktikan secara jujur mengenai bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sushi dan sashimi. Mulai dari bahan baku hingga bahan pelengkapannya. Sushi bar ingin membuktikan bahwa restorannya dapat menjadi restoran khas Jepang pertama di Indonesia yang memiliki sertifikat halal.

Tidak semua restoran khas Jepang yang ada di Jakarta mau dan berani melewati proses pendaftaran tersebut. Apalagi pihak Restoran harus memberikan informasi secara detail mengenai bahan pangan olahan yang digunakannya. Tentu saja hal tersebut membuat pihak Restoran pasti merasa keberatan, dikarenakan mereka tidak ingin resepnya terbongkar oleh pihak pengawas dalam pembuatan sertifikat halal. Tentu hal tersebut dapat merugikan pihak restoran.

Intinya, proses pendaftaran harus tetap dilaksanakan jika ingin mendapatkan keyakinan dari konsumen muslim. Memang proses pendaftarannya terkesan sangat rumit dan memakan waktu namun hal tersebut sangat setimpal dengan hasil yang diberikan. Seperti halnya Sushi Bar, setelah melewati semua prosedur pendaftaran, akhirnya pada tanggal 8 Januari 2014 Sushi Bar telah menerima sertifikat halal dari MUI. Dari 200 menu yang didaftarkan 178 menu diantaranya telah dinyatakan halal. Sushi Bar juga telah memperoleh Sistem Jaminan Halal dengan predikat A atau sangat baik. Padahal Sushi Bar baru pertama kali mengajukan sertifikasi halal. Menurut penulis, yang telah dilakukan oleh Sushi Bar berkaitan dengan pasal 7 huruf b undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yaitu mengenai kewajiban pelaku usaha adalah memberikan informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.⁵ Setelah adanya jaminan berupa sertifikat halal, restoran Sushi bar ramai diminati masyarakat. Terutama konsumen muslim. Mereka merasa aman dan sejahtera tidak ada lagi rasa khawatir saat mengkonsumsi makanan khas Jepang tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal membawa keuntungan bagi pelaku usaha dalam melancarkan usahanya. Sedangkan keuntungan bagi konsumen adalah memberikan kepastian hukum mengenai halal atau tidaknya bahan yang digunakan untuk membuat makanan tersebut. Menurut penulis hak konsumen pun juga sudah terpenuhi yaitu sesuai dengan pasal 4 huruf a Undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen mengenai hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/jasa.⁶ Semua bahan-bahan yang digunakan Sushi Bar terbukti tidak mengandung unsur haram dan

aman dikonsumsi oleh seluruh umat muslim. Pada dasarnya unsur halal tidak hanya berlaku bagi umat muslim saja namun berlaku juga secara universal. Karena makanan yang halal merupakan makanan yang bergizi dan mempunyai fungsi baik bagi jasmani.

B.3. Ruang Produksi Terbuka

Untuk menjamin kepercayaan konsumen muslim, Sushi Bar membuat *design* ruang produksi terbuka. Maksud dari ruang produksi terbuka adalah dapur restoran Sushi Bar dibuat ditengah-tengah ruangan dengan dikelilingi oleh meja pengunjung. Semua kegiatan pengolahan sushi dilakukan di ruangan tersebut dan semua bahan-bahan dasar dan pendukung diletakan di dapur tersebut. Meja pengunjung yang dibuat mengelilingi dapur Sushi Bar dibuat sedemikian rupa dengan maksud agar pengunjung dapat melihat sendiri proses pengolahan sushi dan sashimi yang dipesannya. Sushi Bar sengaja membuat design seperti itu agar konsumen semakin percaya bahwa restorannya benar-benar hanya menyajikan makanan dari bahan-bahan yang halal. Saat proses pengolahan makanan dibuat, Bapak Irfan Bachtiar selaku manager restoran Sushi Bar selalu senantiasa melakukan pengawasan terhadap proses pengolahan makanan di restoran Sushi Bar. Hal tersebut bertujuan untuk menghindari kemungkinan adanya pihak dari restoran Sushi Bar yang melakukan tindakan yang dilarang oleh undang-undang, yaitu mencampurkan bahan pendukung yang tidak halal sebagai bahan campuran untuk membuat sushi. Tidak menutup kemungkinan hal buruk tersebut dapat terjadi di ruang produksi. Jika sampai terjadi maka hal tersebut dapat merusak nama baik restoran Sushi Bar. Sejauh ini hal seperti itu memang belum pernah terjadi, namun ada

baiknya jika manager turut mengawasi kegiatan produksi yang sedang berlangsung agar keamanan konsumen lebih terjamin. Selain itu, tujuan lain adalah agar *chef* dan para karyawan Sushi bar dapat berinteraksi langsung dengan pengunjung dan menjalin keakraban dengan pengunjung. Dengan situasi seperti itu maka akan sangat mudah bagi pihak restoran untuk menampung seluruh masukan-masukan dari pengunjung. Bagi Bapak Irfan Bachtiar, pengunjung adalah raja dan apa yang menjadi perintah raja adalah kewajiban yang harus dipenuhi untuk kepuasan raja.

B.4. Bentuk Pertanggung Jawaban Pihak Pelaku Usaha Jika Terbukti Makanan yang Diolah Untuk Konsumen Bukan Berasal Dari Bahan Olahan yang Halal

- a. Ganti rugi yang dilakukan oleh pihak restoran Sushi Bar

Dalam menjalankan kegiatan usaha, tidak menutup kemungkinan bahwa hal-hal buruk bisa saja terjadi. Salah satunya merupakan kesalahan dari pihak pelaku usaha yang terbukti menggunakan bahan-bahan yang tidak halal dalam pengolahan makanannya sehingga hal tersebut merugikan konsumen muslim yang sudah terlanjur mengkonsumsinya. Hal ini tentu sangat merugikan konsumen muslim. Karena bagi konsumen muslim memakan makanan yang halal merupakan bagian dari ibadah harus dipenuhi dan dijalankan sebaik-baiknya. Jika pelaku usaha terbukti menggunakan bahan-bahan yang tidak halal dalam pengolahan makanannya, maka pihak Sushi Bar akan memberikan pertanggungjawaban berupa ganti rugi sebagaimana ditegaskan dalam Pasal 19 ayat (1) UUPK tahun

1999 pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerusakan, pencemaran dan atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan⁷. Selain itu, dalam pasal 1365 KUHPerdara juga dijelaskan sebagai berikut, Tiap perbuatan melawan hukum yang membawa kerugian kepada orang lain, mewajibkan orang yang karena salahnya menerbitkan kerugian itu, menggantikan kerugian tersebut⁸. Jadi, ganti rugi merupakan jalan yang wajib ditempuh oleh pihak pelaku usaha sebagai bentuk pertanggungjawaban atas kerugian yang telah dialami oleh konsumen. Dalam pasal 19 ayat (2) UUPK tahun 1999 ganti rugi yang dimaksud dalam ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku⁹. Bentuk dari ganti rugi yang akan dilakukan Sushi Bar jika bahan makanan olahan yang dijualnya terbukti tidak halal adalah memberikan ganti rugi berupa pengembalian uang kepada konsumen yang telah dirugikan.

Namun, hingga saat ini pihak Sushi Bar menyatakan bahwa tidak pernah mendapat keluhan apapun mengenai kehalalan makanan yang diolahnya dari pihak konsumen. Pihak konsumen percaya bahwa Sushi Bar memang benar-benar hanya menyajikan makanan halal. Sejauh ini, keluhan yang datang dari konsumen hanya seputar rasa, bentuk makanan dan pesanan. Dari segi rasa, masih ada sedikit kekurangan

yang perlu diperbaiki. Contohnya seperti tekstur *wasabi* yang masih sedikit kasar dikarenakan *wasabi* diolah secara *homemade* bukan berasal dari bahan *instant*. Dari segi bentuk makanan beberapa kali ada keluhan dari konsumen soal potongan sushi yang ukurannya masih belum sama antara yang satu dengan yang lainnya dan juga penyajian menu salad yang berbeda dengan gambar yang ditampilkan di dalam buku menu. Pada buku menu, salad terlihat sangat penuh dengan sayuran. Namun, setelah disajikan, sayuran pada salad tidak sebanyak seperti yang terlihat pada gambar di dalam buku menu. Dari pengalaman tersebut, Sushi Bar terus belajar untuk menyempurnakan bentuk penyajian sushinya untuk meningkatkan kepuasan konsumen. Karena penyajian makanan tidak hanya soal rasa, namun dari segi penyajian juga harus diperhatikan untuk dapat menarik minat konsumen. Yang terakhir adalah mengenai kesalahan pesanan, permasalahan seperti ini sering terjadi di restoran manapun. Tidak hanya Sushi Bar. Seringkali terjadi kesalah pahaman antara konsumen dengan pelayan restoran. Sehingga pesanan yang dipesan konsumen tidak sesuai dengan yang dipesannya. Demi menjaga kepuasan konsumen pihak Sushi Bar akan bertanggung jawab atas kesalahan tersebut dengan cara mengerjakan kembali kembali pesanan yang diinginkan konsumen. Hal ini sesuai pada pasal 7 huruf g UUPK Tahun 1999 yaitu pelaku usaha wajib memberi kompensasi, ganti rugi dan/ atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian¹⁰.

b. Permohonan maaf dari pihak Sushi Bar kepada konsumen yang telah dirugikan

Jika Sushi Bar terbukti telah menggunakan bahan-bahan yang tidak halal dalam proses pengolahan makanannya, maka pihak Sushi Bar memohon maaf kepada konsumen yang telah dirugikan haknya. Namun, Sushi Bar menyadari bahwa terkadang permintaan maaf saja tidaklah cukup untuk menyelesaikan sengketa. Tidak semua konsumen dapat menerima permintaan maaf saja. Oleh karena itu Pihak Sushi Bar tetap menghormati jika ada keinginan konsumen untuk menuntut ganti rugi atau penyelesaian sengketa melalui jalur pengadilan ataupun non pengadilan. Pada Pasal 45 ayat 1 UUPK disebutkan bahwa Setiap konsumen yang dirugikan dapat menggugat pelaku usaha melalui lembaga yang bertugas menyelesaikan sengketa antara konsumen dan pelaku usaha atau melalui peradilan yang berada di lingkungan peradilan umum¹¹ dan Pasal 45 ayat 2 UUPK, disebutkan bahwa penyelesaian sengketa konsumen dapat ditempuh melalui pengadilan atau di luar pengadilan berdasarkan pilihan sukarela para pihak yang bersengketa¹². Pihak Sushi Bar memberikan kebebasan pada konsumen untuk memilih jalur mana yang akan dipakai untuk menyelesaikan masalah tersebut.

Namun, sejauh ini pihak Sushi Bar belum pernah mengalami sengketa yang terlalu rumit. Sengketa yang terjadi hanya seputar sengketa-sengketa kecil yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya. Jika suatu saat nanti terjadi sengketa yang benar-benar merugikan hak konsumen, Sushi Bar menghendaki agar setiap sengketa yang terjadi baiknya diselesaikan secara damai

atau non pengadilan. Karena cara tersebut dianggap menjadi bentuk penyelesaian sengketa yang efektif, cepat dan tidak memakan banyak biaya. Sehingga hubungan antara pelaku usaha dan konsumen akan tetap terjalin baik.

C. Penutup

C.1. Kesimpulan

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan oleh penulis pada bab-bab sebelumnya, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Tindakan yang dilakukan Sushi Bar menjamin bahan pangan olahan yang digunakan merupakan bahan pangan halal antara lain:
 - a. Bahan Baku yang digunakan oleh Restoran Sushi Bar merupakan bahan baku yang halal, hampir semua bahan dasar maupun bahan pendukung yang dipakai, diperoleh dari bahan-bahan yang dijual di dalam negeri yang sudah terjamin kehalalannya. Sehingga Restoran Sushi Bar terbukti tidak melanggar Pasal 8 ayat (1) huruf h UUPK Tahun 1999 yaitu pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, Pasal 18 Undang-undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dijelaskan mengenai bahan yang diharamkan untuk dikonsumsi umat muslim, dan Pasal 4 huruf a UUPK Tahun 1999 yaitu konsumen berhak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa.

- b. Sertifikasi Halal yang dilakukan oleh Restoran Sushi Bar bukan hanya dilakukan karna kewajiban semata. Melainkan, untuk menjamin kenyamanan, kesejahteraan dan keselamatan konsumen dari makanan olahan yang tidak halal. Tujuan ini sesuai dengan Pasal 3 huruf a UU Jaminan Produk Halal Tahun 2014 yaitu untuk memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengkonsumsi dan menggunakan produk. Selain itu, proses untuk mendapat sertifikat halal memang dibutuhkan niat dan kejujuran yang tinggi. Hal tersebut dibuktikan oleh Sushi Bar saat proses tersebut sehingga Sushi Bar menjadi Restoran Sushi pertama di Indonesia yang memiliki sertifikat halal. Yang dilakukan oleh Sushi Bar tersebut berkaitan dengan pasal 24 huruf a UU Jaminan Produk Halal Tahun 2014 bahwa pelaku usaha wajib memberikan informasi secara benar, jelas dan jujur.
- c. Ruang Produksi terbuka yang bertujuan agar konsumen dapat melihat proses pembuatan Sushi secara langsung dan juga melihat bahan-bahan pendukung yang digunakan. Hal ini tidak hanya bertujuan untuk menarik perhatian konsumen, namun juga untuk menumbuhkan rasa kepercayaan konsumen pada Sushi Bar bahwa Sushi Bar benar-benar berbahan dasar halal. Selain itu, tujuan lain dari ruang produksi terbuka tersebut adalah menghindari kemungkinan adanya pihak Restoran yang mencampurkan bahan pendukung yang tidak halal sebagai bahan campuran

Sushi. Namun, sejauh belum pernah terjadi kemungkinan buruk seperti itu. Hal ini sesuai dengan ketentuan pada pasal 7 huruf a UUPK Tahun 1999 yaitu pelaku usaha wajib beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahannya.

2. Bentuk Pertanggung Jawaban Pihak Pelaku Usaha Jika Terbukti Makanan yang Diolah Untuk Konsumen Bukan Berasal Dari Bahan Olahan yang Halal :
 - a. Ganti rugi yang dilakukan oleh pihak restoran Sushi Bar berupa pengembalian uang kepada konsumen yang telah dirugikan. Sesuai dalam Pasal 19 ayat (1) UUPK tahun 1999 pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerusakan, pencemaran dan atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan. Dalam pasal 19 ayat (2) UUPK tahun 1999 ganti rugi yang dimaksud dalam ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - b. Permohonan maaf akan diajukan oleh pihak Restoran Sushi Bar kepada konsumen apabila pelaku usaha terbukti telah menggunakan bahan yang tidak halal dalam pengolahan makanannya. Namun pihak Sushi Bar menyadari bahwa permohonan maaf tidaklah cukup. Sushi Bar tetap menghormati keinginan konsumen untuk menuntut ganti rugi atau penyelesaian sengketa

melalui jalur pengadilan ataupun non pengadilan. Pada Pasal 45 ayat 2 UUPK, disebutkan bahwa penyelesaian sengketa konsumen dapat ditempuh melalui pengadilan atau di luar pengadilan berdasarkan pilihan sukarela para pihak yang bersengketa. Pihak Sushi Bar memberikan kebebasan pada konsumen untuk memilih jalur mana yang akan dipakai untuk menyelesaikan masalah tersebut.

C.2. Saran

Saran Penulis Sushi Bar harus lebih memperhatikan lagi kualitas makanan yang diproduksi. Seperti yang telah dijelaskan penulis pada bab-bab sebelumnya, mengenai tekstur wasabi yang masih kasar, tampilan salad di menu berbeda dengan yang disajikan dan ukuran sushi yang masih belum sama satu dengan yang lain. Hal-hal tersebut mungkin terdengar sangat sederhana, namun jika dibiarkan akan menurunkan minat konsumen. Karena hal tersebut sering kali menjadi perhatian bagi konsumen. Sehingga terkadang ada keluhan dari konsumen hanya karena masalah kecil tersebut. Sushi Bar harus terus bekerja keras menyempurnakan makanan yang disajikannya. Sehingga dapat meningkatkan kepuasan konsumen.

Sushi Bar juga disarankan untuk membuka cabang-cabang baru di berbagai kota terutama di Jakarta yang lokasinya dekat dengan perkantoran. Karena akan membawa keuntungan yang besar bagi Sushi Bar. Apalagi dengan harga makanan yang terjangkau dan rasa makanan yang lezat, Sushi Bar akan semakin diminati masyarakat. Di zaman modern seperti sekarang ini, orang-orang khususnya karyawan/ karyawan lebih memilih untuk makan makanan yang proses penyajiannya

cepat namun menyehatkan bagi tubuh. Hal tersebut dikarenakan aktivitas jam kerja mereka yang padat sehingga waktu istirahat dipergunakan sebaik mungkin untuk dapat mengonsumsi makanan yang sehat namun cepat penyajiannya. Penulis yakin, minat masyarakat terhadap Sushi Bar akan semakin meningkat.

Daftar Pustaka

- Amin, KH.Ma'ruf, Halal Berlaku Untuk Seluruh Umat, Jurnal Halal No.101.Th.XVI, Jakarta: LPPOM MUI, 2013
- Amin, KH.Ma'ruf, Makanan Halal Mempengaruhi Amal Ibadah dan Doa, Jurnal Halal No.102.Th.XVI, Jakarta: LPPOM MUI, 2013
- Burhanuddin, Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikat Halal, Malang: UIN Maliki Press, 2011
- Dewi, Eli Wuria, Hukum Perlindungan Konsumen, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2015
- Ditelusuri 10 mei 2016, Edward Yagisawa Cannell, Segala hal tentang sushi, <http://id.Japantravel.com/guide/segala-hal-tentang-sushi/21814/>
- Faudy, Munir, Pengantar Hukum Bisnis: Menata Bisnis Modern di Era Pasar Global, Bandung: Citra Aditya Bakti, 2002
- Girindra, Aisjah, Dari Sertifikasi Menuju Labelisasi Halal, Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2008
- Girindra, Aisjah, LPPOM MUI Pengukir Sejarah Sertifikasi Halal, Jakarta: LPPOM MUI, 2005
- Hasan, Sofyan, Sertifikasi Halal dalam Hukum Positif, Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014
- Indonesia, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821
- Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Nomor 5604

Indonesia, Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan, Lembaran Negara Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3867

Indonesia, Peraturan Gubernur No. 158 Tahun 2013 tentang Tata Cara Sertifikasi Halal Restoran dan Non Restoran

Kristiyanti, Cela Tri Siwi, Hukum Perlindungan Konsumen, Jakarta: Sinar Grafika, 2008

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LP POM-MUI) Provinsi Jawa Timur, Bunga Rampai Petunjuk Produk Halal, Surabaya: Lutfiansah Mediatama, 2004

LPPOM MUI, Pengukur Sejarah Sertifikasi Halal, LPPOM MUI, 2003

Lukmanul Hakim.2011, "Sayang Ya Sertifikasi Halal Masih Urusan Sukarela".Majalah Aulia.No.12 tahun VIII Jumadil Sani-Rajab 1432H.

Mashudi.H, Konstruksi Hukum&Respons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Produk halal, Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2015

Miru, Ahmadi dan Sutarman Yodo, Hukum Perlindungan Konsumen, Jakarta: Raja Grafindo Persada, Cet-9, 2015

Nasution, AZ, Hukum Perlindungan Konsumen, Yogyakarta: Tarawang pers, 2001

Shidarta, Hukum Perlindungan Konsumen, Jakarta: Grasindo, 2000

Shofie, Yusuf, Kapita Selektta Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia, Jakarta: Ghalia Indonesia, 2007

Soekanto, Soerjono dan Sri Mamudji, Penelitian Hukum Normatif: Suatu Tijauan Singkat, Jakarta: PT RajaGrafindo Persada, 2003

Soekresno, Management Food and Beverage, service hotel, Jakarta: PT GramediaPustaka umum, 2000

Suarthana, Management Perhotelan Edisi Kantor Depan, Kuta Utara: Mapindo, 2006

Subekti dan Tjirosudibio, Kamus Hukum,Jakarta: Pradnya Paramita,Cet-7,1983

Sutedi, Adrian, Tanggung Jawab Produk Dalam Perlindungan Konsumen, Bogor: Ghalia Indonesia, 2008

Suyadi, Buku Ajar: Dasar-Dasar Hukum Perlindungan Konsumen, Fakultas Hukum Universitas Jenderal Soedirman, 2007

Tunggal, Hadi Setia, Perundang-undangan Pangan Terbaru, Jakarta: Harvarido, 2013

Zulham, Hukum Perlindungan Konsumen, Jakarta: Penada Media Group, 2013

Endnotes

- 1 LPPOM MUI, Pengukur Sejarah Sertifikasi Halal, LPPOM MUI, 2003, hlm 23
- 2 Lukmanul Hakim, "Sayang Ya Sertifikasi Halal Masih Urusan Sukarela".Majalah Aulia.No.12 tahun VIII Jumadil Sani-Rajab 1432H, 2011, hlm. 135.
- 3 Eli Wuria Dewi,Hukum Perlindungan Konsumen, Yogyakarta:Graha Ilmu, 2015, hlm 101
- 4 Pasal 4 angka (2) Peraturan Gubernur No. 158 Tahun 2013 Tentang Tata Cara Sertifikasi Halal Restoran dan Non Restoran
- 5 Pasal 7 huruf b,Undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 6 Pasal 4 huruf a,Undang-undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 7 Pasal 19 ayat 1 Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 8 Pasal 1365 Kitab Undang-undang Hukum Perdata
- 9 Pasal 19 ayat 2 Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 10 Pasal 7 huruf g Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 11 Pasal 45 ayat 1 Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- 12 Pasal 45 ayat 2 Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen