

**PERAN PEMBINAAN DAN PENGAWASAN SUKU DINAS KESEHATAN  
KOTA ADMINISTRASI JAKARTA BARAT DALAM MENDORONG  
PELAKU USAHA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN UNTUK  
MEMENUHI TANGGUNG JAWAB ATAS PERSYARATAN HIGIENE  
SANITASI MENURUT PERATURAN YANG BERLAKU**

**Gerald Alvino Fugen**

**Evelyne Juanda Tanurahardja**

Fakultas Hukum Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya

gerald.alvino@gmail.com

***Abstract***

*Hygiene sanitation requirement is one of requirements on food's grade standard and safety which must be done by restaurant businessmen. This is a standardization form on restaurants that produces ready-to-eat processed foods, in order to ensure that the resulting product fulfills the standard and safe to be consumed by consumer. The evident of standard fulfillment exist in the form of Certificate of Eligibility for Hygiene Sanitation/Certificate of Eligibility for Health. Even though Consumer Protection Act, Food Act, Food Safety Government Regulation, and Decree of the Minister of Health Number 1098 of 2003 all have impose restaurant businessmen with obligations, prohibitions, and sanctions threats, In fact, cases regarding restaurant's products still happens. Which means some restaurant businessmen fail to understand properly and/or do not implement Hygiene sanitation requirement as it should be. The research method used is normative juridical, and specifically within West Jakarta Administrative City. The research's results has found that: (1) Development and surveillance of West Jakarta City Health Office has an important role in enforcing restaurant businessmen to fulfill their administration liability over their violation; and (2) West Jakarta City Health Office has done their roles in developing and overseeing the implementation of restaurant's Hygiene sanitation requirement in accordance to applicable rules & laws.*

***Keywords:***

*Development and Surveillance, City Health Office, Hygiene Sanitation, Food Safety, Liability*

**Abstrak**

Persyaratan higiene sanitasi merupakan salah satu persyaratan standar mutu dan keamanan pangan yang wajib dilaksanakan oleh setiap pelaku usaha rumah makan dan restoran. Ini merupakan bentuk standardisasi TPM rumah makan dan restoran yang menghasilkan produk pangan olahan siap saji, dengan tujuan agar produk yang dihasilkan memenuhi standar dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Bukti pemenuhan syarat adalah berupa sertifikat laik higiene sanitasi/sertifikat laik sehat.

Pada kenyataannya, masih terdapat sejumlah kasus makanan dan minuman di rumah makan dan restoran. Padahal UUPK, UU Pangan, PP Keamanan Pangan, dan Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 sudah membebani pelaku usaha rumah makan dan restoran sejumlah kewajiban, larangan, dan ancaman sanksi atas hal tersebut. Artinya, masih ada pelaku usaha yang belum memahami betul arti penting dan/atau tidak melaksanakan persyaratan higiene sanitasi sebagaimana mestinya. Metode penelitian yang digunakan adalah yuridis normatif, dan secara spesifik dalam cakupan wilayah administrasi Jakarta Barat. Hasil penelitian ini menemukan bahwa: (1) Pembinaan dan pengawasan Sudinkes Jakbar memiliki peran penting dalam mendorong pelaku usaha rumah makan dan restoran memenuhi tanggung jawab administrasi atas pelanggaran yang dilakukannya; dan (2) Sudinkes Jakbar telah melaksanakan perannya dalam membina dan mengawasi pelaksanaan persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran sesuai dengan ketentuan aturan hukum yang berlaku.

**Kata Kunci:** *Pembinaan dan Pengawasan, Suku Dinas Kesehatan Kota, Higiene Sanitasi, Peraturan, Tanggung Jawab*

## A. Pendahuluan

Pangan adalah salah satu dari 3 (tiga) kebutuhan pokok yang paling utama dan mutlak dipenuhi bagi manusia. Seiring dengan perkembangan zaman, makanan dan minuman bukan lagi sekadar kebutuhan pokok yang harus dipenuhi untuk hidup, melainkan juga sekaligus menjadi sarana hiburan atau rekreasi (wisata kuliner oleh *food vlogger* misalnya) untuk menikmati cita rasa berbagai kreasi dan variasi menu yang beraneka ragam. Hal ini menjadikan bidang usaha kuliner sebagai prospek meraup laba/keuntungan yang menjanjikan. Sehingga memicu maraknya usaha rumah makan dan restoran

bermunculan yang hingga kini terus berkembang dan semakin kompetitif.

Hal ini harus diikuti dengan pengaturan, pembinaan, dan pengawasan intensif dari pemerintah terutama dalam hal persyaratan standar dan mutu kesehatan, keamanan dan kelayakan produk serta tempat pengelolaannya. Sebab, tanpa ketiga hal tersebut kualitas, standar dan mutu produk pangan yang ditawarkan oleh pelaku usaha rumah makan dan restoran menjadi tidak jelas dan patut dicurigai berpotensi menimbulkan kerugian konsumen. Persoalan ini relevan dengan asas keamanan dan keselamatan konsumen dalam Pasal 2 Undang - Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UUPK).

Penyelenggaraan perlindungan konsumen, dalam mewujudkan keamanan dan keselamatan konsumen atas barang dan/atau jasa perlu diawali dengan regulasi yang baik, standardisasi, serta optimalisasi lembaga-lembaga pengawas.<sup>1</sup>

Pelaku usaha harus memperoleh izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota guna dapat menjalankan usaha rumah makan dan restorannya. Untuk memperoleh izin usaha yang dimaksud, rumah makan dan restoran yang bersangkutan wajib memiliki Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, yang hanya dapat diperoleh setelah memenuhi ketentuan persyaratan dan prosedur sebagaimana yang diatur dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (selanjutnya disebut Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003).<sup>2</sup> Sedangkan yang

dimaksud dengan persyaratan higiene sanitasi adalah ketentuan- ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologi, kimia dan fisika.<sup>3</sup>

Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran (dikenal juga dengan Sertifikat Laik Sehat) berfungsi sebagai bukti bahwa suatu rumah makan/restoran telah memenuhi standar persyaratan yang laik sehat dan aman. Hal ini penting mengingat Pasal 7 dan Pasal 8 UUPK yang salah dua ketentuannya mewajibkan pelaku usaha menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu yang berlaku; serta melarang pelaku usaha memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang tidak memenuhi atau tidak sesuai standar yang dipersyaratkan. Hal serupa juga ditegaskan dalam Undang - Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan)

<sup>1</sup> Agus Suwandono, Modul 1 “Ruang Lingkup Hukum Perlindungan Konsumen”, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Banten: Universitas Terbuka, 2015, hlm. 1.27.

<sup>2</sup> Pasal 2 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

<sup>3</sup> *Ibid.*, Pasal 1 angka 5

yakni Pasal 68 ayat (3) yang menegaskan bahwa Pelaku Usaha Pangan wajib menerapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan sebagaimana yang ditetapkan oleh pemerintah. Kemudian Pasal 71 ayat (2) UU Pangan menegaskan lebih lanjut, setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi serta menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia

Pada kenyataannya masih terdapat kasus-kasus produk makanan dan minuman dari rumah makan maupun restoran yang tidak layak dan/atau tidak aman dikonsumsi. Berikut ini sejumlah kasus pada produk rumah makan dan restoran di wilayah Kawasan Jabodetabek.

1. Kasus keracunan makanan di Restoran Seafood ‘*Cut The Crab*’

---

<sup>4</sup> “Inilah Kronologi Keracunan Makanan di Cut The Crab yang Dialami Eddy”, <https://food.detik.com/berita-boga/d-2508793/inilah-kronologi-keracunan-makanan-di-cut-the-crab-yang-dialami-eddy> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

<sup>5</sup> “Bangkai Cicak di Tiramisu, Pengelola Minta Maaf”, <https://www.liputan6.com/citizen6/read/2511732/bangkai-cicak-di-tiramisu-pengelola->

Cikajang, Jakarta Selatan pada Februari 2014.<sup>4</sup>

2. Kasus adanya bangkai cicak dalam kue Tiramisu bermerek ‘MISU’ di Restoran ‘*Holycow! Steakhouse by Chef Afit*’ cabang Kalimalang, Jakarta Timur pada Mei 2016.<sup>5</sup>
3. Kasus adanya serangga (diduga antara kecoak atau walang sangit) dalam makanan *steak* di ‘*Restoran Holycow! Steakhouse by Chef Afit*’ cabang Gading Serpong, Tangerang Selatan pada Januari 2017.<sup>6</sup>
4. Kasus keracunan makanan di Restoran Vietnam ‘*Saigon Delight*’ cabang Lippo Mall Puri, Alam Sutera, Pondok Indah Mall (PIM), dan Mall of Indonesia (MOI) pada Januari 2020 dengan jumlah korban keracunan diperkirakan lebih dari 50 orang.<sup>7</sup>

minta-maaf<https://f> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

<sup>6</sup> “Ada Serangga di Holycow! Pesannya, Ini Alasan Vyna Tetap Bayar”, <https://news.detik.com/berita/d-3393093/ada-serangga-di-holycow-pesanan-nya-ini-alasan-vyna-tetap-bayar> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

<sup>7</sup> “Klarifikasi Saigon Delight Atas Kasus Keracunan Makanan”,

Kasus-kasus seperti di atas tampak relevan dengan pengertian cacat produk yaitu:

*“Setiap produk yang tidak dapat memenuhi tujuan pembuatannya baik karena kesengajaan atau kealpaan dalam proses maupun disebabkan hal-hal lain yang terjadi dalam peredarannya, atau tidak menyediakan syarat-syarat keamanan bagi manusia atau harta benda mereka dalam penggunaannya, sebagaimana diharapkan orang”*.<sup>8</sup>

Pelaku usaha telah merugikan konsumen serta melanggar ketentuan peraturan perundang-undangan Pelanggaran terhadap standar produk pangan dapat berakibat fatal. Sebab kerugian konsumen di sini bukan hanya sebatas terhadap kenyamanan melainkan juga kesehatan dan keamanan konsumen, yang dalam hal dan situasi tertentu bahkan dapat berujung dengan kematian. Di sini standarisasi adalah faktor yang vital baik regulasi maupun pengawasan pelaksanaannya.<sup>9</sup> Oleh karena itu peran pembinaan dan pengawasan pemerintah sungguh penting, dalam hal ini yakni Dinas Kesehatan

Kabupaten/Kota. Berdasarkan keseluruhan paparan diatas, penulis hendak melakukan penelitian yang melibatkan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat (Sudinkes Jakbar).

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaturan tentang tanggung jawab usaha rumah makan dan restoran terkait persyaratan higiene dan sanitasi?
2. Bagaimana peran pembinaan dan pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat dalam mendorong pelaku usaha rumah makan dan restoran untuk memenuhi tanggung jawab persyaratan higiene sanitasi?

Adapun tujuan penelitian ini antara lain adalah untuk:

1. Memahami bagaimana peran pembinaan dan pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat

---

<https://food.detik.com/berita-boga/d-4848878/klarifikasi-saigon-delight-atas-kasus-keracunan-makanan> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

<sup>8</sup> Az. Nasution, *Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar*, Jakarta: Diadit Media, 2011, hlm. 248.

<sup>9</sup> Janus Sidabalok, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung: Citra Aditya Bakti, 2010, hlm. 20.

mendorong pelaku usaha rumah makan dan restoran untuk memenuhi tanggung jawab atas tidak terlaksananya pemenuhan persyaratan higiene sanitasi;

2. Mengetahui apakah Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat sudah melaksanakan perannya dalam membina dan mengawasi pelaksanaan persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran sesuai dengan ketentuan aturan hukum yang berlaku atau belum.

## **B. Pembahasan**

### **B.1. Pelaksanaan Pembinaan oleh Sudinkes Jakbar**

Pembinaan berfungsi untuk mengedukasi para pelaku usaha/penanggung jawab rumah makan dan restoran serta penjamah makanan, agar memahami arti penting aspek higiene, sanitasi, dan keamanan produk pangan yang dihasilkan serta menerapkan langkah-langkah teknis yang sesuai dengan syarat dan ketentuan. Hal itu dimaksudkan untuk mencegah

terjadinya

penyimpangan/pelanggaran, agar ke depannya tidak terjadi kasus yang merugikan konsumen. Sebab Tempat Pengelolaan Makanan dan Minuman (TPM) termasuk rumah makan dan restoran berpotensi cukup besar menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit hingga keracunan akibat dari makanan dan minuman yang dihasilkan.<sup>10</sup>

Sudinkes Jakbar melaksanakan pembinaan melalui 2 (dua) program kerja yang masing-masing biasanya dilangsungkan setiap tahun sekali..

- a. Peningkatan wawasan bagi pelaku usaha rumah makan/restoran mengenai aspek higiene sanitasi makanan dan minuman. Setelah selesai melalui program, Sudinkes Jakbar kemudian memberikan Sertifikat Pembinaan dan Stiker Pembinaan kepada para peserta untuk dipajang di Rumah Makan/Restoran yang bersangkutan.
- b. Pelatihan Higiene Sanitasi Pangan yang lebih diperuntukkan

---

<sup>10</sup> Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat, *Profil Kesehatan Jakarta Barat 2018*, hlm. 112.

bagi penjamah makanan namun juga terbuka bagi pelaku usaha/penanggung jawab rumah makan dan restoran, serta penjamah makanan. Setelah menyelesaikan pelatihan, peserta akan menerima Sertifikat Kursus Higiene Sanitasi Makanan.<sup>11</sup>

Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber, terdapat 2 (dua) macam pembinaan oleh Sudinkes Jakbar yaitu :

a. Pembinaan *Pre-Market*

Pembinaan bagi pelaku usaha rumah makan/restoran yang hendak atau baru akan memulai kegiatan usaha, sekaligus guna memperoleh sertifikasi laik higiene/laik sehat. Jadi sebelum rumah makan/restoran itu mulai berjalan dan menjual produk pangan kepada publik, Sudinkes Jakbar melakukan pembinaan *pre-market* kepada pelaku usaha agar memahami dan menyadari betul arti penting pemenuhan standar kesehatan dan keamanan produk pangan, serta memastikan rumah makan/restoran yang akan

mulai beroperasi telah memenuhi standar serta syarat dan ketentuan yang berlaku.<sup>12</sup>

b. Pembinaan *Post-Market*

Pembinaan bagi pelaku usaha rumah makan/restoran yang rumah makan/restorannya sudah berjalan namun ditemukan adanya ketidaksesuaian (ada variabel/komponen yang tidak memenuhi syarat) oleh Sudinkes Jakbar saat melangsungkan pemeriksaan/ inspeksi berkala. Kemudian dilakukan pembinaan ulang/berbalik untuk mengoreksi dan mengingatkan kembali arti penting pemenuhan standar kesehatan dan keamanan produk pangan, serta memastikan kedepannya, rumah makan dan restoran akan terus mempertahankan mutu dan standar higiene sanitasi sesuai yang dipersyaratkan.<sup>13</sup>

## **B.2. Pelaksanaan Pengawasan oleh Sudinkes Jakbar**

Pengawasan berfungsi untuk mengawasi dan memastikan bahwa rumah makan dan restoran telah dan

---

<sup>11</sup> Wawancara dengan Ibu Wuhgini, SKM., MA. selaku Pengelola Program Penyehatan Pangan (Seksi Kesehatan Masyarakat) Suku

Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat

<sup>12</sup> *Ibid.*

<sup>13</sup> *Ibid.*

secara terus menerus melaksanakan syarat *Hygiene* sanitasi yang laik sehat sesuai dengan ketentuan dan persyaratan yang berlaku. Pada akhirnya, hal itu kembali lagi dimaksudkan untuk melindungi kepentingan masyarakat konsumen. Sama halnya dengan pembinaan, pengawasan terbagi menjadi dua: pengawasan *pre-market* (melalui sertifikasi), dan pengawasan *post-market* (melalui inspeksi/pemeriksaan berkala, dan tindak lanjut).

a. Sertifikasi

Pengawasan melalui sertifikasi dilaksanakan melalui koordinasi antara Sudinkes Jakbar dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP). Khususnya dalam hal penerbitan Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi/Sertifikat Laik Sehat. Sudinkes selaku pihak yang melakukan pemeriksaan dan evaluasi terhadap rumah makan/restoran, menilai apakah sudah memenuhi syarat atau belum. Setelah dinilai memenuhi syarat, Sudinkes Jakbar

mengeluarkan rekomendasi, yang kemudian dilanjutkan PTSP dengan penerbitan sertifikat. Adapun masa berlaku Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi/Sertifikat Laik Sehat yaitu 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui.<sup>14</sup>

Sertifikasi berfungsi sebagai upaya menerapkan standarisasi (penetapan standar). Bentuk standarisasi berbeda tergantung jenis produk pangan. Misalnya, pada makanan kemasan dan kalengan yang termasuk dalam “Produk Pangan Olahan”, standarisasi dilakukan pada produk itu sendiri dengan mencantumkan nomor izin edar dari BPOM yang dimuat dalam label produk. Sedangkan makanan dan minuman dari rumah makan dan restoran yang termasuk dalam “Produk Pangan Olahan Siap Saji”<sup>15</sup>, standarisasi dilakukan bukan pada produk pangannya, melainkan pada rumah makan dan restoran terkait selaku TPM penghasil produk

---

<sup>14</sup> *Ibid.*

<sup>15</sup> Pasal 1 angka 11 PP Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan



yang diterapkan melalui sertifikasi.

Standardisasi berfungsi membantu menjembatani kepentingan konsumen dan produsen dengan menetapkan standar produk yang tepat agar dapat memenuhi kepentingan dan mencerminkan aspirasi kedua belah pihak.<sup>16</sup>

b. Inspeksi/Pemeriksaan Berkala

Sudinkes Jakbar melakukan inspeksi/pemeriksaan berkala untuk menilai/mengevaluasi rumah makan/restoran yang berada di kota administrasi Jakarta Barat melalui kunjungan lapangan setiap setahun sekali. Pemeriksaan diutamakan terlebih kepada rumah makan/restoran yang masa berlaku Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi/Sertifikat Laik Sehat-nya hampir berakhir.

Pemeriksaan dilakukan oleh tim pemeriksa dari Sudinkes yang berkoordinasi dengan Puskesmas, yang terdiri dari sanitarian dan

petugas/ahli lain yang terkait. Misalnya pemeriksaan rumah makan dan restoran berlokasi di Mall Matahari (Daan Mogot Mall), Kalideres yang dilakukan tahun yang lalu. Pemeriksaan itu dilakukan oleh tim pemeriksa dari Sudinkes Jakarta Barat dan Puskesmas kecamatan Kalideres.<sup>17</sup>

Pemeriksaan rumah makan dan restoran dilakukan berdasarkan pada 2 item yaitu *checklist* dan rapor.

1. *Checklist* (Formulir Pemeriksaan Kelaikan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran), yang dipegang dan kolom penilaiannya diisi oleh pihak Sudinkes Jakbar sesuai hasil pemeriksaan. Terdapat 9 (sembilan) variabel dengan masing-masing komponen di dalam setiap variabel.. Berikut ini tabel pemeriksaan *checklist*.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
<b>A. Lokasi dan Bangunan</b>			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	

<sup>16</sup> Janus Sidabalok, *loc.cit.*

<sup>17</sup> Wawancara dengan Ibu Wuhgini, *loc.cit.*

2. Bangunan	2	2, 4, 6, 8, 10	
3. Pembagian ruang	1	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
4. Lantai	0.5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
5. Dinding	0.5	0, 4, 6, 7, 10	
6. Ventilasi	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
7. Pencahayaan/penerangan	1	2, 3, 5, 7, 8, 10	
8. Atap	0.5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
9. Langit-langit	0.5	0, 2, 4, 6, 8, 10	
10. Pintu	1	0, 3, 4, 6, 7, 10	
<b>B. Fasilitas Sanitasi</b>			
11. Air bersih	3	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
12. Pembuangan air limbah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
13. Toilet	1	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
14. Tempat sampah	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
15. Tempat cuci tangan	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
16. Tempat mencuci peralatan	1	0, 2, 4, 6, 8, 10	
17. Tempat mencuci bahan makanan	1	0, 2, 3, 5, 7, 8, 10	
18. Locker karyawan	1	0, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
<b>C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan</b>			
20. Dapur	7	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
21. Ruang makan	5	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
22. Gudang bahan makanan	3	0, 2, 4, 6, 8, 10	
<b>D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
<b>E. Pengolahan Makanan</b>			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
<b>F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi</b>			

26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
<b>G. Penyajian Makanan</b>			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
<b>H. Peralatan</b>			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
<b>I. Tenaga Kerja</b>			
30. Pengetahuan/sertifikat <i>Hygiene</i> sanitasi makanan	4	0, 2, 4, 6, 8, 10	
31. Pakaian kerja	2	0, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
32. Pemeriksaan kesehatan	2	0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
33. Personal <i>Hygiene</i>	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

Sumber: Hasil wawancara dengan Ibu Wuhgini, SKM., MA. selaku Pengelola Program Penyehatan Pangan (Seksi Kesehatan Masyarakat) Sudinkes Jakbar. *Checklist* sesuai dengan pedoman dalam Lampiran I - Contoh Formulir RM.2 Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003

Setiap variabel dan komponen yang diperiksa diberikan nilai sesuai dengan kondisi nyata saat dilangsungkannya pemeriksaan. Seluruh nilai variabel dan komponen kemudian dijumlahkan, menghasilkan skor (sesuai dengan cara perhitungan berdasarkan Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003). Batas skor laik *hygiene* sanitasi minimal adalah 700 (tujuh ratus) untuk dinyatakan telah memenuhi syarat.<sup>18</sup>

2. Rapor (Penilaian Mandiri Kesehatan Lingkungan Tempat Pengelolaan Makanan Rumah Makan/Restoran), yang dipegang dan kolomnya diisi oleh pihak rumah makan/restoran sendiri (rapor diberikan oleh Sudinkes sebelum kunjungan). Rapor memuat tabel berisi variabel dan komponen penilaian sama seperti yang terdapat dalam *checklist*. Hanya saja penilaian dalam rapor

<sup>18</sup> Formulir Pemeriksaan (*Checklist*) dalam wawancara dengan Ibu Wuhgini, sebagaimana yang terdapat dalam Lampiran

dilakukan/diisi secara mandiri oleh pihak rumah makan./restoran, sehingga dapat membandingkan hasil pemeriksaan versi rumah makan/restoran dengan hasil pemeriksaan versi Sudinkes Jakbar. Hal ini dimaksudkan agar dari perbedaan hasil pemeriksaan tersebut, Sudinkes Jakbar dapat mengetahui dimana letak kesalahpahaman pihak rumah makan/restoran terkait persyaratan *Hygiene* sanitasi. Dengan demikian Sudinkes Jakbar dapat memberikan koreksi/pembinaan<sup>19</sup>

Dalam inspeksi/pemeriksaan, Sudinkes Jakbar kerap kali menemukan sejumlah penyimpangan dan ketidaksesuaian. Pada kasus tertentu, Sudinkes Jakbar dapat menindaklanjuti penyimpangan atau ketidaksesuaian tersebut.

c. Tindak Lanjut

Tindak lanjut oleh Sudinkes Jakbar yang dimaksud di sini hanya sebatas teguran dan pembinaan, hingga penarikan bahan baku dan/atau bahan tambahan pangan (dalam hal ditemukannya bahan-bahan yang dilarang / tidak memenuhi syarat).

Misalnya terkait dengan bahan baku makanan yang telah kadaluwarsa (seperti yang pernah ditemukan di salah satu restoran *Pizza Hut*). Apabila dalam pemeriksaan ditemukan bahan baku yang telah kadaluwarsa, maka Sudinkes Jakbar akan menarik seluruh bahan-bahan baku tersebut. Begitu juga halnya terhadap makanan dengan warna yang terlalu mencolok, tahu dengan tekstur yang terlalu kenyal. Terhadap hal-hal yang patut dicurigai tersebut, Sudinkes Jakbar akan melakukan pengujian sampel di laboratorium. Apabila hasil uji lab

---

<sup>19</sup> Wawancara dengan Ibu Wuhgini, *loc.cit.*

menunjukkan bahwa bahan-bahan yang digunakan adalah bahan terlarang atau tidak memenuhi syarat, maka Sudinkes akan menarik seluruh bahan tersebut dari rumah makan/resto yang bersangkutan.<sup>20</sup>

Jadi, kewenangan Sudinkes Jakbar dalam melakukan tindak lanjut terhadap penyimpangan/ketidaksesuaian hanya sebatas yang telah diuraikan diatas. Sedangkan pemberian sanksi administratif berupa denda, penghentian sementara kegiatan usaha, hingga

pencabutan sertifikat dan/atau izin, dalam praktiknya dilaksanakan oleh Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) dan Walikota. Oleh karena itu fungsi dan peran pengawasan oleh Sudinkes Jakbar lebih bersifat *monitoring* dan pembinaan ulang.

Berdasarkan hasil pengawasan Sudinkes Jakbar, Berikut ini data terbaru (akhir 2019/ awal 2020) jumlah seluruh 2613 Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di kota administrasi Jakarta Barat yang telah memenuhi syarat higiene sanitasi laik sehat.

No	Jenis TPM	Terdaftar	Telah Dibina	Telah Memenuhi Syarat (%)
1.	Depot Air Minum	2613	637	344 (54%)
2.	Jasa Boga		121	66 (54,5%)
3.	Jajanan Makanan		856	665 (77,7%)
4.	Rumah Makan dan Restoran		932	644 (69,1%)
<b>Jumlah</b>		<b>2613</b>	<b>2546</b>	<b>1719 (67,5%)</b>

Sumber: Wawancara dengan Ibu Wuhgini, SKM., MA. selaku Pengelola Program Penyehatan Pangan (Seksi Kesehatan Masyarakat) Sudinkes Jakarta Barat.

Masyarakat sesungguhnya juga turut serta berperan dalam pengawasan rumah makan dan

restoran. Dalam hal adanya temuan atau kasus, mulai dari keracunan makanan, adanya

<sup>20</sup> *Ibid.*

bangkai/hewan/serangga dalam produk makanan maupun minuman, adanya benda asing dalam makanan maupun minuman yang tidak seharusnya, hingga temuan maupun dugaan adanya penggunaan bahan-bahan terlarang atau tidak memenuhi syarat. Masyarakat dapat mengadakan hal-hal tersebut ke Sudinkes Jakbar. Adapun mekanisme/ tahapan operasional prosedurnya sebagai berikut.

1. Sudinkes Jakbar menerima laporan pengaduan masuk.
2. Sudinkes Jakbar kemudian melakukan koordinasi dengan pelaku usaha atau penanggung jawab rumah makan/restoran yang bersangkutan.
3. Sudinkes Jakbar melakukan inspeksi/pemeriksaan terhadap rumah makan/restoran yang bersangkutan secara nyata di lapangan.
4. Sudinkes Jakbar lalu menemukan

penyimpangan/ketidaksesuaian dengan *checklist*.

5. Dari temuan tersebut, Sudinkes Jakbar melihat dimana letak titik kritisnya.
6. Sudinkes Jakbar melakukan pengujian sampel di Laboratorium bila diperlukan.<sup>21</sup>

Perlu kita ingat bahwa meskipun pengawasan terhadap penyelenggaraan keamanan pangan terutama merupakan tanggung jawab pemerintah, bukan berarti masyarakat dapat bersikap acuh tidak acuh dan tidak turut mengambil bagian sama sekali. Sebagaimana yang dimuat dalam *Codex WHO*, bahwa terdapat tiga pilar tanggung jawab dalam keamanan makanan yang meliputi: pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat konsumen. Ketiga pihak selaku pilar tersebut memegang peran tanggung jawabnya masing-masing.<sup>22</sup>

### **B.3. Aturan tentang Pembinaan dan Pengawasan Sudinkes**

<sup>21</sup> *Ibid.*

<sup>22</sup> *World Health Organization (WHO), Codex Alimentarius*, dikutip dalam Erick

Brian Ganato, *Skripsi: Perlindungan Konsumen Terhadap Persyaratan Higiene Sanitasi pada Restoran (Studi Penerapan*

### **Jakbar dalam Mendorong Pemenuhan Tanggung Jawab Pelaku Usaha Atas Persyaratan Higiene Sanitasi**

Keamanan pangan adalah hal yang sangat penting, bila diabaikan dapat mengakibatkan gangguan kesehatan, penyakit, hingga kematian terhadap konsumen. Pasal 2 UU Pangan menyatakan bahwa penyelenggaraan pangan dilakukan berdasarkan sejumlah asas, salah satunya yakni 'asas keamanan'. Dalam Pasal 5 UU Pangan, juga menegaskan 'keamanan pangan' sebagai salah satu unsur dalam lingkup pengaturan penyelenggaraan pangan. Yang mana berdasarkan Pasal 69 UU Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui sejumlah hal yang salah satunya tidak lain adalah 'Sanitasi Pangan'.

Pemenuhan syarat higiene sanitasi pada TPM serta produk pangan yang dihasilkannya adalah hal mutlak yang harus dilaksanakan oleh setiap rumah makan dan restoran sebagai kewajibannya. Mulai dari

pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, kebersihan dan kesehatan personil/tenaga kerja, kebersihan dan laik sehat lokasi dan bangunan, pengangkutan hingga penyajian makanan dan minuman kepada konsumen.

Kesalahan/kelalaian rumah makan dan restoran dalam melaksanakan pemenuhan persyaratan higiene sanitasi, dapat mengakibatkan terjadinya berbagai kasus yang merugikan konsumen, sebagaimana telah dipaparkan sebelumnya (Lihat bagian A. Pendahuluan). Kasus-kasus tersebut umumnya berupa (termasuk namun tidak terbatas pada):

1. Keracunan pangan (baik itu disebabkan karena makanan maupun minuman yang menggunakan bahan terlarang, kadaluarsa, tercemar, atau hal lainnya.)
2. Adanya makhluk hidup atau bangkai serangga, hewan, atau hama yang tidak sepatutnya/tidak

seharusnya terdapat dalam makanan dan minuman.

3. Adanya benda/objek asing dalam makanan maupun minuman, yang berdasarkan akal sehat tidak sepatutnya/tidak seharusnya berada dalam makanan dan minuman.

Tidak terpenuhinya syarat higiene sanitasi pada makanan dan minuman seperti dalam kasus-kasus diatas melanggar hak konsumen dan kewajiban pelaku usaha, serta ketentuan standar mutu dalam peraturan keamanan pangan. Semua itu berujung pada kerugian konsumen, mulai dari ketidaknyamanan, hingga gangguan kesehatan, penyakit, bahkan dapat menyebabkan kematian. Berikut ini sejumlah ketentuan peraturan yang dilanggar:

Pasal 4 UUPK mengenai hak konsumen (khususnya huruf a, b, dan h):

- a. hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;
- b. hak untuk memilih barang dan/atau jasa serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan

kondisi serta jaminan yang dijanjikan;

- 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.

Pasal 7 UUPK mengenai kewajiban Pelaku usaha (khususnya huruf a, d, f, dan/atau g):

- a. beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya;
- d. menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku;
- f. memberikan kompensasi, ganti rugi, dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
- f. memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

Pasal 8 ayat (1) khususnya huruf

a, d, dan e serta ayat (3) UUPK:

(6) Pelaku usaha dilarang memproduksi dan/atau memperdagangkan barang dan/atau jasa yang:

- a. Tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan;
- d. Tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana



dinyatakan dalam label, etiket atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut;

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

- (3) Pelaku usaha dilarang memperdagangkan sediaan farmasi dan pangan yang rusak, cacat atau bekas dan tercemar, dengan atau tanpa memberikan informasi secara lengkap dan benar.

Pasal 71 ayat (1) dan (2) UU

Pangan:

- (1) Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin..

- (2) Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib:

- a. memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan
- b. menjamin Keamanan Pangan dan/atau keselamatan manusia.

Pasal 9 Kepmenkes No. 1098

Tahun 2003:

- i. Rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan *Hygiene* sanitasi.

- (2) Persyaratan *Hygiene* sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi:
  - a. persyaratan lokasi dan bangunan;
  - b. persyaratan fasilitas sanitasi;
  - c. persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makanan;
  - d. persyaratan bahan makanan dan makanan jadi;
  - e. persyaratan pengolahan makanan;
  - f. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
  - g. persyaratan penyajian makanan jadi;
  - h. persyaratan peralatan yang digunakan.

Adalah kewajiban pelaku usaha/penanggung jawab rumah makan dan restoran untuk menjamin/memastikan setiap produk makanan dan minuman yang disajikan kepada konsumen berada dalam kondisi dan mutu yang layak serta aman untuk dikonsumsi. Peristiwa dalam kasus-kasus yang telah disinggung, umumnya diakibatkan kelalaian pihak rumah makan/restoran. Sehingga konsekuensinya, pelaku usaha wajib bertanggung jawab atas kerugian konsumen dan pelanggaran ketentuan peraturan.

#### a. Tanggung Jawab Perdata

Tanggung jawab perdata pelaku usaha pada dasarnya diatur dalam Pasal 19 UUPK. Dalam kaitannya Pasal 19 ayat (1) dan (2) dengan ketentuan dalam Pasal 4, Pasal 7, dan Pasal 8 UUPK (mengenai hak konsumen, kewajiban pelaku usaha, dan larangan bagi pelaku usaha) serta Pasal 71 UU Pangan dan Pasal 9 Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 (mengenai kewajiban pelaku usaha rumah makan dan restoran memenuhi syarat higiene sanitasi dan menjamin keamanan pangan) bahwa atas tidak terpenuhinya persyaratan higiene sanitasi, pelaku usaha rumah makan/restoran wajib bertanggung jawab kepada konsumen dengan memberi kompensasi/ganti rugi berupa:

1. Pengembalian uang kepada konsumen sesuai dengan jumlah yang dibayarkan oleh konsumen dalam membeli produk makanan maupun minuman, atau;

2. Penggantian makanan dan/atau minuman dengan produk makanan dan/atau minuman yang sejenis atau setara nilainya.
3. Penggantian biaya perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.<sup>23</sup>

Selain itu pelaku usaha rumah makan/restoran juga bertanggung jawab untuk memikul beban pembuktian dalam hal konsumen mengajukan gugatan ganti rugi terhadap dirinya. Hal tersebut berdasarkan Pasal 28 UUPK yang menganut prinsip praduga untuk selalu bertanggung jawab (*presumption of liability principle*) dengan sistem pembuktian terbalik.<sup>24</sup> Dasar pemikiran dalam prinsip ini adalah, bahwa timbulnya kecelakaan atau kerugian yang dialami konsumen dianggap merupakan hasil atau akibat dari kesalahan/kelalaian produsen.

---

<sup>23</sup> Pasal 19 ayat (2) UUPK

<sup>24</sup> Inosentius Samsul, *Perlindungan Konsumen: Kemungkinan Penerapan*

Sebaliknya tidak akan timbul kerugian terhadap konsumen apabila produsen tidak bersalah/lalai. Maka pada prinsipnya pelaku usaha dianggap bersalah/lalai sampai ia dapat membuktikan sebaliknya.<sup>25</sup> Prinsip tersebut dikenal juga dengan istilah prinsip praduga lalai (*presumption of negligence*)<sup>26</sup>

Adapun sejumlah pengecualian yang membebaskan pelaku usaha dari kewajiban bertanggung jawab atas kerugian konsumen, diatur dalam Pasal 19 ayat (5) dan Pasal 27 UUPK.

Dari uraian diatas tampak bahwa peran Sudinkes Jakbar tidak memiliki keterkaitan dalam mendorong pemenuhan tanggung jawab perdata oleh pelaku usaha rumah makan dan restoran. Namun lain halnya dengan pemenuhan tanggung jawab administrasi atas pelanggaran

yang dilakukan oleh pelaku usaha rumah makan dan restoran.

#### **b. Tanggung Jawab Administrasi**

Pasal 72 UU Pangan mengatur bahwa setiap orang yang melanggar ketentuan Pasal 71 ayat (1) dan (2) UU Pangan terkait dengan kewajiban mengendalikan risiko bahaya pada pangan serta kewajiban memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia dikenai sanksi administratif berupa:

- a. Denda;
- b. Penghentian sementara dari kegiatan, produksi, dan/atau peredaran;
- c. Penarikan Pangan dari peredaran oleh produsen;
- d. Ganti rugi; dan/atau
- e. Pencabutan izin

Ketentuan tersebut ditegaskan kembali dalam Pasal 59 PP Keamanan Pangan. Dalam Pasal

<sup>25</sup> Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013, hlm. 92.

<sup>26</sup> Aulia Muthiah, *Tanggung Jawab Pelaku Usaha kepada Konsumen tentang Keamanan Pangan dalam Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen*, Mei 2017 diunduh dari

[https://www.researchgate.net/publication/323310206\\_Tanggung\\_Jawab\\_Pelaku\\_Usaha\\_kepada\\_Konsumen\\_tentang\\_Keamanan\\_Pangan\\_dalam\\_Perspektif\\_Hukum\\_Perlindungan\\_Konsumen](https://www.researchgate.net/publication/323310206_Tanggung_Jawab_Pelaku_Usaha_kepada_Konsumen_tentang_Keamanan_Pangan_dalam_Perspektif_Hukum_Perlindungan_Konsumen) pada 18 Maret 2020, Pukul 17:45 WIB)

60 PP Keamanan Pangan, kelima sanksi diatas dilaksanakan secara bertahap, tidak bertahap, dan/atau kumulatif oleh menteri di bidang pertanian, kelautan dan perikanan, perindustrian, Kepala Badan, gubernur, atau bupati/walikota sesuai kewenangannya. Dalam praktik di Jakarta Barat, pemberian sanksi-sanksi tersebut dilakukan oleh Walikota dan PTSP.

Sanksi administratif bertujuan untuk menimbulkan rasa jera bagi pelaku usaha agar tidak melakukan dan/atau mengulangi pelanggaran ketentuan peraturan. Pemberian sanksi administratif dalam hal ini dilakukan oleh Walikota dan PTSP. Namun untuk dapat menjatuhkan sanksi-sanksi tersebut, dibutuhkan dasar bukti untuk melegitimasi/membenarkan pemberian sanksi berupa: data hasil pemeriksaan dan riwayat pemenuhan persyaratan rumah makan dan restoran yang bersangkutan. Bukti-bukti tersebut hanya dapat diperoleh dari Sudinkes Jakbar, selaku pelaksana teknis

pembinaan dan pengawasan (*monitoring*) yang melakukan kunjungan, pemeriksaan dan lainnya di lapangan. Di sinilah Sudinkes Jakbar berperan dalam kaitannya dengan mendorong pemenuhan tanggung jawab pelaku usaha rumah makan dan restoran, yaitu selaku pelaksana teknis pembinaan dan pengawasan yang memegang dasar bukti yang dibutuhkan sebagai dasar dalam pemberian sanksi administratif kepada rumah makan dan restoran.

#### **B.4. Kesesuaian Pelaksanaan Pembinaan dan Pengawasan Sudinkes Jakbar dengan Ketentuan Aturan Hukum yang Berlaku**

##### **B.4.1. Penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi/Sertifikat Laik Sehat**

Pasal 2 ayat (2) Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 menyatakan bahwa setiap rumah makan dan restoran untuk memperoleh izin usaha, harus memiliki sertifikat laik higiene sanitasi rumah makan dan

restoran yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Sedangkan dalam praktik di lapangan telah terjadi perubahan/penyesuaian, yang dimana kini pihak penerbit sertifikat laik higiene sanitasi/sertifikat laik sehat bukan lagi Sudinkes Jakbar melainkan PTSP. Sedangkan Sudinkes Jakbar berperan selaku pihak yang memeriksa dan mengevaluasi rumah makan dan restoran, serta menetapkan apakah sudah memenuhi syarat atau belum.

#### B.4.2. Variabel dan Komponen Persyaratan Higiene Sanitasi

Adapun *checklist* yang digunakan oleh Sudinkes Jakbar sebagai dasar pemeriksaan dan penilaian persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran meliputi 9 (sembilan) variabel pemeriksaan. Mulai dari lokasi dan bangunan hingga tenaga kerja, sesuai dengan yang dimuat dalam Lampiran I, Contoh Formulir RM.2 dalam Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003. Namun terdapat sedikit

kejanggalan di sini, yaitu dalam Pasal 9 ayat (2) Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 dikatakan bahwa persyaratan higiene sanitasi yang harus dipenuhi hanya meliputi 8 (delapan) saja, mulai dari persyaratan lokasi dan bangunan hingga persyaratan peralatan, sedangkan ‘persyaratan tenaga kerja’ tidak ikut dimasukkan di dalamnya.

#### B.4.3. Pembinaan dan Pengawasan

Pasal 10 ayat (1) dan Pasal 11 ayat (1) Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003 menyatakan Pembinaan teknis penyelenggaraan rumah makan dan restoran dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, adapun pengawasan dilakukan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Praktik di lapangan sudah sesuai dengan ketentuan kedua pasal tersebut.

Namun demikian Pasal 47 ayat (4) PP Keamanan Pangan menambahkan bahwa, pengawasan pemenuhan persyaratan keamanan, mutu, dan gizi pangan untuk Pangan Olahan Siap Saji (termasuk didalamnya

rumah makan dan restoran, berdasarkan Pasal 1 angka 11 PP (Keamanan Pangan) dilaksanakan oleh Menteri Kesehatan, Kepala Badan (BPOM), atau Bupati/Walikota sesuai dengan kewenangannya. Hal ini sesuai dengan praktik di lapangan, yang mana pengawasan tersebut di tingkat daerah kota administrasi Jakarta Barat memang tidak dilakukan oleh hanya Sudinkes Jakbar sendiri, melainkan juga Walikota dan PTSP.

Pelaksanaan pengawasan Sudinkes Jakbar dalam praktik juga sudah sesuai dengan ketentuan Pasal 51 dan Pasal 53 ayat (2) PP Keamanan Pangan. Yaitu dengan melakukan inspeksi/pemeriksaan secara berkala setiap tahun, lebih intensif khususnya pada masa puasa di bulan Ramadhan, serta dalam hal adanya dugaan pelanggaran. Inspeksi/Pemeriksaan dilakukan mulai dari tahap proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, hingga perdagangan produk, yang pelaksanaan teknisnya dilakukan

dengan melibatkan Sanitarian dalam tim pemeriksa.

#### B.4.4. Pemberian Sanksi

##### Administratif

Dulu berdasarkan Pasal 13 Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003, Sudinkes Jakbar dapat memberikan sanksi administratif kepada rumah makan dan restoran yang melanggar ketentuan persyaratan higiene sanitasi berupa teguran (lisan dan tertulis), hingga pencabutan sertifikat laik higiene sanitasi. Namun kini Pasal 59 PP Keamanan Pangan mengatur bahwa terhadap rumah makan dan restoran yang melakukan pelanggaran-pelanggaran tertentu (termasuk salah satunya soal kewajiban memenuhi persyaratan sanitasi, serta menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia) dapat dikenakan sanksi administratif berupa:

- a. denda;
- b. penghentian sementara kegiatan, produksi dan/atau peredaran pangan;
- c. penarikan pangan;
- d. ganti rugi; dan/atau

- e. pencabutan izin (dalam hal ini pencabutan sertifikat laik higiene sanitasi, hingga izin usaha)

Pasal 60 PP Keamanan Pangan menambahkan, pengenaan sanksi administratif di atas dilakukan oleh Menteri di bidang pertanian, kelautan dan perikanan, perindustrian, Kepala Badan, Gubernur, Bupati/Walikota sesuai kewenangannya.

Jadi, dalam praktik di lapangan Sudinkes Jakbar kini tidak lagi dapat melakukan pencabutan sertifikat/izin. Namun dalam melakukan tindak lanjut (dalam hal hasil pemeriksaan menemukan ketidaksesuaian/penyimpangan) Sudinkes Jakbar dapat melakukan teguran, pembinaan berbalik, hingga penarikan bahan-bahan pangan (baik bahan baku maupun bahan tambahan) yang dilarang maupun tidak memenuhi syarat. Sedangkan pemberian sanksi administratif seperti denda, penghentian sementara, dan pencabutan sertifikat/izin dilakukan oleh Walikota dan

PTSP. Dengan kata lain hal ini sudah sesuai dengan ketentuan aturan hukum yang berlaku.

### C. Penutup

Berdasarkan seluruh uraian dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa:

1. Dalam hal rumah makan dan restoran tidak/lalai melaksanakan pemenuhan persyaratan higiene sanitasi, pelaku usaha rumah makan dan restoran wajib bertanggung jawab baik secara perdata atas kerugian konsumen, maupun secara administrasi atas pelanggaran/ penyimpangan ketentuan aturan hukum (UUPK, UU Pangan, PP Pangan, dan Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003).

Peran pembinaan dan pengawasan Sudinkes Jakbar nyatanya berperan penting dalam mendorong pelaku usaha memenuhi tanggung jawab administrasi. Sanksi administratif kepada pelaku usaha berupa: denda, penghentian sementara, dan pencabutan izin/sertifikat dalam praktiknya dilakukan oleh Walikota dan PTSP. Namun, pemberian sanksi tersebut, harus

didasari dengan hasil pemeriksaan konkret dan riwayat pemenuhan syarat rumah makan/restoran yang bersangkutan (sebagai dasar bukti yang melegitimasi/membenarkan pemberian sanksi). Dan hal-hal tersebut hanya dapat diperoleh dari Sudinkes Jakbar selaku pelaksana teknis pembinaan dan pengawasan terhadap pelaksanaan persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran. Di sisi lain, Sudinkes Jakbar tampak tidak memiliki pengaruh/keterkaitan dalam mendorong pelaku usaha memenuhi tanggung jawab perdata.

2. Pelaksanaan peran pembinaan dan pengawasan terhadap pelaksanaan persyaratan higiene sanitasi rumah makan dan restoran yang dilakukan oleh Sudinkes Jakbar pada dasarnya sudah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Meskipun terdapat sedikit perubahan/penyesuaian dalam praktik di lapangan karena dinilai perlu.

Sudinkes Jakbar melaksanakan pembinaan melalui dua program kerja yang umumnya setiap tahun sekali yaitu: peningkatan wawasan dan pelatihan higiene sanitasi pangan. Pada dasarnya peran Pembinaan Sudinkes Jakbar terbagi menjadi 2 (dua) yaitu: Pembinaan *Pre-Market* dan Pembinaan *Post-Market*. Begitu pula dengan pengawasan, Sudinkes Jakbar melakukan pengawasan melalui: Pengawasan *Pre-Market* (melalui sertifikasi) dan Pengawasan *Post-Market* (melalui inspeksi/pemeriksaan, serta tindak lanjut). Adapun pelaksanaan inspeksi/pemeriksaan mengacu pada dua *item* yaitu: *checklist* dan rapor, sesuai dengan ketentuan Kepmenkes No. 1098 Tahun 2003. Kemudian oleh karena pemberian sanksi administratif dalam praktiknya dilakukan oleh



Walikota dan PTSP, fungsi dan peran Sudinkes Jakbar lebih bersifat pembinaan dan *monitoring*.

### Daftar Pustaka

#### Buku:

Muthiah, Aulia, "Tanggung Jawab Pelaku Usaha kepada Konsumen tentang Keamanan Pangan dalam Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen", diunduh dari [https://www.researchgate.net/publication/323310206\\_Tanggung\\_Jawab\\_Pelaku\\_Usaha\\_kepada\\_Konsumen\\_tentang\\_Keamanan\\_Pangan\\_dalam\\_Perspektif\\_Hukum\\_Perlindungan\\_Konsumen](https://www.researchgate.net/publication/323310206_Tanggung_Jawab_Pelaku_Usaha_kepada_Konsumen_tentang_Keamanan_Pangan_dalam_Perspektif_Hukum_Perlindungan_Konsumen) pada tanggal 18 Maret 2020.

Nasution, Az, *Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar*. Jakarta: Diadit Media, 2011.

Samsul, Inosentius, *Perlindungan Konsumen: Kemungkinan Penerapan Tanggung Jawab Mutlak*, Jakarta: Universitas Indonesia, 2004.

Sidabalok, Janus, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung: Citra Aditya Bakti, 2010..

Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat, *Profil Kesehatan Jakarta Barat 2018*, Jakarta, 2019.

Suwandono, Agus, *et.al.*, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Banten: Universitas Terbuka, 2015.

*World Health Organization (WHO), Codex Alimentarius*. dalam Ganato, Erick Brian, Skripsi:

*"Perlindungan Konsumen Terhadap Persyaratan Higiene Sanitasi pada Restoran (Studi Penerapan Hygiene Sanitasi oleh Pizza Hut Indonesia)"*, Skripsi Universitas Indonesia, 2011.

Zulham, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2013.

#### Jurnal:

"Ada Serangga di Holycow! Pesanannya, Ini Alasan Vyna Tetap Bayar", <https://news.detik.com/berita/d-3393093/ada-serangga-di-holycow-pesanannya-ini-alasan-vyna-tetap-bayar> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

"Bangkai Cicak di Tiramisu, Pengelola Minta Maaf", <https://www.liputan6.com/citizen6/read/2511732/bangkai-cicak-di-tiramisu-pengelola-minta-maaf> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

"Inilah Kronologi Keracunan Makanan di Cut The Crab yang Dialami Eddy", <https://food.detik.com/berita-boga/d-2508793/inilah-kronologi-keracunan-makanan-di-cut-the-crab-yang-dialami-eddy> ditelusuri pada tanggal 26 Februari 2020.

"Klarifikasi Saigon Delight Atas Kasus Keracunan Makanan", <https://food.detik.com/berita-boga/d-4848878/klarifikasi-saigon-delight-atas-kasus-keracunan-makanan>

ditelusuri pada tanggal 26  
Februari 2020.

**Peraturan Perundang-undangan:**

Undang-Undang Republik Indonesia  
Nomor 8 Tahun 1999 tentang  
Perlindungan Konsumen

Undang-Undang Republik Indonesia  
Nomor 18 Tahun 2012  
tentang Pangan

Peraturan Pemerintah Republik  
Indonesia Nomor 86 Tahun  
2019 tentang Keamanan  
Pangan

Keputusan Menteri Kesehatan  
Republik Indonesia Nomor  
1098/MENKES/SK/VII/2003  
Tahun 2003 tentang  
Persyaratan *Hygiene* Sanitasi  
Rumah Makan dan Restoran