



SKRIPSI

**TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA RESTORAN YANG
MENJUAL PRODUKNYA DARI BAHAN BAKU
KADALUWARSA**

*"THE RESPONSIBILITY OF RESTAURANT PROPRIETOR WHO SELL THEIR
PRODUCT FROM EXPIRED RAW MATERIALS"*

Oleh:

IRENA HAPSARI
NIM. 130710101262

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS HUKUM
2017**

SKRIPSI

**TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA RESTORAN YANG
MENJUAL PRODUKNYA DARI BAHAN BAKU
KADALUWARSA**

*“THE RESPONSIBILITY OF RESTAURANT PROPRIETOR WHO SELL THEIR
PRODUCT FROM EXPIRED RAW MATERIALS”*

Oleh:

IRENA HAPSARI
NIM. 130710101262

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS HUKUM
2017**

MOTTO

“Keberhasilan adalah kemampuan untuk melewati dan mengatasi dari satu kegagalan kegagalan berikutnya tanpa kehilangan semangat.”¹

(Winston Chucill)



¹www.joko-motivasi.blogspot.co.id. (diakses pada tanggal 17 Maret 2016, Pukul 12.05 WIB)

LEMBAR PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Orang tuaku, Ayahanda Ir. Djoko Santoso dan Ibunda Eko Rahayu Hariningsih, Kakak dan adikku Astrid Ferrina S.E. dan Muhammad Dzaky, atas untaian do'a, curahan kasih sayang, segala perhatian dan dukungan yang telah diberikandengan tulus ikhlas;
2. Almamater Fakultas Hukum Universitas Jember yang saya banggakan ;
3. Seluruh Guru dan Dosen saya sejak Sekolah Dasar sampai Perguruan Tinggi yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan dan mengajarkan ilmu-ilmunya yang sangat bermanfaat dan berguna serta membimbing dengan penuh kesabaran.

**TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA RESTORAN YANG
MENJUAL PRODUKNYA DARI BAHAN BAKU
KADALUWARSA**

*“THE RESPONSIBILITY OF RESTAURANT PROPRIETOR WHO SELL THEIR
PRODUCT FROM EXPIRED RAW MATERIALS”*

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Hukum pada
program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Jember

Oleh:

IRENA HAPSARI
NIM. 130710101262

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS HUKUM
2017**

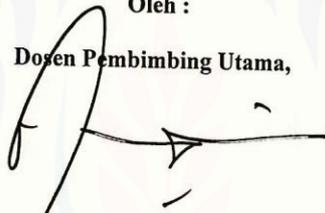
PERSETUJUAN

SKRIPSI INI TELAH DISETUJUI

TANGGAL 20 APRIL 2017

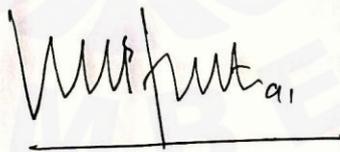
Oleh :

Dosen Pembimbing Utama,



Dr. FENDI SETYAWAN, S.H., M.H.
NIP. 197202171998021001

Dosen Pembimbing Anggota



Dr. ERMANTO FAHAMSYAH, S.H., M.H.
NIP. 197905142003121002

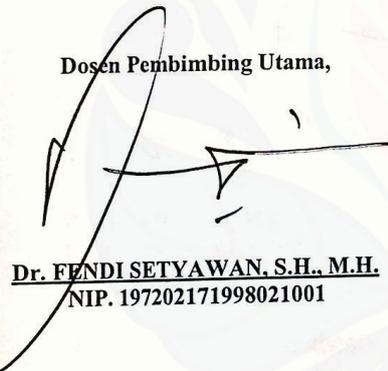
PENGESAHAN

TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA RESTORAN YANG MENJUAL
PRODUKNYA DARI BAHAN BAKU KADALUWARSA

Oleh :

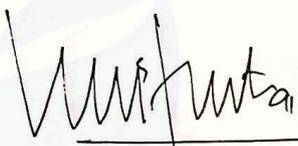
IRENA HAPSARI
NIM. 130710101262

Dosen Pembimbing Utama,



Dr. FENDI SETYAWAN, S.H., M.H.
NIP. 197202171998021001

Dosen Pembimbing Anggota,



Dr. ERMANTO FAHAMSYAH, S.H., M.H.
NIP. 197905142003121002

Mengesahkan,
Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi
Universitas Jember
Fakultas Hukum
Dekan,



Dr. NURUL GHUFRON, S.H., M.H.
NIP. 197409221999031003

PENETAPAN PANITIA PENGUJI

Dipertahankan dihadapan Panitia Penguji pada :

Hari : Kamis
Tanggal : 20
Bulan : April
Tahun : 2017

Diterima oleh Panitia Penguji Fakultas Hukum
Universitas Jember,

PANITIA PENGUJI

Ketua,



SUGIJONO, S.H.,M.H.
NIP:195208111984031001

Sekretaris,



PRATIWI PUSPITHO ANDINI, S.H., M.H.
NIP:198210192006042001

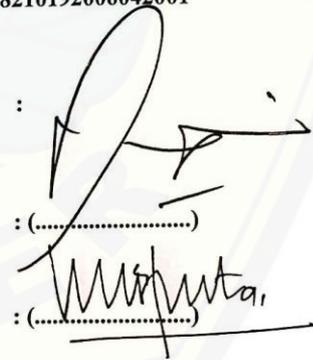
ANGGOTA PANITIA PENGUJI :

1. **Dr. FENDI SETYAWAN, S.H., M.H.**
NIP. 197202171998021001

: (.....)

2. **Dr. ERMANTO FAHAMSYAH, S.H., M.H.**
NIP. 197905142003121002

: (.....)



PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Irena Hapsari

NIM : 130710101262

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa karya tulis dengan judul : **Tanggung Jawab Pelaku Usaha Restoran Yang Menjual Produknya Dari Bahan Baku Kadaluwarsa** adalah hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Penulis bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapatkan sanksi akademik apabila ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 20 April 2017

Yang menyatakan,



IRENA HAPSARI
NIM : 130710101262

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji Tuhan dan rasa syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang atas segala Rahmat, Petunjuk, serta Hidayah yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **Tanggung Jawab Pelaku Usaha Restoran Yang Menjual Produknya Dari Bahan Baku Kadaluwarsa**. Penulisan skripsi ini merupakan tugas akhir sebagai syarat untuk menyelesaikan Program Studi Ilmu Hukum serta mencapai gelar Sarjana Hukum pada Fakultas Hukum Universitas Jember.

Pada kesempatan ini mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan dalam penulisan skripsi ini, antara lain :

1. Bapak Dr. Fendi Setyawan, S.H., M.H., selaku dosen pembimbing skripsi;
2. Bapak Dr. Ermanto Fahamsyah, S.H., M.H., selaku dosen pembantu pembimbing skripsi;
3. Bapak Sugijono, S.H.,M.H., selaku Ketua Panitia Penguji skripsi;
4. Ibu Pratiwi Puspitho Andini, S.H., M.H., selaku Sekretaris Panitia Penguji skripsi;
5. Bapak Dr. Nurul Ghufron, S.H., M.H., selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Jember;
6. Ibu Dr. Dyah Ochtorina, S.H., M.Hum, selaku Wakil Dekan I Fakultas Hukum Universitas Jember, Bapak Mardi Handono, S.H., M.H. selaku Wakil Dekan II Fakultas Hukum Universitas Jember, dan Bapak Iwan Rachmad S., S.H., M.H, selaku Wakil Dekan III Fakultas Hukum Universitas Jember;
7. Bapak Iwan Rachmad S., S.H., M.H selaku Dosen Pembimbing Akademik atas bimbingan dan motivasi yang diberikan selama ini;
8. Bapak dan Ibu dosen, civitas akademika, serta seluruh karyawan Fakultas Hukum Universitas Jember atas segala ilmu dan pengetahuan yang diberikan;
9. Orang tuaku Ayahanda Ir. Djoko Santoso. dan Ibunda Eko Rahayu Hariningsih., Kakak dan adikku Astrid Ferrina, S.E., dan Muhammad Dzaky

yang selalu memberikan doa dan menjadi penyemangat sehingga skripsi ini dapat terselesaikan;

10. Teman dekat saya Adillata Maula, Talita Dinda, Bahjah Ayu Bakta, Ning Mega Ayunda, Nadiyah Bobsaid, Ayu Megawati, Dianita Ayuningtyas, Pandi Sadewo, Dwi Susilo Irawan, Mamik Sumardyahningsih, Isnania Nine Marta, Hadyan Hutomo, Yusfi Mifta, Anda Arsyad Anwari, Tasya Audina, Khairinnisa Firdausyah, Asrul Nur, Fauziah Tri Andani, Vanadia Annisa, Veby Fardiana, Triasita Nur Azizah, Helanda Oktivani, Kamadisa Satwikha, Anggista Ayu Maretha, Rifki Rahmadani, Risky Aditya, Sigit Gianluca, Woro Suhesti, Anindhita Dyah Sekartaji, Sariati Koyimah, Bramantio, Galih Wahyu, Siti Iva, Titin Dwi, Danang Muharyanto, Ahmad Ali, Nafilah, Audina, Elia, Enis, Risal, Aini, Vega, Cheppy, Cobhita, Chici, Reri, Teti, Icha, Fika, Vivi, Vira, Hibal, Marsya, Rizky, Aisyah, Robby, Ajeng, Fazil, Ocha, Fitri, Gita, Melisa, Abdun, Izzy, yang selalu membantu dan memberikan semangat sehingga skripsi ini dapat terselesaikan;
11. Keluarga besar *ALSA Local Chapter* Universitas Jember, GENBI Jember, dan Civil Law Community yang selalu memberikan semangat.
12. Kepada para pihak yang telah membantu saya untuk menyelesaikan pendidikan Sarjana Hukum di Fakultas Hukum Universitas Jember.

Demi kesempurnaan karya ilmiah ini, penulis berharap dan membuka ruang seluas-luasnya terhadap kritik dan saran dari semua pihak.

Akhirnya penulis mengharapkan, mudah-mudahan skripsi ini minimal dapat menambah referensi serta bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Jember, 20 April 2017

Penulis,

Irena Hapsari

RINGKASAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 selanjutnya disebut UUD 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Kewajiban produsen-pelaku usaha dalam melakukan kegiatan usahanya pada Pasal 7 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, selanjutnya disebut UUPK berarti pelaku usaha ikut bertanggungjawab untuk menciptakan iklim berusaha yang sehat. Hal ini merupakan tanggung jawab publik yang diemban oleh produsen-pelaku usaha. Dalam Pasal 19 UUPK juga disebutkan bahwa pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang/jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan. Pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/IVII/2003 disebutkan bahwa bahan makanan jadi harus memenuhi persyaratan kesehatan, yaitu bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk. Pada praktiknya, ditemukan fakta hukum pelaku usaha yang mengolah bahan baku suatu produk makanan restoran dengan bahan baku kadaluwarsa sehingga dapat menimbulkan kerugian kepada konsumen baik yang terkait dengan gangguan keselamatan maupun kesehatan bagi konsumen

Rumusan masalah dalam penelitian skripsi ini ada tiga yaitu, Bagaimana pengaturan yang terkait dengan kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsa bahan baku suatu produk makanan pada restoran? , Apa bentuk tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk yang bahan bakunya kadaluwarsa? Dan Bagaimana upaya penyelesaian jika konsumen dirugikan atas penggunaan bahan baku kadaluwarsa suatu produk makanan pada restoran?

Tujuan Penelitian dalam penelitian skripsi ini ada dua yaitu, tujuan umum dari penelitian skripsi ini adalah memenuhi dan melengkapi tugas sebagai persyaratan pokok yang bersifat akademis untuk mencapai gelar Sarjana Hukum sebagaimana kurikulum Fakultas Hukum Universitas Jember. Tujuan khusus dari penelitian skripsi ini adalah untuk mengetahui dan memahami pengaturan yang terkait dengan kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsa bahan baku suatu produk makanan pada restoran, untuk mengetahui dan memahami bentuk tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk yang bahan bakunya kadaluwarsa, dan untuk mengetahui dan memahami upaya penyelesaian jika konsumen dirugikan atas penggunaan bahan baku kadaluwarsa suatu produk makanan pada restoran.

Metode penelitian dalam penulisan skripsi ini menggunakan tipe penelitian yuridis normatif. Pendekatan masalah yang digunakan yaitu pendekatan undang-undang dan pendekatan konseptual.

Kesimpulan dalam skripsi ini adalah *pertama* Pengaturan hukum yang terkait dengan bahan baku suatu produk pada restoran di Indonesia

telah tersedia. Mengenai pengaturan standar penggunaan bahan baku suatu produk makanan pada restoran diatur dalam Pasal 90 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Pasal 5 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Mengenai kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsa bahan baku suatu produk pada restoran diatur dalam Pasal 4 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 98 Undang-Undang Pangan, Pasal 2, 3, 27, 28, 29 Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Mengenai peranan pemerintah dalam pembinaan dan pengawasan terkait kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsa bahan baku suatu produk pada restoran diatur dalam Pasal 29 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 108-112 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, dan Pasal 10, 11 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Kedua, Penerapan tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk dengan bahan baku kadaluwarsa menerapkan prinsip tanggung jawab mutlak (*Strict Liability*). *Strict liability* adalah bentuk khusus dari *tort* (perbuatan melawan hukum), pembuktian mengenai ada atau tidaknya unsur kesalahan dalam gugatan ganti rugi, merupakan beban dan tanggung jawab pelaku usaha. Sehingga pelaku usaha lah yang harus membuktikan apabila pelaku usaha tersebut tidak bersalah. Tanggungjawab tersebut 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.

Ketiga, Upaya penyelesaian sengketa antara pelaku usaha dan konsumen dapat diselesaikan baik melalui pengadilan maupun diluar pengadilan menurut Pasal 45 UUPK. Penyelesaian sengketa konsumen melalui pengadilan mengacu pada ketentuan mengenai peradilan umum. Penyelesaian sengketa konsumen diluar pengadilan dapat diselesaikan melalui Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen melalui cara Konsiliasi, mediasi, maupun Arbitrase yang dilakukan atas dasar pilihan dan persetujuan para pihak yaitu pelaku usaha restoran dan konsumen.

Saran dalam skripsi ini adalah *pertama*, Hendaknya pemerintah yang memiliki wewenang atas fungsi pengawasan dan pembinaan restoran dalam hal ini Dinas Kabupaten/Kota tidak hanya melakukan fungsi tersebut dalam hal penetapan tingkat mutu dan menetapkan persyaratan hygiene sanitasi restoran saja, akan tetapi bertindak untuk keberlanjutan agar pelaku usaha konsisten untuk menjaga mutu tetap terjaga dan persyaratan hygiene sanitasi terus menerus dipenuhi dengan cara melakukan sidak/pemeriksaan secara rutin pada restoran, terutama terhadap bahan baku yang digunakan. Dengan begitu, pelaku usaha restoran tidak akan menggunakan bahan pangan yang sudah kadaluwarsa

dan akan secara konsisten menjaga dan meningkatkan kualitas dari produk makanannya.

Kedua, Hendaknya pelaku usaha dapat beritikad baik dalam melakukan kegiatan restoran tersebut dan lebih menyadari tanggung jawabnya untuk tidak berbuat curang dalam menggunakan bahan baku kadaluwarsa yang dapat menimbulkan kerugian kepada konsumen baik yang terkait dengan gangguan keselamatan maupun kesehatan bagi konsumen.



DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Halaman Sampul Dalam	ii
Halaman Motto	iii
Halaman Persembahan	iv
Halaman Persyaratan Gelar	v
Halaman Persetujuan	vi
Halaman Pengesahan	vii
Halaman Penetapan Penguji.....	viii
Halaman Pernyataan	ix
Halaman Ucapan Terimakasih	x
Halaman Ringkasan	xii
Halaman Daftar Isi.....	xv
Halaman Daftar Gambar	xvii
Halaman Daftar Tabel.....	xviii
Halaman Daftar Lampiran.....	xix
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Metode Penelitian.....	6
1.4.1 Tipe Penelitian	6
1.4.2 Pendekatan Masalah.....	7
1.4.3 Bahan Hukum	8
1.4.4 Analisis Bahan Hukum.....	9
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Tanggung Jawab Hukum	9
2.1.1 Pengertian Tanggung Jawab Hukum.....	9
2.2. Pelaku Usaha.....	13

2.2.1 Pengertian Pelaku Usaha	13
2.2.2 Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha	14
2.3. Restoran	15
2.3.1 Pengertian Restoran.....	15
2.3.2 Ktetentuan Umum Pendirian Restoran.....	16
2.4 Produk	17
2.4.1 Pengertian Produk.....	17
2.5 Kadaluwarsa	18
2.4.1 Pengertian Kadaluwarsa.....	18
BAB 3 PEMBAHASAN	21
3.1 Pengaturan Terkait Kewajiban Pencantuman Informasi Kadaluwarsanya Bahan Baku Suatu Makanan pada Restoran	21
3.1.1 Pengaturan Standar Penggunaan Bahan Baku Suatu Produk Makanan Pada Restoran.....	23
3.1.2 Pengaturan Kewajiban Pencantuman Informasi Kadaluwarsanya Bahan Baku Suatu Produk Makanan pada Restoran	35
3.1.3 Peranan Pemerintah dalam Pembinaan dan Pengawasan Mengenai Kewajiban Pencantuman Informasi Kadaluwarsanya Bahan Baku Suatu Produk Makanan pada Restoran.....	39
3.2 Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha Restoran Jika Menjual Produk yang Bahan Bakunya Kadaluwarsa	43
3.2.1 Bentuk Pelanggaran Hukum yang Dilakukan Pelaku Usaha Restoran Terkait Bahan Baku Suatu Produk Makanan.....	43
3.2.2 Bentuk Tanggung Jawab Hukum Pelaku Usaha Restoran ynag Menjual Produk Makanan Dengan Bahan Baku Kadaluwarsa.....	45
3.3 Upaya Penyelesaian Jika Konsumen Dirugikan Atas Penggunaan Bahan Baku Kadaluwarsa Suatu Produk Makanan Pada Restoran	53
3.3.1 Penyelesaian Sengketa Konsumen Diluar Pengadilan	54
3.3.2 Penyelesaian Sengketa Konsumen Melalui Pengadilan	59
BAB 4 PENUTUP	64
4.1 Kesimpulan.....	64
4.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1..... 37
Gambar 2..... 37



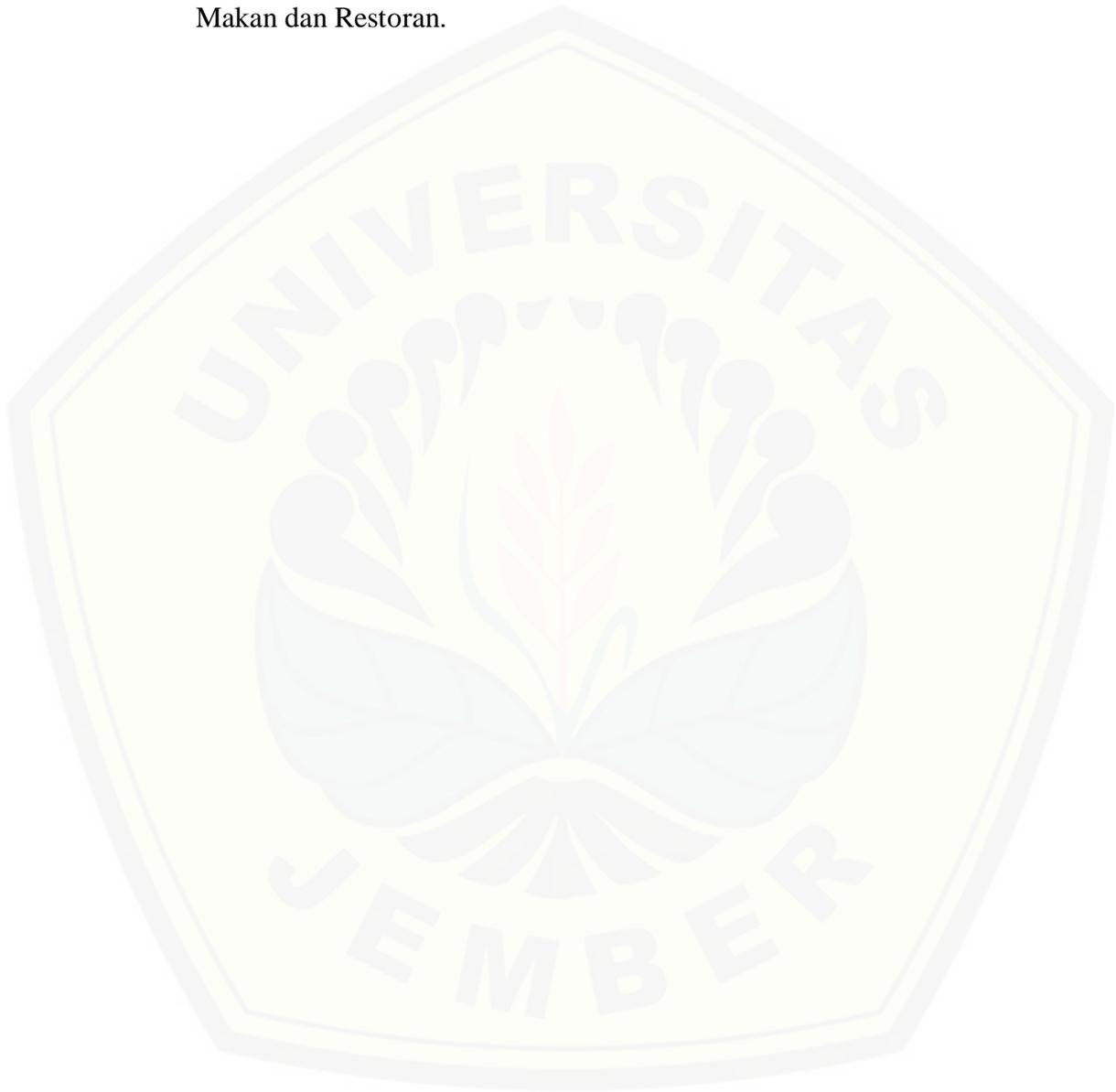
DAFTAR TABEL

Tabel 1.	29
Tabel 2.	29
Tabel 3.	30



DAFTAR LAMPIRAN

1. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 selanjutnya disebut UUD 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas.¹

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan selanjutnya disebut Undang-Undang Pangan oleh penulis mengartikan pangan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal. Kewajiban negara tersebut diimplementasikan pada pengaturan pola hubungan produsen, konsumen, sistem perlindungan konsumen dan pengawasan terhadap mutu dan kesehatan, ketepatan pemanfaatan bahan untuk sasaran produk guna melindungi konsumen sebagai pemakai akhir dari suatu produk barang atau jasa.²

Setiap orang, pada suatu waktu, dalam posisi tunggal/sendiri maupun berkelompok bersama orang lain, dalam keadaan apapun pasti menjadi konsumen

¹Republik Indonesia, *Undang – Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan*, Bab 1, Pasal 1.

²Celina Tri Siwi Kristiyanti, 2011, *Hukum Perlindungan Konsumen*, (Jakarta :Sinar Grafika), hlm. 5.

untuk suatu produk barang atau jasa tertentu. Keadaan yang universal ini pada beberapa sisi menunjukkan adanya berbagai kelemahan pada konsumen sehingga konsumen tidak mempunyai kedudukan yang aman. Oleh karena itu, secara mendasar konsumen juga membutuhkan perlindungan hukum yang sifatnya universal. Mengingat lemahnya kedudukan konsumen pada umumnya dibandingkan dengan kedudukan produsen yang relatif lebih kuat dalam banyak hal.³

Perlindungan konsumen mempunyai cakupan yang luas meliputi perlindungan konsumen dalam memperoleh barang dan jasa, yang berawal dari tahap kegiatan untuk mendapatkan barang dan jasa hingga ke akibat-akibat dari pemakaian barang dan jasa itu. Cakupan perlindungan konsumen dalam dua aspeknya yaitu, dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Perlindungan terhadap kemungkinan diserahkan kepada konsumen barang dan/atau jasa yang tidak sesuai dengan apa yang telah disepakati atau melanggar ketentuan undang-undang. Dalam kaitan ini termasuk persoalan-persoalan mengenai penggunaan bahan baku, proses produksi, proses distribusi, desain produk, dan sebagainya apakah telah sesuai dengan standar sehubungan keamanan dan keselamatan konsumen atau tidak, persoalan tentang bagaimana konsumen mendapatkan penggantian jika timbul kerugian karena memakai atau mengkonsumsi produk yang tidak sesuai.
2. Perlindungan terhadap diberlakukannya kepada konsumen syarat-syarat yang tidak adil. Dalam kaitan ini termasuk persoalan-persoalan promosi dan periklanan, standar kontrak, harga, layanan purnajual, dan sebagainya. Hal ini berkaitan dengan perilaku produsen dalam memproduksi dan mengedarkan produknya.⁴

Aspek yang pertama, mencakup persoalan barang atau jasa yang dihasilkan dan diperdagangkan, dimasukkan dalam cakupan tanggung jawab produk, yaitu tanggung jawab yang dibebankan kepada produsen-pelaku usaha karena barang yang diserahkan kepada konsumen itu mengandung cacat didalamnya sehingga menimbulkan kerugian bagi konsumen.⁵

³*Ibid*, hlm. 5.

⁴Janus Sidabalok, 2014, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, (Bandung : Citra Aditya Bakti), hlm.7.

⁵*Ibid*, hlm 8.

Kewajiban produsen-pelaku usaha dalam melakukan kegiatan usahanya pada Pasal 7 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, selanjutnya disebut UUPK berarti pelaku usaha ikut bertanggungjawab untuk menciptakan iklim berusaha yang sehat. Hal ini merupakan tanggung jawab publik yang diemban oleh produsen-pelaku usaha. Dalam Pasal 19 UUPK juga disebutkan bahwa pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang/jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan.⁶ Pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/IVII/2003 disebutkan bahwa bahan makanan jadi harus memenuhi persyaratan kesehatan, yaitu bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.

Pada praktiknya, ditemukan fakta hukum yang melanggar hak konsumen sehingga konsumen mengalami kerugian, yaitu restoran Marugame Udon, Pizza Hut Indonesia dan Pizza Hut Delivery yang menggunakan bahan baku yang telah lewat batas masa kadaluwarsanya. Berkas berjudul *Summary Extension Shelflife 2015-2016* dengan kop surat Sriboga Food Group mencantumkan jenis produk yang telah lewat batas masa kadaluwarsanya antara lain produk berbahan daging : *Veggie Chicken Sausage* (sosis ayam dan sayuran), dan produk berbahan susu, Carbonara Sauce Mix -adonan saus karbonara.⁷

Bahan baku kadaluwarsa lain yang digunakan adalah Puff Pastry - bahan pembuatan kue, Brownies Mix -adonan brownies, bahan marinade Citrus Marinade, dan saus sate, Satay Sauce dan saus XO -XO Sauce. Bahan-bahan makanan itu, berdasarkan berkas tersebut, masih digunakan setelah masa kadaluwarsa selama satu bulan, diperuntukkan bagi Pizza Hut dan Pizza Hut Delivery.

Selain itu terdapat beberapa bahan baku kadaluwarsa yang juga digunakan pada restoran Marugame, yaitu bubuk bonito, saos tempura dan sukiyake. Pada kemasan bubuk Bonito tersebut ditempel stiker berisi keterangan: nama perusahaan eksportir, berat bersih produk, kode produksi, tanggal produksi dan

⁶*Ibid*, hlm 82.

⁷http://www.bbc.com/indonesia/berita_indonesia/2016/09/160904_pizzahut_marugame_expired diakses pada 14 November 2016, pukul 16.40 WIB.

tanggal kadaluwarsa. Tetapi pada kemasan itu ditempel juga stiker tambahan, yang menginstruksikan agar dilakukan perpanjangan waktu selama tiga bulan sejak masa kadaluwarsa yang seharusnya.⁸

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor:180/Men.Kes/Per/IV/85 tentang Makanan Daluwarsa mengartikan makanan daluwarsa sebagai makanan yang telah lewat tanggal daluwarsa, dimana tanggal daluwarsa adalah batas akhir suatu makanan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan oleh produsen. Kasus restoran Marugame Udon dan Pizza Hut tersebut sangat bertentangan dengan Pasal 90 Undang-Undang Pangan yang menegaskan bahwa setiap orang dilarang untuk mengedarkan makanan yang sudah kadaluwarsa. Pada Pasal 99 disebutkan bahwa setiap orang dilarang untuk menghapus, mencabut, menutup, mengganti label, melabel kembali, dan/atau menukar tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa pangan yang di edarkan. Sehingga tidak terdapat istilah perpanjangan masa kadaluwarsa dalam Undang-Undang Pangan.

Beberapa fakta hukum yang melanggar hak – hak konsumen tersebut menjelaskan bagaimana posisi konsumen berada di posisi yang lemah dan haruslah ada kepastian penegakkan hukum untuk melindungi konsumen, terdapat hak hak konsumen yang dilanggar sehingga perlu adanya perlindungan konsumen yang dirugikan pada restoran yang menjual produknya dari bahan baku yang kadaluwarsa.

Berdasarkan pernyataan tersebut di atas, Penulis tertarik untuk menganalisis dan menulis karya ilmiah tentang bagaimana perlindungan konsumen terhadap konsumen yang dirugikan pada restoran yang menjual produknya dari bahan baku yang kadaluwarsa dalam bentuk skripsi dengan judul **“TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA RESTORAN YANG MENJUAL PRODUKNYA DARI BAHAN BAKU KADALUWARSA.”**

⁸<http://www.cnnindonesia.com/nasional/20160905075357-20-156072/kronologi-dugaan-bahan-kedaluwarsa-marugame-udon-pizza-hut/> diakses pada 14 November 2016, pukul 17.42 WIB.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaturan yang terkait dengan kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsabahan baku suatu produk makanan pada restoran?
2. Apa bentuk tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk yang bahan bakunya kadaluwarsa?
3. Bagaimana upaya penyelesaian jika konsumen dirugikan atas penggunaan bahan baku kadaluwarsa suatu produk makanan pada restoran?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai, penulisan skripsi ini mencakup 2 (dua), yakni tujuan umum dan tujuan khusus.

1.3.1 Tujuan umum :

Tujuan penulisan ini secara umum adalah :

1. Guna memenuhi dan melengkapi tugas akhir sebagai salah satu persyaratan yang telah ditentukan untuk memperoleh gelar Sarjana Hukum dalam Program Studi Ilmu Hukum pada Fakultas Hukum Universitas Jember.
2. Untuk memberikan wawasan dan informasi, serta sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kalangan umum, bagi para mahasiswa Fakultas Hukum Universitas Jember.
3. Penulis sumbangkan pada Almamater tercinta dalam menambah perbendaharaan tulisan atau karya ilmiah.

1.3.2 Tujuan khusus :

Selanjutnya tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penulisan ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan memahami pengaturan yang terkait dengan kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsanya suatu produk.

2. Untuk mengetahui dan memahami tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk yang bahan bakunya kadaluwarsa.
3. Untuk mengetahui dan memahami upaya penyelesaian jika konsumen dirugikan atas penggunaan bahan baku kadaluwarsa suatu produk makanan pada restoran.

1.4 Metode Penelitian

Menurut Peter Mahmud penelitian hukum dilakukan untuk mencari pemecahan atas isu hukum yang timbul. Penelitian hukum merupakan suatu kegiatan know-how dalam ilmu hukum, bukan sekedar know-about. Sebagai kegiatan know-how, penelitian hukum dilakukan untuk memecahkan isu hukum yang dihadapi. Disinilah dibutuhkan kemampuan untuk mengidentifikasi masalah hukum, melakukan penalaran hukum, menganalisis masalah yang dihadapi dan kemudian memberikan pemecahan atas masalah tersebut.⁹

Penggunaan metode didalam melakukan suatu penulisan karya ilmiah dapat digunakan untuk menggali, mengolah, dan merumuskan bahan-bahan hukum yang diperoleh sehingga mendapatkan kesimpulan yang sesuai dengan kebenaran ilmiah untuk menjawab isu yang dihadapi. Sehingga pada akhirnya dapat ditarik kesimpulan yang dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah. Oleh karena itu, suatu metode digunakan agar dalam skripsi ini dapat mendekati suatu kesempurnaan yang bersifat sistematis dalam penulisannya. Berikut metode penelitian yang dipergunakan dalam penyusunan skripsi ini :

1.4.1 Tipe Penelitian

Sebagai konsekuensi pemilihan topik permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian yang objeknya adalah permasalahan hukum, dimana hukum merupakan kaidah atau norma yang ada dalam masyarakat maka tipe penelitian yang digunakan adalah penelitian yuridis normatif. Yaitu penelitian yang difokuskan untuk mengkaji penerapan kaidah-kaidah atau aturan hukum

⁹Peter Mahmud Marzuki, 2016, *Penelitian Hukum*, (Jakarta:Kencana Prenada Media Group), hlm. 60.

yang bersifat formal seperti Undang-Undang, literatur-literatur yang bersifat konsep teoritis yang kemudian dihubungkan dengan permasalahan yang menjadi pokok pembahasan.¹⁰

1.4.2 Pendekatan Masalah

Pada suatu penelitian hukum terdapat beberapa macam pendekatan, yang dengan pendekatan tersebut penulis mendapat informasi dari berbagai aspek mengenai isu hukum yang diangkat dalam permasalahan untuk kemudian dicari jawabannya. Adapun dalam penyusunan skripsi ini, penulis menggunakan pendekatan yang meliputi 2 (dua) macam pendekatan, yaitu pendekatan Perundang-undangan dan pendekatan konseptual.

1. Pendekatan Perundang-undangan (*statue approach*)

Pendekatan Undang-Undang dilakukan dengan menelaah semua Undang-Undang dan regulasi yang bersangkutan paut dengan isu hukum yang sedang ditangani. Hasil dari telaah tersebut merupakan suatu argumen untuk memecahkan isu yang dihadapi.¹¹ Pendekatan Perundang-undangan digunakan penulis untuk menjawab rumusan masalah pertama, kedua, dan ketiga yaitu, pengaturan yang terkait dengan kewajiban pencantuman informasi kadaluwarsanya suatu produk, tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk yang bahan bakunya kadaluwarsa, dan upaya penyelesaian jika konsumen dirugikan atas penggunaan bahan baku kadaluwarsa suatu produk makanan pada restoran.

2. Pendekatan Konseptual (*conceptual approach*)

Pendekatan konseptual beranjak dari pandangan-pandangan dan doktrin-doktrin yang berkembang di dalam ilmu hukum, dengan mempelajari pandang-pandangan dan doktrin-doktrin di dalam ilmu hukum, peneliti akan menemukan ide-ide yang melahirkan pengertian-pengertian hukum, konsep-konsep hukum, dan asas-asas hukum relevan dengan isu yang dihadapi. Pemahaman akan pandangan-pandangan dan doktrin-doktrin

¹⁰Johnny Ibrahim, 2005, *Teori dan Metode Penelitian Hukum Normatif*, (Malang: Bayumedia), hlm. 240.

¹¹*Ibid.* Hlm. 136.

tersebut merupakan sandaran bagi peneliti dalam membangun suatu argumentasi hukum dalam memecahkan isu yang dihadapi.¹² Pendekatan Konseptual digunakan penulis untuk menjawab rumusan masalah Kedua yaitu, tanggung jawab hukum pelaku usaha jika menjual produk yang bahan bakunya kadaluwarsa.

1.4.3 Sumber Hukum

Bahan hukum merupakan saran dari suatu penulisan yang dipergunakan untuk memecahkan permasalahan yang ada sekaligus memberikan preskripsi mengenai apa yang seharusnya. Adapun sumber bahan hukum yang digunakan dalam penulisan skripsi ini meliputi :

1.4.3.1 Bahan Hukum Primer

Bahan hukum primer merupakan bahan hukum yang bersifat autoritatif yang artinya mempunyai otoritas. Bahan-bahan hukum primer terdiri dari peraturan perundang-undangan, catatan-catatan resmi atau risalah dalam pembuatan undang-undang dan putusan-putusan hakim.¹³ Bahan hukum primer yang digunakan penulis dalam penelitian skripsi ini adalah peraturan perundang-undangan, yaitu:

1. Kitab Undang – Undang Hukum Perdata;
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen;
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan;
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label Dan Iklan Pangan;
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor:180/Men.Kes/Per/IV/85 tentang Makanan Daluwarsa;
6. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran;

¹²Peter Mahmud Marzuki, 2016, *Op. Cit*, Hlm. 177.

¹³*Ibid.* Hlm. 181.

7. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
8. Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia Nomor 350/MPP/Kep/12/2001 tentang Pelaksanaan Tugas dan Wewenang Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen.

1.4.3.2 Bahan Hukum Sekunder

Bahan hukum sekunder berupa semua publikasi tentang hukum yang bukan merupakan dokumen-dokumen resmi. Publikasi tentang hukum meliputi buku-buku teks, kamus-kamus hukum, jurnal-jurnal hukum, dan komentar-komentar atas putusan pengadilan.¹⁴

Besar harapan penulis dapat mendukung, membantu, melengkapi, dan membahas masalah-masalah yang timbul dalam skripsi ini. Pada penulisan skripsi ini bahan hukum sekunder yang digunakan oleh penulis adalah buku-buku teks yang berkaitan dengan isu hukum yang menjadi pokok permasalahan.

1.4.3.3 Bahan Non Hukum

Di samping sumber-sumber penelitian yang berupa bahan-bahan hukum, peneliti hukum juga dapat menggunakan bahan-bahan non hukum apabila dipandang perlu. Bahan-bahan non hukum dapat berupa buku-buku mengenai Ilmu politik, Ekonomi, Sosiologi, Filsafat, Kebudayaan ataupun laporan-laporan penelitian non hukum dan jurnal-jurnal non-hukum sepanjang mempunyai relevansi dengan topik penelitian mengenai Tanggung Jawab Pelaku Usaha Restoran yang Menjual Produknya Dari Bahan Baku Kadaluwarsa.¹⁵

¹⁴*Ibid.* Hlm. 195.

¹⁵*Ibid.* Hlm. 204.

1.4.4 Analisa Bahan Hukum

Metode analisis bahan hukum yang penulis gunakan dalam tugas akhir ini adalah metode deduktif, yaitu berpedoman dari prinsip-prinsip dasar kemudian menghadirkan objek yang hendak diteliti, jadi bergerak dari prinsip-prinsip umum menuju prinsip-prinsip khusus. Peter Mahmud Marzuki menyatakan bahwa Penelitian hukum dilakukan dengan langkah-langkah:¹⁶

1. Mengidentifikasi fakta hukum dan menganalisis hal-hal yang tidak relevan untuk menetapkan isu hukum yang hendak dipecahkan;
2. Mengumpulkan bahan-bahan hukum dan bahan non hukum yang dipandang mempunyai relevansi;
3. Melakukan telaah atas isu hukum yang diajukan berdasarkan bahan-bahan yang telah dikumpulkan;
4. Menarik kesimpulan dalam bentuk argumentasi yang menjawab isu hukum;
5. Memberikan preskripsi berdasarkan argumentasi yang telah dibangun didalam kesimpulan.

Langkah-langkah yang dikemukakan oleh Peter Mahmud Marzuki ini sesuai dengan karakter ilmu hukum sebagai ilmu yang bersifat preskriptif dan terapan. Berdasarkan pernyataan tersebut maka dapat dicapai tujuan yang dimaksudkan didalam proposal ini dengan menjawab permasalahan yang diajukan sehingga nantinya dapat dibuat suatu kesimpulan sehingga dapat dipertanggung jawabkan.

Tujuan analisa bahan hukum tersebut adalah untuk menemukan jawaban atas permasalahan pokok yang dibahas. Hasil analisa dari bahan hukum tersebut kemudian dibahas dalam suatu bentuk kesimpulan dengan menggunakan metode deduktif, yaitu suatu metode yang berpangkal dari hal yang bersifat umum menuju permasalahan yang bersifat khusus atau pengambilan suatu kesimpulan dari pembahasan mengenai permasalahan yang bersifat umum menuju permasalahan yang bersifat khusus.

¹⁶*Ibid.* Hlm. 213.

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tanggung Jawab Hukum

2.1.1. Pengertian Tanggung Jawab Hukum

Hukum dalam pandangan ekonomi mempunyai tugas untuk mengatur dan memberdayakan pelaku usaha untuk berproduksi secara baik dengan memenuhi standar mutu yang telah ditentukan, melindungi pengusaha kecil, dan menjaga persaingan usaha yang sehat. Pemenuhan standar mutu dimaksudkan selain untuk memenuhi kepentingan daya saing produk di pasaran, juga yang lebih utama adalah untuk memberikan perlindungan dan jaminan keamanan, keselamatan dan kesehatan konsumen akibat mengkonsumsi produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Untuk itulah konsep tanggung jawab produk (*product liability*) dan standarisasi mutu produk diterapkan.¹⁷ Konsep dan regulasi yang terkait dengan tanggung jawab produk yang diberlakukan di Indonesia masih bersifat umum, sebagaimana yang tertuang dalam Kitab Undang-undang Hukum Perdata (KUHPerdata), yaitu yang memberikan aturan mengenai hubungan hukum yang dikerangkai dalam perikatan, tanggung jawab hukum dalam pemenuhan prestasi, tanggung jawab hukum jika terjadi wanprestasi, tanggung jawab hukum terhadap perbuatan melawan hukum, tanggung jawab hukum dalam hubungan jual beli, tanggung jawab hukum terhadap barang yang cacat tersembunyi, tanggung jawab pembuktian, dan lain-lain. Pengaturan tanggung jawab produk yang lebih spesifik diatur di dalam undang-undang sektoral. Misalnya tanggung jawab produk yang terkait dengan keamanan dan mutu pangan, diatur di dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yang ditindaklanjuti dengan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Tanggung jawab pelaku usaha terhadap kerugian konsumen akibat

¹⁷Fendi Setyawan dan Edi Wahyuni, *Peningkatan Perlindungan Konsumen Melalui Penerapan Standardisasi dan Sertifikasi Mutu Produk Pangan Olahan*, Fakultas Hukum, Universitas Jember, 2012, hlm. 26.

mengkonsumsi produk yang dihasilkan olehnya, diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.¹⁸

Tanggung jawab produk adalah terjemahan dari istilah asing, yaitu : *product(s) liability*; *produkt(en) aansprakelijkheid*; sekalipun ada yang lebih tepat diterjemahkannya sebagai “tanggung jawab produsen”, yakni istilah Jerman yang sering digunakan dalam kepustakaan, yakni *produzenten-haftung*.¹⁹

Pengertian tanggung jawab produk menurut Agnes M. Toar yaitu tanggung jawab para produsen untuk produk yang telah dibawanya ke dalam peredaran, yang menimbulkan/menyebabkan kerugian karena cacat yang melekat pada produk tersebut.²⁰

Menurut hukum, setiap tuntutan pertanggungjawaban harus mempunyai dasar, yaitu hal yang menyebabkan timbulnya hak hukum seseorang untuk menuntut orang lain sekaligus berupa hal yang melahirkan kewajiban hukum orang lain untuk memberi pertanggungjawabannya.

Sebagaimana telah diuraikan diatas, dalam hukum perdata dasar penting pertanggungjawaban itu ada dua macam, yaitu kesalahan dan resiko. Dengan demikian, dikenal pertanggungjawaban atas dasar kesalahan (*liability based on fault*) dan pertanggungjawaban tanpa kesalahan (*liability without fault*), yang juga dikenal dengan tanggung jawab resiko (*risk liability*) atau tanggung jawab mutlak (*strict liability*).²¹

Prinsip pertanggungjawaban atas dasar kesalahan (*liability based on fault*) mengandung arti bahwa seorang itu harus bertanggung jawab karena ia telah bersalah melakukan sesuatu yang merugikan orang lain. Prinsip pertanggungjawaban atas dasar kesalahan misalnya dianut dalam penuntutan ganti rugi karena wanprestasi sebagaimana diatur dalam Pasal 1236 Kitab Undang-Undang Hukum Perdata selanjutnya disebut KUH Perdata dan seterusnya atau pertanggungjawaban dalam perbuatan melawan hukum menurut Pasal 1365 KUH Perdata.

¹⁸*Ibid.* Hlm. 27.

¹⁹Agnes M. Toar, 1989, *Penyalahgunaan Keadaan dan Tanggung Jawab atas Produk di Indonesia*, (Bandung : Alumni), hlm. 6.

²⁰*Ibid.*, hlm. 2-3.

²¹Janus Sidabalok, 2014, *Op.Cit.*, hlm 111.

Pasal 1236 KUH Perdata mengatakan :

“Si berutang adalah berwajib memberikan ganti biaya, rugi, dan bunga kepada si berpiutang apabila ia telah membawa dirinya dalam keadaan tidak mampu untuk menyerahkan kebendaannya, atau telah tidak merawatnya sepatutnya guna menyelamatkannya.”

Kemudian, Pasal 1239 KUH Perdata mengatakan :

“Tiap-tiap perikatan untuk berbuat sesuatu, atau untuk tidak berbuat sesuatu, apabila si berutang tidak memenuhi kewajibannya, mendapatkan penyelesaiannya dalam kewajiban memberikan penggantian biaya, rugi, dan bunga.”

Sedangkan pada perbuatan melawan hukum, kesalahan secara eksplisit ditentukan sebagai dasar pertanggungjawaban, sebagaimana dapat dibaca dalam Pasal 1365 KUH Perdata yang menentukan :

“tiap-tiap perbuatan melawan hukum yang menimbulkan kerugian bagi orang lain, mewajibkan orang yang karena salahnya menerbitkan kerugian itu, mengganti kerugian tersebut.”

Prinsip pertanggungjawaban tanpa kesalahan (*liability without fault*), mengandung makna bahwa seseorang harus bertanggung jawab atas kerugian yang timbul meskipun kerugian itu terjadi bukan karena kesalahannya. Oleh karena itu, sistem pertanggungjawaban ini disebut juga pertanggungjawaban tanpa kesalahan. Dalam hal ini seorang bertanggung jawab sebagai bagian dari resiko yang harus dipikulnya.²²

2.2. Pelaku Usaha

2.2.1. Pengertian Pelaku Usaha

Pasal 1 ayat (3) UUPK memberikan pengertian pelaku usaha sebagai berikut :

“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 penyelenggaraan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi”.

²²*Ibid.*, hlm 113.

Penjelasan Pelaku Usaha yang termasuk dalam pengertian ini adalah perusahaan, korporasi, BUMN, koperasi, importir, pedagang, distributor, dan lain-lain.²³

Produsen sering diartikan sebagai pengusaha yang menghasilkan barang dan jasa. Dalam pengertian ini termasuk di dalamnya pembuat, grosir, leveransir, dan pengecer profesional, yaitu setiap orang/badan yang ikut serta dalam penyediaan barang dan jasa hingga sampai ke tangan konsumen. Sifat profesional merupakan syarat mutlak dalam hal menuntut pertanggung jawaban dari produsen.

Dengan demikian, produsen tidak hanya diartikan sebagai pelaku usaha pembuat/pabrik yang menghasilkan produk saja, tetapi juga mereka yang terkait dengan penyampaian/peredaran produk hingga sampai ke tangan konsumen. Dengan perkataan lain, dalam konteks perlindungan konsumen, produsen diartikan secara luas. Sebagai contoh, dalam hubungannya dengan produk makanan hasil industri (pangan olahan), maka produsennya adalah mereka yang terkait dalam proses pengadaan hasil industri (pangan olahan) itu hingga sampai ke tangan konsumen. Mereka itu adalah pabrik, distributor, eksportir atau importir, dan pengecer, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum.²⁴

2.2.2 Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha

Untuk menciptakan kenyamanan berusaha bagi para pelaku usaha dan sebagai keseimbangan atas hak-hak yang diberikan kepada konsumen, para Pelaku Usaha juga diberikan hak-hak dalam Pasal 6 UUPK, yaitu :

1. hak untuk menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang atau jasa yang diperdagangkan.
2. Hak untuk mendapatkan perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik.
3. Hak untuk melakukan pembelaan diri sepatutnya di dalam penyelesaian hukum sengketa konsumen.

²³Abdul Halim Barakatullah, 2010, *Hak-Hak Konsumen*, (Bandung : Nusa Media), hlm. 37.

²⁴Janus Sidabalok, 2014, *Op.Cit*, hlm 13.

4. Hak untuk rehabilitas nama baik apabila terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang atau jasa yang diperdagangkan.
5. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Selain hak pelaku usaha, UUPK juga mengatur mengenai kewajiban pelaku usaha dalam Pasal 7 UUPK, yaitu :

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

2.3. Restoran

2.3.1. Pengertian Restoran

Berdasar Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, pengertian restoran merupakan salah satu jenis usaha pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan, dan minuman bagi umum ditempat usahanya. Sedangkan menurut Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan

dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindahpindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba

Pasal 4 Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 menyebutkan bahwa restoran meliputi restoran bintang dan non bintang. Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dapat merupakan usaha perseorangan atau berbentuk badan usaha Indonesia berbadan hukum atau tidak berbadan hukum sesuai dengan ketentuan peraturan perundangundangan.

Dalam melakukan kegiatan usahanya, restoran wajib memenuhi Standar Usaha Restoran dimana Standar Usaha Restoran merupakan rumusan kualifikasi Usaha Restoran dan/atau klasifikasi Usaha Restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Restoran. Selain wajib memenuhi standar usaha restoran, restoran wajib menyelenggarakan restoran yang memenuhi syarat hygiene sanitasi yang merupakan ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk restoran, personel, dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.

2.3.2 Ketentuan Umum Pendirian Restoran

Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 dapat merupakan usaha perseorangan atau berbentuk badan usaha Indonesia berbadan hukum atau tidak berbadan hukum sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Mengenai persyaratan minimal dalam penyelenggaraan Usaha Restoran dan kewajiban memiliki sertifikat dan sertifikasi usaha restoran dijelaskan dalam Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 Tentang Standar Usaha Restoran pada Pasal 6, Pasal 7, dan Pasal 8 yaitu :

Pasal 6

- (1) Setiap Usaha Restoran, wajib memiliki Sertifikat Usaha Restoran dan melaksanakan Sertifikasi Usaha Restoran, berdasarkan persyaratan dan ketentuan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri ini.

- (2) Dalam hal menyangkut usaha mikro, usaha kecil, usaha menengah dan koperasi di bidang Usaha Restoran, Kementerian dan/atau Pemerintah Daerah dapat memberikan dan/atau mencarikan dukungan administrasi, kelembagaan dan pendanaan yang bersifat khusus, untuk keperluan kemudahan dalam rangka penerbitan Sertifikat Usaha Restoran dan/atau pelaksanaan proses Sertifikasi Usaha Restoran

Pasal 7

- (1) Sertifikasi Usaha Restoran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 6 dilaksanakan dengan mengacu pada Standar Usaha Restoran, sebagaimana tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.
- (2) Standar Usaha Restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) memuat persyaratan minimal dan pedoman menyangkut Usaha Restoran, yang meliputi aspek produk, aspek pelayanan dan aspek pengelolaan.

Pasal 8

- (1) Untuk keperluan sertifikasi dan penerbitan Sertifikat Usaha Restoran, harus dilakukan penilaian terhadap:
 - a. pemenuhan persyaratan dasar; dan
 - b. pemenuhan dan pelaksanaan Standar Usaha Restoran.
- (2) Persyaratan dasar sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, adalah Tanda Daftar Usaha Pariwisata Bidang Usaha Jasa Makanan dan Minuman.
- (3) Dalam hal persyaratan dasar sebagaimana dimaksud pada ayat (2) tidak terpenuhi, maka sertifikasi tidak dapat dilakukan.

2.4. Produk

2.4.1 Pengertian Produk

Dalam pengertian luas, produk ialah segala barang dan jasa yang dihasilkan oleh suatu proses sehingga produk berkaitan erat dengan teknologi. Produk terdiri atas barang dan jasa.

Menurut Pasal 1 angka 4 UUPK :

“Barang adalah setiap benda, baik berwujud maupun tidak berwujud, baik bergerak maupun tidak bergerak, dapat dihabiskan maupun tidak dapat

dihabiskan, yang dapat untuk diperdagangkan, dipakai, dipergunakan, atau dimanfaatkan oleh konsumen.

Sedangkan menurut Pasal 1 angka 5 UUPK :

“Jasa adalah setiap layanan yang berbentuk pekerjaan atau prestasi yang disediakan bagi masyarakat untuk dimanfaatkan oleh konsumen.”

Pada Undang-Undang Pangan, produk pangan terdiri atas produk pangan yang telah melalui proses pengemasan akhir dan produk pangan yang dibungkus atau disajikan dihadapan pembeli. Disebutkan dalam Pasal 98 Undang-Undang Pangan bahwa ketentuan mengenai label berlaku bagi Pangan yang telah melalui proses pengemasan akhir dan siap untuk diperdagangkan, Ketentuan label tidak berlaku bagi Perdagangan Pangan yang dibungkus di hadapan pembeli. Salah satu hal penting yang harus diperhatikan oleh konsumen saat memilih produk adalah batas akhir penggunaan produk atau masa kadaluwarsa suatu produk. Masa kadaluwarsa suatu produk (tanggal, bulan, dan tahun) dicantumkan dalam label makanan dimaksudkan agar konsumen mendapat informasi yang jelas mengenai produk yang dibelinya atau dikonsumsinya.²⁵

2.5. Kadaluwarsa

2.5.1 Pengertian Kadaluwarsa

Disamping keamanan produk pada saat produksi, suatu produk juga kualitasnya dapat menurun karena perjalanan waktu, sehingga untuk produk tertentu, khususnya makanan, ditentukan masa kadaluwarsa. Masa kadaluwarsa suatu produk (tanggal, bulan, dan tahun) dicantumkan pada label makanan dimaksudkan agar konsumen mendapat informasi yang jelas mengenai produk yang dibelinya atau dikonsumsinya. Akan tetapi tanggal yang biasanya tercantum pada label produk tersebut tidak hanya masa kadaluwarsanya, tapi tanggal-tanggal lain. Beberapa jenis tanggal pada label adalah :

²⁵Midian Sirait, 1985, *Pengaturan tentang Makanan Kadaluwarsa*, Makalah, disampaikan oleh Wisnu Katim (Direktur Pengawasan Makanan) pada Seminar Kadaluwarsa Bahan Makanan Olahan, 27 November 1985, hlm 17-18.

- a. Diproduksi atau dikemas tanggal (*manufacturing or packing date*);
- b. Dijual paling lama tanggal (*sell by date*);
- c. Digunakan paling lama tanggal (*use by date*);
- d. Sebaiknya digunakan sebelum tanggal (*date of minimum durability*) atau (*best before*).²⁶

Pencantuman tanggal kadaluwarsa pada label produk tersebut bermanfaat bagi konsumen, distributor, dan penjual, maupun produsen itu sendiri, yaitu :

- a. Konsumen dapat memperoleh informasi yang lebih jelas tentang keamanan produk tersebut;
- b. Distributor dan penjual makanan dapat mengatur stok barangnya (*stock rotation*);
- c. Produsen dirangsang untuk lebih menggiatkan pelaksanaan “*Quality Control*” terhadap produknya.²⁷

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor:180/Men.Kes/Per/IV/85 tentang Makanan Kadaluwarsa mengartikan makanan kadaluwarsa sebagai makanan yang telah lewat tanggal kadaluwarsa, dimana tanggal kadaluwarsa adalah batas akhir suatu makanan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan oleh produsen.

Pasal 90 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa setiap orang dilarang untuk mengedarkan makanan yang telah kadaluwarsa. Kemudian dalam Pasal 99 disebutkan bahwa setiap orang dilarang untuk menghapus, mencabut, menutup, mengganti label, melabel kembali, dan/atau menukar tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa pangan yang di edarkan.

Bahkan ditegaskan dalam Undang-Undang Pangan mengenai pertanggungjawaban mengenai kadaluwarsa yaitu dalam Pasal 143 menyebutkan bahwa Setiap Orang yang dengan sengaja menghapus, mencabut, menutup, mengganti label, melabel kembali, dan/atau menukar tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa Pangan yang diedarkan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 99

²⁶*Ibid.*

²⁷*Ibid.*, Hlm. 18.

dipidana dengan pidana penjara paling lama 2 (dua) tahun atau denda paling banyak Rp. 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Peraturan mengenai kewajiban pencantuman tanggal kadaluwarsa hanya berlaku pada pangan kemasan, tidak terdapat pengaturan mengenai kewajiban pencantuman tanggal kadaluwarsa pada makanan jadi yaitu makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan dan restoran.



sanitasi restoran, maupun menetapkan peraturan lainnya, akan tetapi langsung bertindak agar pelaku usaha konsisten untuk menjaga mutu tetap terjaga dan persyaratan hygiene sanitasi secara konsisten dipenuhi dengan cara melakukan sidak/pemeriksaan secara berkala pada restoran, terutama terhadap bahan baku yang digunakan. Dengan begitu, pelaku usaha restoran tidak akan menggunakan bahan pangan yang sudah kadaluwarsa dan akan secara konsisten menjaga dan meningkatkan kualitas dari produk makanannya.

- 2) Hendaknya pelaku usaha dapat beritikad baik dalam menjaga melakukan kegiatan restoran tersebut dan lebih menyadari tanggung jawabnya untuk tidak berbuat curang dalam menggunakan bahan baku kadaluwarsa yang dapat menimbulkan kerugian kepada konsumen baik yang terkait dengan gangguan keselamatan maupun kesehatan bagi konsumen.

Daftar Pustaka

A. Buku

- Abdul Halim Barkatullah. 2010. *Hak-Hak Konsumen*, Bandung : Nusa Media.
- Agnes M. Toar. 1989. *Penyalahgunaan Keadaan dan Tanggung Jawab atas Produk di Indonesia*, Bandung : Alumni.
- Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, 2008, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta : Rajagrafindo Persada.
- Celina Tri Siwi Kristiyanti. 2014. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Malang: Sinar Grafika.
- Husni Syawali dan Neni Sri Imaniyati. 2000. *Hukum Perlindungan Konsumen*, Bandung : Mandar Maju.
- Ismet Baswedan. 2004. *Hukum Acara Perdata Peradilan Umum*, Surabaya : Airlangga University Press.
- Janus Sidabalok. 2014. *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung : Citra Aditya Bakti.
- Johnny Ibrahim. 2005. *Teori dan Metode Penelitian Hukum Normatif*, Malang: Bayumedia.
- Peter Mahmud Marzuki. 2016. *Penelitian Hukum*, Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Winiati P Rahayu. Dkk. 2011. *Keamanan Pangan Peduli Kita Bersama*, Bogor : IPB Press.
- Zulham. 2013. *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta : Prenada Media.

B. Artikel dan Jurnal

- Fendi Setyawan dan Edi Wahyuni, 2012, *Peningkatan Perlindungan Konsumen Melalui Penerapan Standardisasi dan Sertifikasi Mutu Produk Pangan Olahan*, Fakultas Hukum, Universitas Jember.
- Midian Sirait, 1985, *Pengaturan tentang Makanan Daluwarsa, Makalah* : disampaikan oleh Wisnu Katim (Direktur Pengawasan Makanan) pada Seminar Daluwarsa Bahan Makanan Olahan, 27 November 1985.

Putri Ariya Dita, 2016, *Perlindungan Konsumen Terhadap Tidak Adanya Pencantuman Harga Menu Dalam Sebuah Rumah Makan*, Fakultas Hukum, Universitas Jember.

Santi Imelda Gea, 2009, *Hygiene Sanitasi dan Analisa Cemaran Mikroba yang Terdapat pada Saus Tomat dan Saus Cabai Isi Ulang yang Digunakan di Kantin di Lingkungan Universitas Sumatra Utara*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara.

Soemali, 2017, *Mekanisme Penyelesaian Sengketa Konsumen Melalui Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen*, Fakultas Hukum, Universitas Narotama.

Tempo, 2016, *Ada Apa Dengan Pizza*. Jakarta. 5-11 September.

C. Peraturan Perundang-Undangan

Kitab Undang – Undang Hukum Perdata.

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen.

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label Dan Iklan Pangan.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor:180/Men.Kes/Per/IV/85 tentang Makanan Daluwarsa.

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sk/Vii/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.

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

D. Internet

http://www.bbc.com/indonesia/berita_indonesia/2016/09/160904_pizzahut_margame_expired [diakses pada 14 November 2016, pukul 16.40 WIB].

<http://www.cnnindonesia.com/nasional/20160905075357-20156072/kronologi-dugaan-bahan-kedaluwarsa-marugame-udon-pizza-hut/> [diakses pada 14 November 2016, pukul 17.42 WIB].





MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003

TENTANG

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi yang dikelola rumah makan dan restoran agar tidak membahayakan kesehatan ;
- b. bahwa persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran yang ditetapkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/ Per/X/1989 perlu disempurnakan dan ditinjau kembali sesuai dengan tuntutan kebutuhan masyarakat serta untuk mendukung pelaksanaan otonomi daerah;
- c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b tersebut diatas perlu ditetapkan Keputusan Menteri Kesehatan tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran;
- Mengingat : 1. Undang-undang Gangguan (Hinder Ordonnantie) 1926 Stbl Nomor 226 setelah diubah dan ditambah terakhir dengan Stbl 1940 Nomor 14 dan Nomor 450;
2. Undang-undang Nomor 4 Tahun 1984 tentang Wabah Penyakit Menular (Lembaran Negara Tahun 1984 Nomor 20, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3237);
3. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
4. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
5. Undang-undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
6. Undang-undang Nomor 25 Tahun 1999 tentang Perimbangan Keuangan Antara Pemerintah Pusat dan Daerah (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 72, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3848);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 40 Tahun 1991 tentang Penanggulangan Wabah Penyakit Menular (Lembaran



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

Negara Tahun 1991 Nomor 49 , Tambahan Lembaran Negara Nomor 3447);

8. Peraturan Pemerintah Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Propinsi sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 54 , Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standarisasi Nasional (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 199, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4020);
10. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1277/Menkes/SK/XI/2001 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Kesehatan RI;

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : **KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN TENTANG
PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN
DAN RESTORAN**

BAB I

KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Keputusan ini yang dimaksud dengan :

1. Rumah Makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya;
2. Restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen di lengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya;
3. Peralatan adalah segala macam alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan;
4. Hygiene Sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
5. Persyaratan Hygiene Sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika.
6. Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah,



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan;

7. Makanan jadi adalah makanan yang telah diolah dan siap dihidangkan/disajikan oleh rumah makan dan restoran;
8. Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.
9. Sanitarian adalah tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal Sarjana (S1) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan.

BAB II **PENYELENGGARAAN**

Pasal 2

- (1) Setiap rumah makan dan restoran harus memiliki izin usaha dari Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (2) Untuk memiliki izin usaha sebagaimana dimaksud pada ayat (1) rumah makan dan restoran harus memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (3) Sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setelah memenuhi persyaratan sebagaimana tercantum dalam Lampiran I.
- (4) Tatacara memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dan (3) sebagaimana tercantum dalam Lampiran I keputusan ini.

Pasal 3.

- (1) Setiap usaha rumah makan dan restoran harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan dan memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.
- (2) Sertifikat hygiene sanitasi makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang undangan yang berlaku.
- (3) Pedoman penyelenggaraan kursus hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran II keputusan ini.

Pasal 4

- (1) Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
- (2) Penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun.
- (3) Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- (4) Sertifikat kursus penjamah makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) diperoleh dari institusi penyelenggara kursus sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.

Pasal 5

Pengusaha dan/atau penanggung jawab rumah makan dan restoran wajib menyelenggarakan rumah makan dan restoran yang memenuhi syarat hygiene sanitasi sebagaimana ditetapkan dalam keputusan ini.

Pasal 6

Penanggung jawab rumah makan dan restoran 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.

BAB III

PENETAPAN TINGKAT MUTU

Pasal 7

- (1) Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melakukan pengujian mutu makanan dan spesimen terhadap rumah makan dan restoran.
- (2) Pengujian mutu makanan serta spesimen dari rumah makan dan restoran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dikerjakan oleh tenaga Sanitarian.
- (3) Hasil pengujian mutu sebagaimana dimaksud pada ayat (2) merupakan dasar penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.
- (4) Tata cara pengujian mutu dan penetapan tingkat mutu rumah makan dan restoran dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam Lampiran III keputusan ini.

Pasal 8

- (1) Pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium.
- (2) Tata cara pemeriksaan contoh makanan dan spesimen dari rumah makan dan restoran harus memenuhi ketentuan sebagaimana tercantum dalam Lampiran III keputusan ini.

BAB IV

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI

Pasal 9

- (1) 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;



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- e. persyaratan pengolahan makanan;
 - f. persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi;
 - g. persyaratan penyajian makanan jadi;
 - h. persyaratan peralatan yang digunakan.
- (3) Pedoman persyaratan hygiene sanitasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) sebagaimana tercantum dalam lampiran IV Keputusan ini.

BAB V

PEMBINAAN DAN PENGAWASAN

Pasal 10

- (1) Pembinaan teknis penyelenggaraan rumah makan dan restoran dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.
- (2) Dalam rangka Pembinaan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengikut sertakan Asosiasi rumah makan dan restoran, organisasi profesi dan instansi terkait lainnya

Pasal 11

- (1) Pengawasan pelaksanaan keputusan ini dilakukan oleh kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota.
- (2) Kantor Kesehatan Pelabuhan secara fungsional melaksanakan pengawasan terhadap rumah makan dan restoran yang berlokasi di wilayah pelabuhan.

Pasal 12

- (1) Dalam hal kejadian luar biasa (wabah) dan/atau kejadian keracunan makanan Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan seperlunya.
- (2) Langkah penanggulangan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan melalui pengambilan sample dan spesimen yang diperlukan, kegiatan investigasi dan kegiatan surveilan lainnya.
- (3) Pemeriksaan sample dan spesimen rumah makan dan restoran dilakukan di laboratorium.
- (4) Ketentuan pemeriksaan sample dan spesimen sebagaimana dimaksud pada ayat (3) dilaksanakan sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

BAB VI

SANKSI

Pasal 13

- (1) Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dapat mengambil tindakan administratif terhadap rumah makan dan restoran yang melakukan pelanggaran atas Keputusan ini.
- (2) Sanksi administratif sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa teguran lisan, teguran tertulis, sampai dengan pencabutan sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

BAB VII
KETENTUAN PERALIHAN

Pasal 15

Rumah makan dan restoran yang telah melakukan kegiatan berdasarkan ketentuan sebelum ditetapkannya Keputusan ini, agar menyesuaikan dengan ketentuan sebagaimana ditetapkan dalam Keputusan ini selambat lambatnya dalam jangka waktu 1 (satu) tahun.

BAB XII
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 16

Dengan ditetapkannya Keputusan Menteri ini, maka :

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 304/Menkes/Per/X/1989 tentang Persyaratan Kesehatan Rumah Makan dan Restoran beserta peraturan pelaksanaannya, dinyatakan tidak berlaku lagi.

Pasal 17

Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 31 Juli 2003

MENTERI KESEHATAN,

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN I
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

TATA CARA MEMPEROLEH SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Permohonan Sertifikat

- a. Untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran, pengusaha mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat.
- b. Surat permohonan seperti dimaksud butir 1.a. di atas disertai lampiran sebagai berikut :
 - 1). Fotocopy KTP pemohon yang masih berlaku.
 - 2). Peta situasi dan gambar denah bangunan.
 - 3). Surat penunjukan penanggung jawab Rumah makan dan Restoran
 - 4). Fotocopy sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha.
 - 5). Fotocopy sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan minimal 1 orang penjamah makanan.
 - 6). Rekomendasi dari Asosiasi Rumah makan dan Restoran

2. Rekomendasi dari Asosiasi rumah makan dan restoran, yang menyatakan bahwa :

- a. Rumah makan dan restoran tersebut adalah Anggotanya.
- b. Rumah makan dan restoran tersebut telah memenuhi persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran berdasarkan hasil pemeriksaan yang telah dilakukan oleh Asosiasi.
 - 1). Persyaratan Asosiasi
 - a). Asosiasi adalah lembaga yang mewadahi usaha Rumah makan dan restoran, berbentuk perorangan, yayasan atau badan hukum, organisasi kemasyarakatan, dan terdaftar pada Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota setempat;
 - b). Asosiasi yang telah disahkan sesuai perundang undangan yang berlaku; dan,
 - c). Dalam melakukan pemeriksaan Asosiasi harus mempekerjakan tenaga sanitarian atau tenaga kesehatan lingkungan berpendidikan minimal, Sarjana Muda atau Diploma 3 (D3) yang telah mendapatkan pelatihan dibidang Hygiene Sanitasi Makanan dan mendapat rekomendasi dari Organisasi Profesi.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

3. Pemeriksaan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran

- a. Ketua Asosiasi rumah makan dan restoran menetapkan tim pemeriksa uji kelaikan rumah makan dan restoran dengan surat keputusan.
- b. Tim pemeriksa ini terdiri dari sanitarian dan ahli lain yang terkait dalam jumlah ganjil, minimal 3 orang dan maksimal 5 orang yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan rumah makan dan restoran.
- c. Ketua Tim adalah Sanitarian.
- d. Tim melakukan kunjungan dan Pemeriksaan hygiene sanitasi yang dilakukan meliputi pemeriksaan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, gudang penyimpanan, pengelolaan bahan makanan dan makanan jadi, peraturan dan tenaga baik secara fisik, kimia maupun bakteriologis serta pengawasan lalat, kecoa, tikus dan hewan peliharaan.
- e. Tim dalam melakukan pemeriksaan menggunakan formulir RM.2
- f. Tim pemeriksa melaksanakan tugasnya dengan penuh dedikasi dan moral dan melaporkan hasilnya kepada Ketua Asosiasi rumah makan dan restoran yang menugaskan.
- g. Laporan tim dibuat dalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan contoh/specimen.

4. Penilaian

- a. Untuk tiap variabel yang tercantum dalam formulir RM.2 diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel. Skore pemeriksaan diperoleh dengan cara mengalikan bobot dengan nilai.
- b. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel ≥ 700 .

5. Pemberian Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga

Setelah menerima dan menilai kelengkapan surat permohonan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran dari Pengusaha beserta dengan lampirannya, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melakukan pemeriksaan lapangan dan apabila telah memenuhi persyaratan kemudian dikeluarkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

6. Izin Usaha Rumah makan dan Restoran

Izin Usaha Rumah makan dan Restoran dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah sesuai peraturan perundangan yang berlaku dilengkapi dengan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi dari Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

7. Masa Berlaku sertifikat

- a. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran **sementara** berlaku selama 6 (enam) bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya 2 (dua) kali.
- b. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran **tetap** berlaku selama 3 (tiga) tahun dan dapat diperbaharui atau menjadi batal bilamana terjadi pergantian pemilik, pindah lokasi / alamat, tutup dan atau menyebabkan terjadinya keracunan makanan/wabah dan Rumah makan dan Restoran menjadi tidak laik hygiene sanitasi.
- c. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi harus dipasang di dinding yang mudah dilihat oleh petugas dan masyarakat konsumen.





MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c. Contoh-contoh formulir dan petunjuk pengisian

a. Contoh formulir RM.1.

Nomor :200....
Lampiran :

Kepada Yth.

Bapak Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

_____ di

Perihal : **Permohonan untuk memperoleh Sertifikat Laik Hygiene sanitasi**

Kami yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Umur :..... tahun

Nomor KTP :

Alamat :

Mengajukan permohonan untuk memperoleh sertifikat laik hygiene sanitasi bagi :

Nama rumah makan/restoran :

Alamat :

Bersama ini pula kami lampirkan syarat sebagai kelengkapan berkas permohonan sebagai berikut :

- KTP pemohon yang berlaku
- Peta situasi dan gambar denah bangunan.
- Pernyataan dan Penunjukkan sebagai penanggungjawab
- Sertifikat/Piagam Kursus a. Pengusaha b. Penjamah
- Rekomendasi dari Asosiasi Rumah makan dan Restoran

Demikian permohonan kami dan atas perhatian Bapak kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat kami,
Pemohon



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

b. 1. CONTOH FORMULIR RM.2.

PEMERIKSAAN KELAIKAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Nama rumah makan/restoran :
2. Alamat :
3. Nama Pengusaha/penanggungjawab :
4. Jumlah karyawan :orang
5. Jumlah penjamah makanan :orang
6. Nomor izin usaha :
7. Nama pemeriksa :

Cara pengisian :

- a. Kolom 3, beri tanda lingkaran ⊖ pada salah satu nilai yang paling sesuai dengan petunjuk dan penilaian RM.
- b. Kolom 4, adalah hasil perkalian kolom 2 dengan nilai yang dipilih pada kolom 3.
- c. Nilai 0, adalah wujud fisik sarana tidak ada.
- d. Batas skore tingkat mutu/laik hygiene sanitasi minimal 700.

Variabel	Bobot	Nilai	Skore
1	2	3	4
A. Lokasi dan Bangunan			
1. Lokasi	2	4, 6, 10	
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. Fasilitas Sanitasi			
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, 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	



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

19. Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	2	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
C. Dapur, Ruang Makan dan Gudang Bahan Makanan			
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	
D. Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
23. Bahan makanan	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
24. Makanan jadi	6	3, 4, 6, 7, 10	
E. Pengolahan Makanan			
25. Proses pengolahan	5	2, 3, 5, 7, 8, 10	
F. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi			
26. Penyimpanan bahan makanan	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
27. Penyimpanan makanan	5	4, 6, 10	
G. Penyajian Makanan			
28. Cara penyajian	5	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	
H. Peralatan			
29. Ketentuan peralatan	15	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	
I. Tenaga Kerja			
30. Pengetahuan/sertifikat sanitasi makanan Hygiene	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 hygiene	7	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	

..... 200...

Mengetahui
Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah
Makan/Restoran

Pemeriksa
.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

b.2. PETUNJUK PENGISIAN FORMULIR RM.2

1. Untuk tiap variabel yang diperiksa, diberikan nilai sesuai dengan keadaan kualitas variabel.
2. Nilai setiap variabel ditunjukkan dengan memberikan tanda lingkaran pada salah satu angka kolom nilai yang paling sesuai menurut hasil pengamatan pemeriksa.
3. Angka nilai yang paling sesuai merupakan hasil penjumlahan nilai dari beberapa komponen yang memenuhi syarat.

Contoh :

No.	Variabel	Bobot	Nilai	Skore
2.	Bangunan	2	2, 4, 6, 8 , 10	16

Untuk variabel nomor 2 yaitu : bangunan dengan angka nilai ialah = 2, 4, 6, 8, 10. Angka nilai 8 adalah yang paling sesuai. Angka ini merupakan penjumlahan komponen a, b, dan c yang terdapat pada kolom nilai yang memenuhi syarat.

4. Skore diperoleh dengan cara : bobot x nilai.
Sebagaimana contoh di atas, maka skore bangunan : $2 \times 8 = 16$
Skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
5. Batas laik hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah bila jumlah skore seluruh variabel > 700 termasuk uji laboratorium.
6. Uraian detail setiap variabel

No	Variabel	Komponen yang dinilai	Besar Nilai
1	2	3	4
A.	Lokasi & bangunan		
1.	Lokasi	a. Tidak berada pada arah angin dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya. b. Tidak berada pada jarak < 100 meter dari sumber pencemaran debu, asap, bau dan cemaran lainnya.	6 4
2.	Bangunan	a. Terpisah dengan tempat tinggal termasuk tempat tidur. b. Kokoh/kuat/permanen. c. Rapat serangga d. Rapat tikus	4 2 2 2
3.	Pembagian ruang	a. Terdiri dari dapur dan ruang makanan. b. Ada toilet/jamban c. Ada gudang bahan makanan d. Ada ruang karyawan e. Ada ruang administrasi f. Ada gudang peralatan	4 2 1 1 1 1



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

4.	Lantai	a. Bersih b. Kedap air c. Tidak licin d. Rata e. Kering f. Konus	4 2 1 1 1 1
5.	Dinding	a. Kedap air b. Rata c. Bersih	4 3 3
6.	Ventilasi	a. Tersedia dan berfungsi baik b. Menghilangkan bau tak enak c. Cukup menjamin rasa nyaman	5 3 2
7.	Pencahayaan/penerangan	a. Tersebar merata di setiap ruangan b. Intensitas cahaya 10 fc c. Tidak menyilaukan	5 3 2
8.	Atap	a. Tidak menjadi sarang tikus dan serangga b. Tidak bocor c. Cukup landai	5 3 2
9.	Langit-langit	a. Tinggi minimal 2,4 meter b. Rata dan bersih c. Tidak terdapat lubang-lubang	4 4 2
10.	Pintu	a. Rapat serangga dan tikus b. Menutup dengan baik dan membuka arah luar c. Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan	4 3 3
B.	Fasilitas sanitasi		
11.	Air bersih	a. Jumlah mencukupi b. Tidak berbau, tidak berasa dan tidak berwarna c. Angka kuman tidak melebihi nilai ambang batas. d. Kadar bahan kimia tidak melebihi nilai ambang batas.	5 2 2 1
12.	Pembuangan air limbah	a. Air limbah mengalir dengan lancar. b. Terdapat grease trap. c. Saluran kedap air. d. Saluran tertutup	3 3 2 2
13.	Toilet	a. Bersih b. Letaknya tidak berhubungan langsung dengan dapur atau ruang makan c. Tersedia air bersih yang cukup d. Tersedia sabun dan alat pengering e. Toilet untuk pria terpisah dengan wanita	3 2 2 2 1
14.	Tempat sampah	a. Sampah diangkat tiap 24 jam b. Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah. c. Dibuat dari bahan kedap air dan mempunyai tutup d. Kapasitas tempat sampah terangkat oleh	4 3 2 1



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

		seorang petugas sampah	
15.	Tempat cuci tangan	a. Tersedia air cuci tangan yang mencukupi b. Tersedia sabun/detergent dan alat pengering/lap c. Jumlahnya cukup untuk pengunjung dan karyawan	5 3 2
16.	Tempat mencuci peralatan	a. Tersedia air dingin yang cukup memadai b. Tersedia air panas yang cukup memadai c. Terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus. d. Terdiri dari tiga bilik/bak pencuci	2 2 2 4
17.	Tempat pencuci bahan makanan	a. Tersedia air pencuci yang cukup b. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus c. Air pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama	5 3 2
18.	Locker karyawan	a. Tersedia locker karyawan dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup rapat. b. Jumlahnya cukup. c. Letak locker dalam ruang tersendiri. d. Locker untuk karyawan pria terpisah dengan locker untuk wanita.	2 3 3 2
19.	Peralatan pencegah masuknya serangga dan tikus	a. Setiap lubang ventilasi dipasag kawat kassa serangga. b. Setiap lubang ventilasi dipasang terali tikus. c. Persilangan pipa dan dinding tertutup rapat. d. Tempat tandon air mempunyai tutup dan bebas jentik nyamuk	3 2 2 3
C.	Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan		
20.	Dapur	a. Bersih b. Ada fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer). c. Tersedia fasilitas penyimpananmakanan panas (thermos panas, kompor panas, heater) d. Ukuran dapur cukup memadai e. Ada cungkup dan cerobong asap f. Terpasang tulisan pesan-pesan hygiene bagi penjamah/karyawan	3 2 2 1 1 1
21.	Ruang makan	a. Perlengkapan ruang makan selalu bersih. b. Ukuran ruang makan minimal 0,85 m2 per kursi tamu. c. Pintu masuk buka tutup otomatis. d. Tersedia fasilitas cuci tangan yang memenuhi estetika. e. Tempat peragaan makanan jadi tertutup.	3 2 2 2 1



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

22.	Gudang bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tidak terdapat bahan lain selain bahan makanan. 4 b. Tersedia rak-rak penempatan bahan makanan sesuai dengan ketentuan 2 c. Kapasitas gudang cukup memadai 2 d. Rapat serangga dan tikus 2
D.	Bahan makanan dan makanan jadi	
23.	Bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik bahan makanan dalam keadaan baik. 3 b. Angka kuman dan bahan kimia bahan makanan memenuhi persyaratan yang ditentukan. 3 c. Bahan makanan berasal dari sumber resmi. 2 d. Bahan makanan kemasan terdaftar pada Depkes. RI. 2
24.	Makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Kondisi fisik makanan jadi dalam keadaan baik 4 b. Angka kuman dan bahan kimia makanan jadi memenuhi persyaratan yang ditentukan 3 c. Makanan jadi kemasan tidak ada tanda-tanda kerusakan dan terdaftar pada Depkes. RI 3
E.	Pengolahan makanan	
25.	Proses pengolahan	<ul style="list-style-type: none"> a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih. 5 b. Pengambilan makanan jadi menggunakan alat yang khusus. 3 c. Menggunakan peralatan dengan benar. 2
F.	Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi	
26.	Penyimpanan bahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan kelembaban penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 3 b. Ketebalan penyimpanan sesuai dengan persyaratan jenis makanan. 2 c. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi. 2 d. Tempatnya bersih dan terpelihara. 2 e. Disimpan dalam aturan sejenis dan disusun dalam rak-rak. 1
27.	Penyimpanan makanan jadi	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu dan waktu penyimpanan dengan persyaratan jenis makanan jadi. 6 b. Cara penyimpanan tertutup. 4
G.	Penyajian makanan	
28.	Cara penyajian	<ul style="list-style-type: none"> a. Suhu penyajian makanan hangat tidak 3



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

		kurang dari 60oC b. Pewadahan dan penjamah makanan jadi menggunakan alat yang bersih. c. Cara membawa dan menyajikan makanan dengan tertutup. d. Penyajian makanan harus pada tempat yang bersih.	3 2 2
H.	Peralatan		
29.	Ketentuan peralatan	a. Cara pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan memenuhi persyaratan agar selalu dalam keadaan bersih sebelum digunakan. b. Peralatan dalam keadaan baik dan utuh. c. Peralatan makan dan minum tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi nilai ambang batas yang ditentukan. d. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan tidak ada sudut mati dan halus. e. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak mengandung zat beracun.	4 2 2 1 1
I.	Tenaga kerja		
30.	Pengetahuan/sertifikat hygiene sanitasi makanan	a. Pemilik/pengusaha pernah mengikuti kursus/temu karya. b. Supervisor pernah mengikuti kursus. c. Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus. d. Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus.	2 2 4 2
31.	Pakaian kerja	a. Bersih b. Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih. c. Penggunaan khusus waktu kerja saja. d. Lengkap dan rapi. e. Tidak tersedia pakaian kerja seragam	3 2 2 3 0
32.	Pemeriksaan kesehatan	a. Karyawan/penjamah 6 bulan sekali check up kesehatan. b. Pernah divaksinasi chotypha/ thypoid. c. Check up penyakit khusus. d. Bila sakit tidak bekerja dan berobat ke dokter. e. Memiliki buku kesehatan karyawan.	3 2 1 2 2
33.	Personal hygiene	a. Setiap karyawan/penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi. b. Setiap mau kerja cuci tangan. c. Menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk-batuk atau bersin. d. Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.	3 3 2 2



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c. CONTOH FORMULIR RM. 3.

SERTIFIKAT LAIK HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

Nomor :

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota
.....

Menerangkan bahwa :

Rumah makan/restoran:
Alamat :

Berdasarkan hasil pemeriksaan hygiene sanitasi pada tanggal.....
rumah makan atau restoran tersebut dinyatakan laik hygiene sanitasi.

.....,200.....
Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....
.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIC INDONESIA

d. CONTOH FORMULIR RM. 4.

Nomor :
Lampiran :
Kepada Yth.

Pengusaha/Penanggung Jawab Rumah
Makan/Restoran _____
di _____

Perihal : **Pemberitahuan hasil pemeriksaan rumah makan/restoran dalam rangka permohonan sertifikat laik hygiene sanitasi.**

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap rumah makan/restoran Pada tanggal yang dilaksanakan oleh Tim Pemeriksa dari Dinas Kesehatan dan Asosiasi, dengan ini kami beritahukan bahwa sertifikat laik hygiene sanitasi untuk rumah makan/restoran Saudara belum dapat diberikan karena belum memenuhi Laik hygiene sanitasi.

Hal-hal yang belum memenuhi adalah sebagai berikut :

No.	Uraian	Masalah *)

Demikianlah agar Saudara maklum.

Ketua Asosiasi

.....

.....

*) Catatan :

Semua permasalahan yang tertulis dalam kolom 3 diperbaiki dalam waktu 6 bulan setelah surat ini diterima.

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN II
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

PEDOMAN PENYELENGGARAAN DAN PEROLEHAN SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

1. Peserta, Penyelenggara, Penanggung Jawab dan Pembina Teknis
 - a. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan atau Pengusaha/Penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di rumah makan dan restoran.
 - b. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, Dinas Kesehatan Propinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.
 - c. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
 - d. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Air dan Sanitasi untuk Tingkat Pusat dan Kepala Dinas Kesehatan sesuai dengan tingkat daerahnya.
2. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor
 - a. Kurikulum pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha/penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum di bawah ini.
 - b. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan.
 - c. Pengajar atau tutor pelatihan kursus hygiene sanitasi makanan dengan kualifikasi sebagai berikut :
 - memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan yang bersertifikat.
 - tenaga Profesi, Sanitarian.
 - berpengalaman bekerja dalam bidang terkait.
 - berpendidikan minimal S1 (Sarjana).
3. Tutorial dan Evaluasi
 - a. Peserta pelatihan yang belajar mandiri dapat dibantu dengan tutorial yang dilakukan di Daerah tempat tinggal peserta bekerja, ataupun tempat lain yang ditunjuk oleh penyelenggara pelatihan.
 - b. Peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Hygiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan secara tertulis.
 - c. Pelaksanaan evaluasi oleh Tim yang dibentuk oleh Penyelenggara Pelatihan.
 - d. Ketua Tim evaluasi adalah Tenaga Sanitarian yang ditunjuk oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
 - e. Tugas tim evaluasi adalah menyusun soal, mengawasi, memeriksa dan menyampaikan hasil evaluasi kepada ketua tim evaluasi.
 - f. Ketua Tim evaluasi menetapkan peserta yang lulus dalam evaluasi.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

4. Sertifikat

- a. Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan sertifikat.
- b. Sertifikat dikeluarkan dan ditandatangani oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
- c. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku secara nasional.
- d. Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku untuk jangka waktu tak terbatas.
- e. Bentuk sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan dibuat sesuai dengan ketentuan sebagaimana pada contoh di bawah ini.

5. Kurikulum Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Pengusaha/Penanggung jawab Makanan

BAGIAN	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A.MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi Makanan	a. UU No. 23/1992 tentang Kesehatan b. Perundang-undangan dibidang Pangan	2 x 45'
	2.	Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)	Kepmenkes No. .../2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran	2 x 45'
B. MATERI INTI	3.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain) b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan c. Dosis Bakteri Pathogen d. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit	1 x 45'
	4.	Bahan Pencemar Makanan Lainnya	a. Virus b. Zat Asing & Bahan Fisik c. Bahan Kimia	1 x 45'
	5.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab Oleh Mikroba b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi.	2 x 45'
	6.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan b. Aspek Sanitasi Makanan c. Pemilihan Bahan d. Penyimpanan Bahan e. Pengolahan f. Penyimpanan Makanan g. Pengangkutan h. Penyajian i. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone) j. Pencemaran Silang (Cross-contamination)	4 x 45'
	7.	Struktur dan Tata Letak Dapur	a. Bahan dan Konstruksi b. Ukuran dan Fungsi Ruang Kerja c. Alur Makanan (Food Flow) d. Denah Bangunan (Lay Out) e. Kenyamanan (ergonomi)	2 x 45'



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

	8.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	2 x 45'
	9.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air Bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruang e. Fasilitas Sanitasi	6 x 45'
	10.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	2 x 45'
	11.	Penanganan Alat Pendingin	a. Sistem Pendinginan b. Karakteristik Alat Pendingin c. Pelunakan Makanan Beku (Thawing) d. Pengawasan dan Pemeliharaan	2 x 45'
	12.	Proses Masak Memasak Makanan	a. Cara Memasak Yang Sehat b. Hubungan Suhu dan Pemusnahan Bakteri c. Pemanasan Ulang (Reheating)	2 x 45'
	13.	Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan	a. Pemanasan, Pengeringan dan Pengasapan b. Pengalengan dan Hampa Udara c. Penggunaan Bahan Kimia dan Radiasi d. Bahan Tambahan Makanan (BTM)	2 x 45'
	14.	Pengendalian Mutu Mandiri	a. Pengendalian Mutu (Quality Control) b. Jaminan Mutu (Quality Assurance) c. Pengujian Mandiri (Self Control) d. Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK) – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	2 x 45'
C. MATERI PENUNJANG	15.	Rangkuman Hygiene sanitasi Makanan	a. Ringkasan Materi (Capita Selecta) b. Latihan Soal	1 x 45'
	16.	Kepariwisata	a. Pengenalan Pariwisata b. Pariwisata Dalam Pembangunan c. Peran Makanan Sehat Dalam Pariwisata	1 x 45'
	17.	Manajemen Hygiene sanitasi Makanan	a. Permodalan dan Pemasaran b. Peluang Bisnis dan Motivasi Kerja c. Organisasi dan Asosiasi	1 x 45'
JUMLAH				35 x 45'



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

6. Kurikulum Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
A. MATERI DASAR	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi Makanan	a. UU No. 23/1992 tentang Kesehatan b. Kepmenkes No. .../2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan / Restoran	1 x 45'
B. MATERI INTI	2.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain) b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan c. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit Pada Manusia d. Mengenal pencemar lain : virus, bahan kimia, parasit, benda asing dan bahan fisik.	1 x 45'
	3.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab Oleh Mikroba b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi	2 x 45'
	4.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan b. Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan, Pengangkutan, Penyajian dan Konsumsi c. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan d. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone)	2 x 45'
	5.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	1 x 45'
	6.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air Bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruangan e. Fasilitas Sanitasi	2 x 45'
	7.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	1 x 45'
JUMLAH				10 x 45'



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

7. Contoh Sertifikat Kursus Hygiene Sanitasi Makanan

SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN

NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes Nomor ... tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, 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 :

N a m a : _____
Tempat tanggal lahir : _____
A l a m a t : _____
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

**HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN
MATERI PELAJARAN YANG DIKUTI**

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan Hygiene Sanitasi Makanan
2. Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)

Kelompok Inti :

3. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan
4. Bahan Pencemar Makanan Lainnya
5. Penyakit Bawaan Makanan
6. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan
7. Struktur dan Tata Letak Dapur
8. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan
9. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
10. Hygiene Perorangan
11. Penanganan Alat Pendingin
12. Proses Masak Memasak Makanan
13. Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan
14. Pengendalian Mutu Mandiri

Kelompok Penunjang :

15. _____
16. _____
17. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

.....200.....

_____ (_____)

**KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HYGIENE SANITASI
MAKANAN,**



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

9. Contoh Sertifikat Kursus Penjamah Makanan

SERTIFIKAT KURSUS PENJAMAH MAKANAN

NOMOR : -----

Berdasarkan kepada Kepmenkes No. ... tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran, 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 :

N a m a : _____
Tempat tanggal lahir : _____
A l a m a t : _____
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

_____, _____ 20____
PENYELENGGARA PELATIHAN
KETUA,



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

**HASIL EVALUASI HYGIENE SANITASI MAKANAN
MATERI PELAJARAN YANG DIIKUTI**

Kelompok Dasar :

1. Perundang-undangan di Bidang Hygiene Sa _____200---

Kelompok Inti :

2. Bakteri Pencemar Terhadap Makanan
3. Penyakit Bawaan Makanan
4. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan
5. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Per
6. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
7. Hygiene Perorangan

**KETUA TIM EVALUASI
KURSUS HYGIENE SANITASI
MAKANAN,**

Kelompok Penunjang :

8. _____
9. _____
10. _____

NILAI EVALUASI RATA RATA :

_____ (_____)

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN III
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

PEDOMAN PENGUJIAN DAN PENETAPAN TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

1. Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota melibatkan Asosiasi setempat melaksanakan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi terhadap rumah makan dan restoran yang telah memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi.
2. Pelaksanaan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran didahului dengan temu karya pengusaha oleh Asosiasi tentang Hygiene sanitasi makanan.
3. Pemeriksaan untuk penetapan tingkat mutu Hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dengan menggunakan formulir RM. 2
4. Hasil pemeriksaan untuk penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dibuatkan Berita Acara dengan menggunakan formulir RM. 5.
5. Keputusan penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi setempat berdasarkan sebagaimana butir 3 dan 4.
6. Skore untuk penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran sebagaimana berikut :
 - a. Tingkat mutu C dengan skore : 700 – 800.
 - b. Tingkat mutu B dengan skore : 801 – 900.
 - c. Tingkat mutu A dengan skore : 901 – 1000.
7. Setiap rumah makan dan restoran yang memenuhi tingkat mutu sesuai dengan skore yang diperoleh diberikan tanda plakad tingkat mutu sebagai berikut :
 - a. Tingkat mutu A dengan latar belakang putih dan huruf biru.
 - b. Tingkat mutu B dengan latar belakang cream dan huruf hijau.
 - c. Tingkat mutu C dengan latar belakang hijau dan huruf putih.
8. Plakad tingkat mutu yang dikeluarkan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi setempat harus dipasang pada bagian bangunan rumah makan dan restoran yang mudah dilihat oleh pengunjung.
9. Tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran berlaku selama **3 (tiga) tahun** dan akan ditinjau kembali setelah 12 (dua belas) bulan kemudian.
10. Pemeriksaan ulang tingkat mutu hygiene sanitasi dilakukan sewaktu-waktu yang didahului dengan kursus-kursus hygiene sanitasi makanan.
11. Bilamana dari hasil pemeriksaan ulang menunjukkan penurunan berturut-turut selama masa **dua kali** pemeriksaan, maka tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dapat dicabut atau diturunkan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

12. Bagi rumah makan dan restoran yang memperoleh skore di bawah persyaratan tingkat mutu yang bersangkutan diberitahukan secara tertulis disertai dengan saran perbaikan menggunakan formulir RM. 6.
13. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi melaporkan hasil kegiatan penetapan tingkat mutu secara berkala dengan menggunakan formulir RM. 7 kepada **Bupati/Walikota setempat** dan disebarluaskan kepada masyarakat.
14. Bupati/Walikota secara berkala setahun sekali dapat mempublikasikan rumah makan dan restoran yang telah memiliki predikat tingkat mutu hygiene sanitasi kepada masyarakat umum dengan menggunakan formulir RM. 8.
15. Skore hasil penilaian Pembinaan dan Pengawasan serta Penetapan Tingkat Mutu atau Grade rumah makan dan restoran dari waktu ke waktu agar dicatat dan di hari-hari besar tertentu dapat dipakai sebagai dasar penilaian lomba hygiene sanitasi rumah makan dan restoran dan diumumkan secara resmi oleh Bupati/Walikota atau Pejabat yang ditunjuk dalam suatu upacara hari besar. (Reward System).
16. Contoh-contoh formulir dan pelakat tingkat mutu sebagai berikut :



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

a. CONTOH FORMULIR RM. 5.

BERITA ACARA

Setelah dilakukan pemeriksaan hygiene sanitasi terhadap,

Nama rumah makan dan restoran :

Alamat :

.....

Pada tanggal, maka rumah makan dan restoran tersebut dinyatakan memperoleh score sebesar (.....) dan predikat tingkat mutu :.....

Demikian berita acara ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

....., 200 ...

Setuju

Pengusaha/penanggung jawab rumah
makan/restoran

Petugas Pemeriksa

Mengetahui

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

b. FORMULIR RM. 6.

.....,200...

Nomor :
Lampiran :

Kepada Yth.
Sdr.
Pengusaha/penanggung jawab Rumah makan dan Restoran.....
Di_

Perihal : **Pemberitahuan hasil pemeriksaan rumah makan dan restoran dalam rangka penetapan tingkat mutu Hygiene sanitasi.**

Berdasarkan hasil pemeriksaan terhadap rumah makan/restoran Pada tanggal yang dilaksanakan oleh petugas Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota..... dan Asosiasi..... dengan ini kami beritahukan bahwa penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi untuk rumah makan dan restoran Saudara belum dapat diberikan karena tidak memenuhi Laik hygiene sanitasi.

Hal-hal yang belum memenuhi adalah sebagai berikut :

No	Uraian	Masalah
1	2	3

Demikianlah agar Saudara maklum.

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....

(_____)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

c. CONTOH FORMULIR RM. 7

....., 200...

Nomor :
Lampiran : 1 (satu) berkas
Kepada Yth.
Bapak Bupati/Walikota

.....

Di_

Perihal **Laporan hasil penetapan tingkat mutu hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.**

Dengan hormat,

Bersama ini kami laporkan bahwa dalam rangka lebih meningkatkan keamanan makanan yang dijual di rumah makan dan restoran khususnya dalam rangka lebih menunjang kepariwisataan, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota dan Asosiasi telah mengadakan pemeriksaan Hygiene sanitasi untuk menetapkan tingkat mutu rumah makan dan restoran yang berada di wilayah Kabupaten/Kota Dari sejumlah rumah makan dan restoran yang diperiksa, maka hasil penetapan tingkat mutu adalah sebagai berikut :

- rumah makan/restoran dengan tingkat mutu A : buah.
- rumah makan/restoran dengan tingkat mutu B : buah.
- rumah makan/restoran dengan tingkat mutu C : buah.

Perlu kami jelaskan bahwa tingkat mutu A adalah tingkat mutu terbaik bila ditinjau dari segi hygiene sanitasi, sedangkan tingkat mutu C adalah merupakan tingkat mutu minimal suatu rumah makan dan restoran untuk dapat dikatakan memenuhi Laik Hygiene sanitasi. Sedangkan bagi yang belum memperoleh tingkat mutu, telah kami adakan saran-saran/nasehat perbaikan.

Terlampir kami sampaikan daftar nama rumah makan dan restoran yang telah memperoleh tingkat mutu tersebut.

Demikianlah laporan kami, agar Bapak maklum.

Kepala Dinas Kesehatan
Kabupaten/Kota.....

(_____)

Tembusan disampaikan kepada Yth :

1. Gubernur setempat
2. Kepala Dinas Kesehatan Propinsi setempat
3. Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten / Kota setempat
4. Kepala Kantor Kesehatan Pelabuhan setempat.
5. Dir. Penyehatan Air dan Sanitasi Ditjen PPM & PL Depkes.
6. Asosiasi setempat.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

d. CONTOH FORMULIR RM. 8.

KABUPATEN/KOTA

**PENETAPAN TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI
RUMAH MAKAN DAN RESTORAN**

TAHUN :

No.	Rumah Makan/ Restoran	Alamat	Pemilik/Penanggung Jawab	Tingkat Mutu

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

BUPATI / WALIKOTA

(_____)



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

e. Contoh Plakat Tingkat Mutu

PLAKAT TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI
Placard of Hygiene Sanitation Quality Grade

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA DAN KETUA ASOSIASI:
Director

MENERANGKAN BAHWA :
Certify that :

Jl.
.....

TELAH DIPERIKSA HYGIENE SANITASI TERMASUK KESEHATAN KARYAWAN PENJAMAH MAKANAN
Has been inspected, based on hygiene sanitation included personel hygiene of employee
SERTA DINYATAKAN MEMILIKI TINGKAT MUTU :
With that result have grade :

A

SANGAT BAIK

Very good

.....,200..

KETUA ASOSIASI
Director

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA
Director

.....

.....

.....

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PLAKAT TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI

Placard of Hygiene Sanitation Quality Grade

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA DAN KETUA ASOSIASI :

Director

MENERANGKAN BAHWA :
Certify that:

Jl.
.....

TELAH DIPERIKSA HYGIENE SANITASI TERMASUK KESEHATAN KARYAWAN PENJAMAH MAKANAN
Has been inspected, based on hygiene sanitation included personel hygiene of employee
SERTA DINYATAKAN MEMILIKI TINGKAT MUTU :
With that result have grade :

B

BAIK

Good

KETUA ASOSIASI
Director

.....

.....,200..
KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA
Director

.....

.....

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

PLAKAT TINGKAT MUTU HYGIENE SANITASI
Placard of Hygiene Sanitation Quality Grade

KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA DAN KETUA ASOSIASI
Director

MENERANGKAN BAHWA :
Certify that:

Jl.
.....

TELAH DIPERIKSA HYGIENE SANITASI TERMASUK KESEHATAN KARYAWAN PENJAMAH MAKANAN
Has been inspected, based on hygiene sanitation included personel hygiene of employee
SERTA DINYATAKAN MEMILIKI TINGKAT MUTU :
With that result have grade :

C

CUKUP

Fair

KETUA ASOSIASI
Director

.....

.....200..
KEPALA DINAS KESEHATAN KABUPATEN/KOTA
Director

.....



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

TATA CARA PEMERIKSAAN CONTOH MAKANAN DAN SPECIMEN DARI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN.

1. Contoh makanan dan specimen dari rumah makan dan restoran yang dimaksud yaitu makanan, contoh usap alat makan, contoh usap alat masak, contoh air, contoh usap dubur karyawan dan contoh lainnya yang diperlukan untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
2. Contoh makanan dan specimen dari rumah makan dan restoran pengambilannya dilakukan oleh petugas yang bertugas untuk melakukan pengawasan rumah makan dan restoran.
3. Contoh makanan dan specimen yang dikirim langsung oleh pengusaha rumah makan dan restoran dapat dilayani bila pengambilannya dilakukan sesuai dengan persyaratan pengambilan contoh makanan dan specimen.
4. Jenis pemeriksaan yang dilakukan oleh laboratorium sesuai dengan permintaan pengirim.
5. Hasil pemeriksaan dikirim kepada pengirim dengan tembusan kepada Dinas Kesehatan untuk keperluan pemantauan/pengawasan rumah makan dan restoran.
6. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan specimen yang dilakukan secara rutin menjadi tanggung jawab pengusaha rumah makan dan restoran yang bersangkutan.
7. Biaya pemeriksaan laboratorium untuk pemeriksaan contoh makanan dan specimen dalam rangka uji petik ditanggung oleh Pemerintah.

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

LAMPIRAN IV
KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN
Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003
Tanggal : 31 Juli 2003

PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN

A. PERSYARATAN LOKASI DAN BANGUNAN

1. Lokasi

Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga dan tikus.

2. Bangunan

a. Umum

- 1). Bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 2). Terpisah dengan tempat tinggal.

b. Tata ruang

- 1). Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan ruang administrasi.
- 2). Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu.
- 3). Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

c. Konstruksi

1). Lantai :

- a). Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.
- b). Pertemuan lantai dengan dinding harus conus atau tidak boleh membuat sudut mati

2) Dinding :

- a). Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan.
- b). Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap.
- c). Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai

3). Ventilasi

- a). Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut :
 - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik.
 - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan debu dalam ruangan.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- b). Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan.
- 4). Pencahayaan :
 - a). Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang.
 - b). Di setiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle.
 - c). Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
- 5). Atap
Tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- 6). Langit-langit :
 - a). Permukaan rata, berwarna terang serta mudah dibersihkan.
 - b). Tidak terdapat lubang-lubang.
 - c). Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter.
- 7). Pintu
 - a). Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.
 - b). Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar.
 - c). Setiap bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam.
 - d). Jarak antara pintu dan lantai tidak lebih dari 1 cm.

B. PERSYARATAN FASILITAS SANITASI

1. Air Bersih

- a. Harus sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- b. Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

2. Air Limbah

- a. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septick tank dan riol.
- b. Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia.
- c. Saluran iar limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak (grease trap).



3. Toilet

- a. Letak tidak berhubungan langsung (terpisah) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan.
- b. Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan dan bak air.
- c. Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria.
- d. Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung.
- e. Toilet dibersihkan dengan detergent dan alat pengering.
- f. Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun.
- g. Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan.
- h. Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup.
- i. Ventilasi dan penerangan baik.
- j. Air limbah dibuang ke septick tank, roil atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah.
- k. Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air.
- l. Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampung dan saluran pembuangan.
- m. Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup.
- n. Peturasan dilengkapi dengan air mengalir.
- o. Jamban harus dibuat dengan type leher angsa dan dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue).
- p. Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita sebagai berikut :

Jumlah tempat duduk	Luas bangunan (m2)	Wanita		Pria		Ket.
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	
- 150	- 250	1	1	1	1	
151 – 350	251 – 500	2	2	2	2	
351 – 950	501 – 750	4	2	2	2	
951 – 1500	751 – 1000	4	2	3	3	
Tiap tambah 1000 orang ditambah	-	1	1	1	1	

- q. Jumlah toilet untuk tenaga kerja sebagai berikut :

Wanita	Pria	Wanita		Pria		
		WC	Bak cuci	WC	Bak cuci	Peturasan
+ - 20	1 – 25	1	1	1	2	2
21 – 40	26 – 50	2	2	2	3	3
41 – 70	51 – 100	3	3	3	5	5
71 – 100	-	4	4	-	-	-
-	Setiap Penambahan 50 – 100	-	-	1	2	1
101 – 140	-	5	5	-	-	-



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

141 – 180	-	6	6	-	-	-
Setiap penambahan 40 – 100	-	1	1	-	-	-

- r. Diberi tanda/tulisan pemberitahuan bahwa setiap pemakai harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

4. Tempat Sampah

- Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk.
- Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
- Tersedia pada setiap tempat/ruang yang memproduksi sampah.
- Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
- Disediakan tempat pengumpul sementara yang terlindung dari serangga, tikus atau hewan lain dan terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

5. Tempat Cuci Tangan

- a. Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk sebagai berikut :

Kapasitas tempat duduk	Jumlah tempat cuci tangan (buah)
1 – 60 orang	1
61 – 120 orang	2
121 – 200 orang	3
Setiap penambahan 150 orang ditambah 1 buah	

Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun/sabun cair dan alat pengering.

- Apabila tidak tersedia fasilitas seperti butir (1) di atas dapat disediakan :
 - basah Sapu tangan kertas (tissue) yang mengandung alcohol 70%
 - Lap dengan suhu 43,3oC
 - Air hangat dengan suhu 43,3oC
- Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut :
1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- d. Fasilitas cuci tangan di tempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- e. Fasilitas cuci tangan dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

6. Tempat mencuci Peralatan

- a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b. Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40 °C – 80 °C dan air dingin yang bertekanan 15 psi (1,2 kg/cm²).
- c. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- d. Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik/bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

7. Tempat Pencuci Bahan Makanan

- a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- b. Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02%.
- c. Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

8. Fasilitas Penyimpanan Pakaian (Locker) Karyawan

- a. Terbuat dari bahan yang kuat, aman, mudah dibersihkan dan tertutup rapat.
- b. Jumlah locker disesuaikan dengan jumlah karyawan.
- c. Locker ditempatkan di ruangan yang terpisah dengan dapur dan gudang.
- d. Locker untuk pria dan wanita dibuat terpisah.

9. Peralatan Pencegahan Masuknya Serangga dan Tikus

- a. Tempat penyimpanan air bersih harus tertutup sehingga dapat menahan masuknya tikus dan serangga termasuk juga nyamuk aedes Aegypti serta Albopictos.
- b. Setiap lubang pada bangunan harus dipasang alat yang dapat mencegah masuknya serangga (kawat kassa berukuran 32 mata per inchi) dan tikus (teralis dengan jarak 2 cm).
- c. Setiap persilangan pipa dan dinding harus rapat sehingga tidak dapat dimasuki serangga.



C. PERSYARATAN DAPUR, RUANG MAKAN DAN GUDANG MAKANAN

1. Dapur

- a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- b. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- c. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- d. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/exhauster yang dipasang setinggi 2 (dua) meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan dengan luas dapur.
- e. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak.
- f. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
- g. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- h. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- i. Ruangan dapur terdiri dari :
 - 1). Tempat pencucian peralatan
 - 2). Tempat penyimpanan bahan makanan
 - 3). Tempat pengolahan
 - 4). Tempat persiapan
 - 5). Tempat administrasi
- j. Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc)
- k. Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
- l. Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- m. Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- n. Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- o. Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat.
- p. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.

2. Ruang Makan

- a. Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85m².



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- b. Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- c. Meja, kusi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
- d. Tempat untuk menyediakan//peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan.
- e. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- f. Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- g. Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- h. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal.
- i. Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- j. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- k. Perlengkapan set kursi harus bersih
- l. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinging dan serangga pengganggu lainnya.

3. Gudang Bahan Makanan

- a. Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.
- b. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
- c. Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle pada bidang setinggi lutut.
- d. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.
- e. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara.
- f. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus.

D. PERSYARATAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Bahan Makanan

- a. Bahan makanan dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak membusuk.
- b. Bahan makanan berasal dari sumber resmi yang terawasi.
- c. Bahan makanan kemasan, bahan tambahan makanan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Peraturan Perundang-undangan yang berlaku.

2. Makanan Jadi

- a. Makanan jadi dalam kondisi baik, tidak rusak dan tidak busuk, makanan dalam kaleng harus tidak boleh menunjukkan adanya penggembungan, cekung dan kebocoran.
- b. Angka kuman E. coli pada makanan 0 per gram contoh makanan.
- c. Angka kuman E. coli pada minuman 0 per 100 ml contoh minuman.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- d. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida dan cemaran lainnya tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- e. Buah-buahan dicuci bersih dengan air yang memenuhi persyaratan, khusus untuk sayuran yang dimakan mentah dicuci dengan air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0,02% atau dimasukkan dalam air mendidih untuk beberapa detik.

E. PERSYARATAN PENGOLAHAN MAKANAN

1. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
2. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan :
 - a. Sarung tangan plastik.
 - b. Penjepit makanan.
 - c. Sendok garpu dan sejenisnya.
3. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai :
 - a. Celemek/apron.
 - b. Tutup rambut.
 - c. Sepatu dapur.
 - d. Berperilaku :
 - 1). Tidak merokok.
 - 2). Tidak makan atau mengunyah.
 - 3). Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias.
 - 4). Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
 - 5). Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil.
 - 6). Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
 - 7). Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat rumah makan atau restoran.
4. Tenaga pengolah makanan harus memiliki sertifikat vaksinasi chotypa dan buku kesehatan yang berlaku.

F. PERSYARATAN TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DAN MAKANAN JADI

1. Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b. Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- c. Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan :
 - 1). Dalam suhu yang sesuai.
 - 2). Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
 - 3). Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80% - 90%.
- d. Bila bahan makanan disimpan di gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
 - 1). Jarak makanan dengan lantai. 15 cm
 - 2). Jarak makanan dengan dinding 5 cm
 - 3). Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- e. Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang masuknya lebih dahulu dikeluarkan belakangan (FIFO = First In First Out).

2. Penyimpanan Makanan Jadi

- a. Terlindung dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya.
- b. Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5oC atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4oC atau kurang.
- c. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5oC sampai -1oC.

G. PERSYARATAN PENYAJIAN MAKANAN

1. Cara menyajikan makanan harus terhindar dari pencemaran.
2. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
3. Makanan jadi yang disajikan harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
4. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas pemanas makanan dengan suhu minimal 60oC.
5. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian bersih.
6. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. Di tempat yang bersih.
 - b. Meja di mana makanan disajikan harus tertutup kain putih atau tutup plastik berwarna menarik kecuali bila meja dibuat dari formica, taplak tidak mutlak ada.
 - c. Tempat-tempat bumbu/merica, garam, cuka, tomato sauce, kecap, sambal dan lain-lain perlu dijaga kebersihannya terutama mulut-mulutnya.



MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

- d. Asbak tempat abu rokok yang tersedia di atas meja makan setiap saat dibersihkan.
- e. Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

H. PERSYARATAN PERALATAN

1. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan antara lain :
 - a. Timah (Pb)
 - b. Arsenikum (As)
 - c. Tembaga (Cu)
 - d. Seng (Zn)
 - e. Cadmium (Cd)
 - f. Antimony (Sb)
2. Peralatan tidak rusak, gompel, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
3. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus conus atau tidak ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
5. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan yang siap disajikan tidak boleh mengandung angka kuman yang melebihi ambang batas dan tidak boleh mengandung E. coli per cm² permukaan alat.
6. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergent air dingin, air panas sampai bersih.
 - b. Dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm atau iodophor 12,5 ppm, air panas 80oC, dilap dengan kain.
2. Pengeringan peralatan harus memenuhi ketentuan :

Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain.
3. Penyimpanan peralatan harus memenuhi ketentuan :
 - a. Semua peralatan yang kontak dengan makanan harus disimpan dalam keadaan kering dan bersih.



**MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA**

- b. Cangkir, mangkok, gelas dan sejenisnya cara penyimpanannya harus dibalik.
- c. Rak-rak penyimpanan peralatan dibuat anti karat, rata dan tidak aus/rusak.
- d. Laci-laci penyimpanan peralatan terpelihara kebersihannya.
- e. Ruang penyimpanan peralatan tidak lembab, terlindung dari sumber pengotoran/kontaminasi dan binatang perusak.

MENTERI KESEHATAN

ttd

Dr. ACHMAD SUJUDI

