Yustisia Tirtayasa ISSN: 2807-2863 (Print) ISSN: 2807-1565 (Online)
https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/yustisia/index ✉ yustisia.tirtayasa@untirta.ac.id
Vol. 4 Issue 4, Oct-Dec 2024 DOI: https://dx.doi.org/10.51825/yta.v4i4.34373
Submitted: 17-10-2024 ■ Revised: 25-11-2024 ■ Accepted: 27-12-2024 ■ Available online since 29 June 2024

ARTICLE Open Access Journal

Analisis Hukum dalam Pengawasan Aspek Higenis Sanitasi dari Restoran Franchise

Legal Analysis of the Supervision on Hygiene and Sanitation Application Aspects of Franchise Restaurant

Jerry Shalmont[1*], Abigail Angeline Yap, Aurelia Gisa Maharani, Khuin, Rafirstka Madyah Putri, Valonia Nevada

[1] Fakultas Hukum, Universitas Pelita Harapan, Indonesia

[*] Corresponding author: *jerry.shalmont@uph.edu*

Abstract

A restaurant is a type of business that focuses on food services, equipped with facilities and equipment to carry out the processes of food or beverage preparation, storage, serving, and selling to the public at its premises. In managing a restaurant, the implementation of hygiene sanitation becomes a very important aspect, as it is an effort to control risk factors that could lead to contamination of the food being handled. Improper application of hygiene and sanitation can result in occurrences that are detrimental to consumers. This study applies a normative research methodology that is founded on constructive legal standards and their practical use in the real world situations. The findings of this investigation discuss one of the franchise restaurants in Indonesia, Mie Gacoan, which is known not to implement the proper hygiene and sanitation standards for restaurants, as well as the legal consequences and responsibilities of Mie Gacoan for the losses experienced by its consumers.

Keywords

Hygiene and Sanatitaion; Consumers; Restaurant

Copyrights © 2024 Author(s) and published by the Faculty of Law, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten, Indonesia. All works published in the **Yustisia Tirtayasa** are licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License. All writings published in this journal are personal views of the authors and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

Abstrak

Salah satu jenis bisnis adalah restoran yang berfokus pada jasa makanan, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk memenuhi proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan atau minuman kepada masyarakat di tempat usahanya. Dalam mengelola suatu restoran, penerapan hygiene sanitasi menjadi suatu poin yang sangat penting, dimana hal tersebut merupakan upaya untuk mengurangi faktor-faktor yang berpotensi menyebabkan kontaminasi makanan yang dikelola. Penerapan hygiene sanitasi yang kurang tepat dapat menyebabkan terjadinya hal-hal yang dinilai merugikan konsumen. Selanjutnya, dalam penelitian ini, pendekatan penelitian normatif digunakan norma-norma hukum positif serta penerapannya dalam praktik. Hasil penelitian ini membahas mengenai salah satu restoran waralaba di Indonesia, yaitu restoran Mie Gacoan, yang diketahui tidak melaksanakan standar hygiene sanitasi restoran yang tepat, serta bagaimana akibat hukum dan tanggung jawab dari restoran Mie Gacoan terhadap kerugiannya kepada pelanggan restoran tersebut.

Kata Kunci

Sanitasi Higenis; Konsumen; Restoran

HOW TO CITE:

Jerry Shalmont, Abigail Angeline Yap, Aurelia Gisa Maharani, Khuin, Rafirstka Madyah Putri, Valonia Nevada, Legal Analysis of the Supervision on Hygiene and Sanitation Application Aspects of Franchise Restaurant, *Yustisia Tirtayasa Jurnal Tugas Akhir*, Vol.4 No.4, December, 2024, hlm.110-126
DOI: https://dx.doi.org/10.51825/yta.v4i4.34373

Pendahuluan

Setiap tahunnya, sektor kuliner di Indonesia menunjukkan tren peningkatan signifikan. Pada tahun 2020, Menurut data yang dikumpulkan oleh Terdapat 11.223 usaha kuliner di seluruh Indonesia pada Juni 2022, dengan 8.042 usaha (71,6%) termasuk restoran atau rumah makan, 269 usaha (2,40%) termasuk katering, dan sisanya 2.912 usaha (25,95%) termasuk kategori lainnya [1]. Sektor kuliner sendiri memberikan kontribusi besar dalam menopang perekonomian di Indonesia. Pada tahun 2021, sektor kuliner kontribusi sebesar 41% dari PDB Indonesia sehingga membuat sektor kuliner menempati posisi pertama dalam kontribusi dominan dalam perekonomian Indonesia [2]. Selain itu, perubahan tren dan kemajuan akses informasi yang mempermudah pencarian informasi mendorong berkembangnya sejumlah usaha kuliner yang menargetkan berbagai kalangan masyarakat. Salah satunya adalah Mie Gacoan, restoran mie yang populer.

Sejak pertama kali didirikan oleh Harris Kristanto pada tahun 2016 di Kota Malang, restoran Mie Gacoan ("Mie Gacoan") telah menarik perhatian banyak pecinta kuliner, khususnya penggemar makanan pedas dengan harga yang ramah di kantong. Meskipun variasi menu tidak sebanyak restoran lain, Mie Gacoan tetap menjadi favorit karena kualitas dan rasanya yang tidak mengecewakan. Restoran ini merupakan bagian dari PT Pesta Pora Abadi, sebuah perusahaan yang telah lama berkecimpung di industri kuliner Indonesia. Berkat strategi bisnis yang kuat melalui kerja sama dengan berbagai layanan pengantaran makanan *online*, Mie Gacoan berhasil meraih keuntungan sebesar 40–50% dari total omzet hanya dalam waktu sekitar 6 (enam) tahun [3]. Walaupun awalnya hanya beroperasi di Malang, jaringan restoran ini kini telah membuka cabang di Surabaya, Yogyakarta, Medan, Bali, Solo, dan Bandung. [4].

Dengan ekspansi yang terus berlanjut, Mie Gacoan menargetkan untuk menjadi restoran mie terpopuler di Indonesia. Saat ini, lebih dari 3.000 orang bekerja untuk Mie Gacoan, dan diperkirakan akan terus bertambah seiring dengan pembukaan cabang baru. Sejak 22 Juni 2023, Mie Gacoan juga telah disertifikasi sebagai halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) [5]. Dengan adanya sertifikasi ini, pelanggan tidak perlu lagi meragukan bahan-bahan yang digunakan dalam setiap hidangan dari sisi kehalalan.

---

[1] Diva Angelina, "Usaha Kuliner Di Indonesia Dalam Bingkai Statistik," GoodStats, 2022, https://goodstats.id/article/lebih-dari-10000-usaha-kuliner-ada-di-indonesia-bagaimana-statistiknya-OTIU5.

[2] Unairnews, "Industri Kuliner Sebagai Warisan Budaya Indonesia," 2024, https://unair.ac.id/industri-kuliner-sebagai-warisan-budaya-indonesia/.

[3] Hesti Puji Lestari, "Profil Harris Kristanto, Bos Mie Gacoan Yang Mulai Usaha Dari Nol," Entrepreneur, 2022, https://entrepreneur.bisnis.com/read/20220929/265/1582532/profil-harris-kristanto-bos-mie-gacoan-yang-ternyata-asal-solo.

[4] Siti Hadijah, "Mie Gacoan," Cermati, 2024, https://www.cermati.com/artikel/mie-gacoan.

[5] Mariska, "Polemik Sertifikat Halal Mie Gacoan, Gara-Gara Nama Produk?," Kontrak Hukum, 2023, https://kontrakhukum.com/article/mie-gacoan-sertifikat-halal/.

Bagi jaringan restoran, konsistensi dan pengawasan kualitas sesuai SOP ("*Standard Operating Procedure*") merupakan kunci layanan yang optimal. Namun, salah satu cabang Mie Gacoan di Cirebon menjadi sorotan publik setelah seorang pelanggan mengaku menemukan belatung di dalam mangkuk mie yang dipesan. Kejadian ini pertama kali mencuat di media sosial setelah pelanggan tersebut membagikan foto dan video sebagai bukti, yang kemudian menjadi viral dan memicu berbagai reaksi dari warganet. Banyak konsumen menyampaikan kekhawatiran mereka terkait standar kebersihan restoran tersebut, sementara sebagian lainnya mempertanyakan bagaimana insiden seperti ini bisa terjadi di jaringan restoran yang cukup populer.

Menanggapi hal ini, pihak kepolisian segera melakukan penyelidikan untuk memastikan kebenaran laporan tersebut [6]. Polisi berkoordinasi dengan pihak restoran serta melakukan pengecekan langsung di lokasi guna mengumpulkan fakta dan bukti lebih lanjut. Selain itu, Dinas Kesehatan setempat juga dilibatkan untuk meninjau prosedur kebersihan dan keamanan pangan di gerai tersebut. Manajemen Mie Gacoan cabang Cirebon segera memberikan klarifikasi terkait insiden ini dan menyatakan bahwa pihaknya akan melakukan evaluasi menyeluruh terhadap standar operasional restoran, termasuk kebersihan dapur dan bahan baku yang digunakan. Selain itu, mereka juga berjanji untuk meningkatkan pengawasan di seluruh cabang agar hal-hal seperti itu tidak terjadi lagi. Namun, insiden ini tetap meninggalkan dampak pada reputasi mereka, mengingat kebersihan dalam bisnis kuliner adalah faktor utama yang mempengaruhi kepercayaan pelanggan [7]. Adapun ruang lingkup *hygiene* sanitasi mencakup berbagai hal, antara lain [8]:

1. Kebersihan pribadi yang mencakup kebersihan diri.
2. Penyediaan air minum dan air bersih (*water supply*), yang mencakup pemantauan dan penggunaan air.
3. Pengolahan sampah, juga disebut sebagai pembuangan sampah, mencakup cara mengeluarkan sampah, peralatan yang digunakan untuk mengeluarkannya, dan apa yang digunakan.
4. Pengolahan makanan dan minuman: pembelian makanan, penyimpanan, proses, dan penyediaan.

[6] Dayinta Kadya Palupi, "Isu Viral Video Belatung Mie Gacoan, Polres Cirebon Kota Cek Lokasi Dan Ungkapkan Penyebabnya," JawaPos, 2024, https://www.jawapos.com/entertainment/013734069/isu-viral-video-belatung-mie-gacoan-polres-cirebon-kota-cek-lokasi-dan-ungkapkan-penyebabny.

[7] Surya Aditiya, "Heboh Belatung Di Mangkuk Mie Gacoan Cirebon, Ini Kata Polisi," Trending, 2024, https://www.viva.co.id/trending/1677739-heboh-belatung-di-mangkuk-mie-gacoan-cirebon-ini-kata-polisi.

[8] Nurmasari Widyastuti and Vita Gustin Almira, *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*, *K-Media*, 2019.

5. Menjaga dan memantau serangga dan binatang pengerat (*insect and rodent control*), yang mencakup pendekatan untuk mencegah serangan serangga dan binatang pengerat.
6. Meningkatkan kesehatan dan keselamatan kerja melalui kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang mencakup lingkungan kerja (seperti dapur), pekerjaan, prosedur kerja, dan tenaga kerja**.**

Ruang lingkup *hygiene* sanitasi sudah selayaknya dipatuhi dan dilaksanakan oleh pelaku usaha makanan seperti Mie Gacoan. Dalam permasalahan ini, kelalaian Mie Gacoan cabang Cirebon dalam mengontrol SOP penyimpanan serta pengolahan bahan makanannya akhirnya merugikan masyarakat dan berpotensi menimbulkan permasalahan lebih lanjut. Dampak umum yang timbul akibat keracunan makanan meliputi diare, mual, muntah, perut terasa kencang atau kram, nyeri perut yang tajam, serta sakit kepala.

Kondisi ini dapat memengaruhi sistem pencernaan dan sistem saraf. Pada sistem saraf, dampak yang mungkin muncul antara lain rasa lemas, kesemutan (*parestesia*), hingga kelumpuhan otot pernapasan. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, topik tulisan iniadalah *pertama*, Jenis pengawasan yang dilakukan terhadap bisnis kuliner terkait aspek *hygiene* sanitasi? dan *kedua* Bagaimana bentuk pertanggungjawaban hukum yang dapat dimintakan konsumen Mie Gacoan atas pelanggaran aspek *hygiene* sanitasi?

Metode

Studi hukum normatif ini menggunakan pendekatan kasus sebagai metode utama. Tujuan studi hukum normatif ini adalah untuk mempelajari standar hukum yang berlaku dan bagaimana mereka diterapkan dalam dunia nyata melalui analisis terhadap kasus Mie Gacoan cabang Cirebon. Pendekatan kasus digunakan untuk memahami serta menilai sejauh mana pertimbangan hukum dalam suatu kasus memainkan peran penting sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Bahan hukum primer terdiri dari peraturan undang-undang yang berkaitan dengan kasus, bahan hukum sekunder terdiri dari artikel dan jurnal hukum, dan bahan hukum tersier terdiri dari artikel berita [9]. Teknik pengumpulan bahan hukum dilakukan melalui studi kepustakaan (*library research*), yaitu dengan menelusuri sumber-sumber hukum dari berbagai dokumen resmi, publikasi akademik, dan basis data hukum. Analisis terhadap bahan hukum dilakukan secara kualitatif, dengan menitikberatkan pada konsistensi antara norma hukum yang berlaku dengan penerapannya dalam kasus konkret.

[9] Wil;a Wahyuni, "Objek Penelitian Hukum Normatif Untuk Tugas Akhir," Hukumonline.com, 2022, https://www.hukumonline.com/berita/a/objek-penelitian-hukum-normatif-untuk-tugas-akhir-lt63a46376c6f72/.

Hasil dan Pembahasan

A. Bentuk Pengawasan Terkait Aspek Hygiene Sanitasi Terhadap Bisnis Kuliner

Dalam hal ini, banyak hal yang dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat, salah satunya dari makanan. Makanan atau bahan pangan yang dikonsumsi harus dapat dikatakan layak dan aman untuk dimakan, serta tidak menimbulkan penyakit. Sanitasi pangan berarti menjaga makanan tetap steril, sehat, dan bebas dari kontaminasi biologis, kimia, atau bahan berbahaya lainnya [10]. Pasal 146 ayat (1) UU Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan menyatakan bahwa "Setiap orang yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman wajib memenuhi standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan." Jadi, jelas bahwa kebersihan pangan berhubungan erat dengan kebersihan.

Pengawasan terhadap *hygiene* sanitasi makanan terdiri dari enam (enam) prinsip utama, seperti pilihan, penyimpanan, cara pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, hingga penyajian makanan [11]. Keenam prinsip utama di atas juga idealnya perlu diperhatikan oleh pelaku usaha jasa boga di Indonesia, termasuk restoran, rumah makan, *bakery*, warung, hingga pedagang kaki lima [12]. Beberapa aturan terkait isu *hygiene* dan sanitasi makanan bisa ditemukan di:

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan)

Hygiene sanitasi restoran berhubungan dengan kualitas bahan pangan dalam proses pengolahan makanan. Merujuk pada Pasal 70 UU Pangan, sanitasi pangan merupakan hal penting untuk diperhatikan, khususnya bagi pelaku usaha restoran yang secara langsung mengelola, menyimpan, dan menyajikan makanan kepada konsumen. Dalam konteks pengawasan terhadap keamanan pangan, penerapan UU Pangan sangat penting untuk diperhatikan oleh setiap pelaku usaha, yang mana lebih spesifik diterangkan pada Ayat 71 ayat (1) dan (2) pasa menyatakan bahwa "(1) Setiap orang yang terlibat dalam rantai pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari individu sehingga Keamanan Pangan terjamin. (2) Setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran pangan wajib: a. memenuhi Persyaratan Sanitasi; dan b. menjamin keamanan dan/atau keselamatan pangan.

Restoran Mie Gacoan cabang Cirebon sebagai pelaku yang terlibat dalam rantai pangan, berkewajiban untuk memastikan bahwa pangan yang akan digunakan dan disajikan kepada konsumen merupakan produk yang baik, bagus, dan layak untuk dikonsumsi sehingga dibutuhkan sistem pengawasan demi memastikan kualitas pangan yang disajikan

[10] "Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan," 2012.

[11] 201 Artikel, "Cukup 6 Langkah Untuk Pangan Aman & Sehat," dinkes.jogjaprov, 2019, https://dinkes.jogjaprov.go.id/berita/detail/pangan-makanan-aman-sehat-6-langkah-higiene-sanitasi-cukup-6-langkah-untuk-pangan-aman--sehat.

[12] Artikel.

kepada konsumen layak dan aman untuk dikonsumsi. Namun pada kasus ini, sehingga Mie Gacoan cabang Cirebon, dapat diancam dengan Hukuman administratif dapat berupa denda atau penundaan operasi, pembuatan atau penjualan makanan, penolakan produsen untuk memasarkan makanan, ganti rugi, dan pencabutan izin, sesuai dengan ketentuan Pasal 72 ayat (1) dan (2) UU Pangan.

Selain itu, Pasal 72 ayat (1) menyatakan, "(1) Setiap Orang yang melanggar ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 71 ayat (1) dan ayat (2) dikenai sanksi administratif." Ini berarti bahwa restoran yang melakukan pelanggaran dapat dikenakan sanksi administratif karena ketidakmampuan mereka untuk mengontrol bahan yang digunakan untuk pembuatan makanan mereka.

2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024, Perubahan Kedua dari Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk untuk Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan (Permenkes 17/2024).

Secara teknis implementasi, kewajiban sanitasi pangan ini diatur di level peraturan menteri. Permenkes 17/2024 menyatakan bahwa Sertifikat Laik *Hygiene* Sanitasi (SLHS) merupakan persyaratan umum usaha. Menurut Permenkes 17/2024, SLHS wajib dimiliki oleh empat (4) kategori:

1) KBLI (Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia) 56101 atau Restoran yang termasuk restoran dan cabang waralaba.
2) Menurut KBLI 56290, asrama, perusahaan, embarkasi atau debarkasi haji, angkutan umum dalam negeri darat dan laut, lembaga pemasyarakatan, rumah tahanan atau sejenisnya, rumah sakit, balai, atau temen, dan jasa makanan yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan lebih dari 750 porsi per hari yang dipesan atau digunakan untuk memenuhi kegiatan atau kebutuhan khusus termasuk dalam kategori jasa boga golongan B.
3) KBLI 56210 mengatur catering untuk acara tertentu. Usaha mikro dan skala kecil termasuk dalam Jenis restoran golongan A memenuhi kebutuhan umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi per hari pesanan; jenis restoran golongan B adalah usaha skala menengah dan memenuhi syarat umum dengan pelayanan lebih dari 750 porsi per hari pesanan; atau memenuhi persyaratan atau acara khusus, seperti mengembarkasi atau menyediakan makanan untuk acara tertentu.
4) TPP KBLI 10391 & 10392 Industri Tempe Kedelai dan Tahu Kedelai dibuat khusus untuk industri ini.

Berdasarkan ketentuan tersebut, Mie Gacoan dapat diklasifikasikan sebagai usaha yang termasuk dalam KBLI 56101, yaitu kategori restoran yang memiliki cabang karena Memiliki banyak toko Mie Gacoan di seluruh Indonesia. Persyaratan mendapat SLHS mencakup antara lain:

1) Memenuhi persyaratan SLHS selama 1 (satu) tahun sejak OSS menerbitkan NIB dan sertifikat standar.
2) Masa berlaku SLHS adalah 3 (tiga) tahun.
3) SLHS berlaku untuk satu TPP (Tempat Pengelolaan Pangan) sesuai alamat pada sertifikat.
4) Depot Air Minum (DAM) harus memenuhi persyaratan undang-undang tentang kualitas air minum.
5) Kebutuhan untuk Perpanjangan SLHS:
    a. SLHS yang tetap digunakan; dan
    b. Menyelesaikan dokumen yang berkaitan dengan kebutuhan teknis atau khusus.

Berdasarkan ketentuan tersebut, secara umum bisnis kuliner seperti Mie Gacoan wajib memiliki SLHS sebagai bentuk pemenuhan persyaratan kesehatan lingkungan dalam penyelenggaraan kegiatan pengolahan pangan guna memastikan bahwa produk makanan aman dan bersih untuk dikonsumsi oleh pelanggan, yang mana sertifikat tersebut sudah seharusnya dimiliki oleh Mie Gacoan cabang Cirebon.

3. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (Permenkes 1096/2011)

Sebagaimana dinyatakan dalam Pasal 1, Ayat 5, Permenkes 1096/2011, Sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan, SLHS Jasaboga adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh lembaga berwenang terhadap jasaboga yang telah memenuhi persyaratan. Pernyataan tersebut diperjelas pada Pasal 8 yang menyatakan, bahwa lembaga yang berwenang mengeluarkan SLHS adalah Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota tempat restoran didirikan. Untuk mendapatkan SLHS, ada beberapa persyaratan yang perlu dipenuhi oleh pemilik, yaitu persyaratan administratif dan persyaratan teknis [13]. Persyaratan administratif meliputi:

1) Fotokopi kartu identitas yang masih berlaku dari pemohon.
2) Dua lembar foto terbaru, masing-masing 3x4 cm dan 4x6 cm.
3) Fotokopi sertifikat kursus atau sertifikat pelatihan sanitasi untuk pengusaha atau pemilik.
4) Desain rencana dapur.
5) Sebuah surat yang menunjuk pekerja sanitasi atau pekerja yang memahami sanitasi sebagai pihak yang bertanggung jawab atas layanan.
6) Fotokopi ijazah tenaga sanitasi, sertifikat kursus, atau sertifikat pelatihan sanitasi.
7) Fotokopi sertifikat kursus kebersihan sanitasi yang diberikan kepada setidaknya satu orang yang menjamah makanan.

[13] Undang-Undang, "Asal 9 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 Membahas Tentang Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga," 2011.

Selain persyaratan administratif, untuk mendapatkan SLHS diperlukan pemenuhan terhadap kebutuhan teknis yang mencakup:

1) Persyaratan untuk bangunan
2) Peralatan dan keahlian
3) Bahan makanan

Menurut Pasal 10 dan 11 Permenkes 1096/2011, setelah semua dokumen yang diperlukan terpenuhi, Tim pemeriksaan dipimpin oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala Kesehatan dan Kebidanan yang memiliki kapasitas di bidang *hygiene* sanitasi. Tim pemeriksa tersebut bertugas memeriksa kelengkapan persyaratan dokumen serta langsung terjun ke lapangan dalam melakukan penilaian kelaikan *hygiene* sanitasi jasaboga, salah satunya melalui pemeriksaan sampel bahan makanan di laboratorium pada laboratorium yang memadai. Pemeriksaan ini dilakukan untuk mengevaluasi kesesuaian persyaratan fisik, kimia, dan bakteriologis untuk konstruksi, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan, serta seluruh proses pembuatan makanan.

Hasil pemeriksaan tersebut kemudian dilaporkan kepada KKP, sehingga Setelah pemohon dinyatakan memenuhi persyaratan oleh tim pemeriksa, mereka dapat menerima SLHS jasaboga. Namun SLHS memiliki masa berlakunya, tepatnya tiga tahun, tetapi dapat diperpanjang lagi jika memenuhi persyaratan seperti yang tercantum pada Pasal 11 Permenkes 1096/2011.

Kebijakan dalam Permenkes ini seterusnya diimplementasikan dan disesuaikan dalam peraturan tingkat daerah, Peraturan Daerah Kota Cirebon Nomor 42 Tahun 2012, misalnya (Perda 42/2012) karena Mie Gacoan cabang Cirebon yang bermasalah dalam kasus ini. Pasal 96 Perda 42/2012 menjelaskan bahwa pengawasan higienis tempat pengelolaan makanan mencakup inspeksi sanitasi, pengambilan sampel/spesimen, dan rekomendasi untuk hasil pengawasan tambahan pada rumah makan, restoran, jasa boga, asrama atau institusi, depot air minum isi ulang, makanan jajanan, dan fasilitas produk makanan rumah tangga. Namun dalam hal inspeksi tidak dijelaskan lebih lanjut pengaturan mengenai jadwal pengawasan.

Dalam Permenkes 1096/2011 menjelaskan mengenai cara pembinaan dan pengawasan yang biasanya dilakukan oleh Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten, Kota, atau Kepala KKP, dan dapat melibatkan Asosiasi Jasaboga setempat. Hasil pemeriksaan jasaboga disampaikan kepada Bupati, Walikota, Administrator Pelabuhan, atau Bandar Udara, dan masyarakat berhak untuk mengetahuinya. evaluasi dan analisis yang dilakukan secara berkala dilakukan dengan:

1) Peninjauan lapangan dengan mengunjungi perusahaan jasaboga setidaknya dua kali setahun
2) Formulir 11 (sebelas) digunakan untuk memantau jasa yang telah terdaftar dan menerima izin usaha serta sertifikat laik sanitasi

3) Untuk memastikan diagnosa atau untuk mengevaluasi tingkat pencemaran makanan secara berkala, contoh dan spesimen diambil dari jenis makanan yang dicurigai
4) Sampel dan spesimen dikirim ke laboratorium

Pada Pasal 7 Permenkes 1096/2011, diatur terkait sanksi pelanggaran pemenuhan *hygiene* sanitasi dan tata cara pengolahan yang baik, yaitu sanksi administratif oleh Kepala KKP berupa teguran lisan, teguran tertulis, dan pencabutan SLHS jasaboga. Pada Pasal 7 ayat (3), dinyatakan bahwa badan yang berhak mencabut izin usaha jasa boga yang telah melakukan pelanggaran adalah Kantor Pemeriksaan Lintas Batas Darat, Kantor Pelabuhan, Kantor Bandara, atau Kantor Pemerintah Kabupaten/Kota, melalui rekomendasi Kepala KKP.

Dalam korelasinya dengan penjabaran peraturan di atas, Keputusan yang dikeluarkan Dengan nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003, yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Kepmenkes 1098/2003) memuat teknis tentang standar kebersihan dan sanitasi yang harus dipenuhi rumah makan dan restoran, termasuk standar lokasi, bangunan, peralatan, penyimpanan bahan makanan, hingga proses pengolahan makanan yang aman. Apabila terbukti bahwa restoran Mie Gacoan telah melanggar ketentuan mengenai SLHS dan tata cara pengolahan yang baik tidak melakukan pengawasan dengan baik, maka dapat dikenakan akibat hukum sesuai Pasal 13 dari Kepmenkes tersebut. Mie Gacoan cabang Cirebon dapat dikenakan sanksi administratif seperti yang disebutkan di bawah ini: "1) Jika rumah makan dan restoran melanggar Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota memiliki wewenang untuk mengambil tindakan administratif berdasarkan keputusan ini. 2) Sanksi administratif dapat mencakup teguran lisan atau tertulis jika sertifikasi sanitasi rumah makan dan restoran dibatalkan."

4. Peraturan Nomor 4 Tahun 2021 Terkait Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata oleh Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dan Kepala Badan Pariwisata dan Kreatif Republik Indonesia (Permenpar 4/2021)

Restoran adalah bisnis yang menawarkan minuman dan makanan untuk dikonsumsi di tempat usahanya. Restoran ini dapat berlokasi di sebagian atau seluruh bangunan permanen dan memiliki layanan seperti memasak dan menyajikan makanan sesuai pesanan. Merujuk pada Permenpar 4/2021, ruang lingkup dan klasifikasi restoran dapat dibagi menjadi 4 (empat) kategori berdasarkan pada kapasitas tempat duduk tamu yakni:

1) Berisiko rendah : ≤ 50 unit
2) Berisiko menengah rendah : 51- 100 unit
3) Berisiko menengah tinggi : 101-200 unit
4) Berisiko tinggi : >200 unit.

Mie Gacoan terklasifikasi sebagai restoran berisiko tinggi karena memiliki tempat duduk tamu lebih dari 200 unit dan pada tabel Struktur Organisasi SDM nomor (1) dan (5), restoran berisiko tinggi diwajibkan untuk memiliki:

1) Struktur organisasi dan uraian tugas untuk setiap jabatan tersedia dengan Standar Operasi Prosedur (SOP) atau Petunjuk Pelaksanaan Kerja (manual)
2) 2) Menjalankan sanitasi, higienitas, dan lingkungan (pengendalian hama dan perawatan umum).

Kemudian terkait pengawasan usaha, restoran risiko menengah dan tinggi juga diwajibkan untuk:

1) Memiliki dokumen dan/atau petunjuk pelaksanaan standar operasional prosedur (SOP) tugas untuk pengelolaan usaha
2) Mengikuti prosedur standar operasional dan pedoman untuk melaksanakan tugas pengelolaan usaha yang dicatat
3) Memiliki dokumen operasional prosedur standar (SOP) yang mencakup pedoman untuk melaksanakan audit internal perusahaan
4) Mengikuti prosedur operasional standar (SOP), serta petunjuk pelaksanaan audit internal yang terdokumentasi.

Berdasarkan uraian di atas restoran dimaksudkan untuk bisa secara rutin dan konsisten menjaga sanitasi dan *hygiene* dari restoran tersebut dengan prosedur sesuai yang sudah tercantum dalam SOP masing-masing perusahaan. Dalam hal ini PT Pesta Pora Abadi (Mie Gacoan) sebagai restoran berisiko tinggi harus lebih memperhatikan hal ini agar tetap menjaga kualitas makanan yang disajikan dan kenyamanan dari konsumen saat hendak mengkonsumsi makanan yang dipesan.

Selain itu, Pasal 95 Ayat (3) Permenpar 4/2021 menyatakan, "Setiap rumah makan, restoran, kafe, dan depot air minum isi ulang yang memenuhi persyaratan sanitasi harus memiliki sertifikat sanitasi sesuai dengan peraturan perundang-undangan." Pasal ini menegaskan kewajiban bagi 4 (empat) kategori restoran berdasarkan risikonya untuk memenuhi standar dalam hal operasionalnya karena bergerak di bidang penyediaan makanan ataupun minuman yang akan dikonsumsi langsung oleh masyarakat, sehingga berisiko terhadap kesehatan masyarakat apabila tidak sesuai dengan standar yang berlaku. Apabila ditemukan ketidaksesuaian atau pelanggaran terhadap Perizinan Berusaha termasuk SLHS, menurut Pasal 8 Permenpar 8/2021, sanksi yang dapat dikenakan terhadap Pelaku usaha menerima peringatan, menghentikan operasi sementara, dikenakan denda administratif, dan dicabut izin usaha.

Permenpar 4/2021 mengatur standar bisnis restoran selain SLHS. Standar ini mengatur pengaturan restoran yang menawarkan makanan dan minuman yang aman untuk dikonsumsi di lokasi bisnis yang terletak di sebagian atau seluruh bangunan permanen dan menyediakan layanan memasak dan menyajikan sesuai pesanan. Karena Mie Gacoan termasuk dalam restoran yang memiliki tingkat risiko tinggi, pemenuhan standar juga

diperlukan melalui sertifikasi standar usaha yang dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU) bidang pariwisata dan inspeksi yang dilakukan oleh Pemerintah Pusat. Sertifikasi ini harus dikeluarkan paling lambat setelah 1 (satu) tahun beroperasi dan diunggah melalui Sistem *Online Single Submission* (OSS).Secara singkat, aspek *hygiene* sanitasi diatur dan diawasi dalam berbagai peraturan yang juga memungkinkan pengenaan sanksi jika terjadi pelanggaran.

B. Bentuk Pertanggungjawaban Hukum yang dapat dimintakan Konsumen Mie Gacoan atas Pelanggaran Aspek Hygiene Sanitasi

Perlindungan hukum terhadap konsumen bukan hanya sebuah konsep normatif, namun juga fundamental dalam menjaga keseimbangan kepentingan antara pengusaha dan konsumen saat konsumen memesan makanan di sebuah restoran selaku pelaku usaha, secara tidak langsung hubungan hukum telah terbentuk dalam bentuk perjanjian jual beli antara konsumen dan restoran. Oleh karena itu, apabila restoran gagal dalam memberikan perlindungan terhadap konsumennya yang menimbulkan kerugian Konsumen berhak untuk menuntut pertanggungjawaban jika barang atau jasa tidak memenuhi standar yang dijanjikan, sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Jenis tanggung jawab bisnis terhadap pelanggan ditentukan oleh peraturan yang berlaku juga harus sesuai dengan prinsip *contractual liability* atau pertanggungjawaban kontraktual, yang merupakan suatu bentuk perlindungan untuk pelanggan untuk memperoleh barang atau jasa yang setara dengan biaya atau nilai yang telah dibayarkan [14].

Untuk melindungi hak-hak konsumen, pemerintah mengeluarkan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (UUPK) dengan dasar "manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan dan keselamatan konsumen, serta kepastian hukum". Terdapat beberapa ayat yang relevan pada permasalahan ini, yaitu pada ayat (3) yang menjelaskan bahwa apabila terjadi ketidaksesuaian terhadap barang/jasa yang seharusnya diterima sebagaimana mestinya, maka konsumen dapat menuntut haknya. Dilanjutkan pada ayat (5) yang menunjukkan bahwa Pelaku usaha harus adil dan bertanggung jawab. atas semua kejadian di dalam kegiatan usahanya, termasuk jika ada hal-hal yang menimbulkan kerugian bagi konsumennya. Selain itu, dijabarkan juga pada ayat (6) yang menunjukkan bahwa Dengan bantuan konsumen, maka pelaku usaha sekiranya dapat meningkatkan

[14] Flora Pricilla Kalalo and Anna S Wahongan, "Pertanggungjawaban Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Yang Dirugikan Atas Kerusakan Barang Ditinjau Dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen," *Lex Privatum* IX, no. 4 (2021): 151–57.

kualitas produk dan jasa yang dibuat untuk memastikan kelangsungan operasi perusahaan dan memenuhi kebutuhan konsumennya.

Dengan mempertimbangkan tujuan yang telah dijelaskan, jelas bahwa UUPK dapat berfungsi sebagai landasan utama untuk mengatur hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha, khususnya dalam hal kerugian. Salah satu hak konsumen adalah mendapatkan barang dan jasa dengan nyaman, aman, dan aman, menurut Pasal 4 UUPK, ayat (a) dan (h). Selain itu, jika barang dan jasa yang mereka terima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya, mereka berhak untuk mendapatkan kompensasi, ganti rugi, atau penggantian. Jika restoran Mie Gacoan cabang Cirebon dinilai tidak memberikan perlindungan kepada pelanggannya, konsumen berhak atas ganti rugi sesuai dengan Pasal 19 UUPK, khususnya ganti rugi finansial, jika pelaku usaha tidak memenuhi hak konsumen atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan yang disebutkan di dalam pasal tersebut. Pasal 19 ayat (1) UUPK menetapkan bahwa pelaku usaha bertanggung jawab untuk memberikan ganti rugi kepada konsumen atas kerusakan, yang timbul dari konsumsi barang atau jasa yang dibuat atau diperdagangkan kepada konsumen.

Menurut Pasal 19 ayat (2) UUPK, ganti rugi dapat berupa pengembalian uang, penggantian barang dan jasa sejenis atau setara nilainya, perawatan kesehatan, atau santunan yang sesuai sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Dengan kata lain, konsumen yang dirugikan dalam kasus ini berhak menerima ganti rugi. Lebih lanjut, ayat 3 Pasal 19 menyatakan bahwa ganti rugi harus diberikan dalam waktu 7 (tujuh) hari setelah tanggal transaksi; namun, ganti rugi ini tidak menghilangkan kemungkinan pelaku usaha didakwa. jika terbukti terdapat unsur pidana, sebagaimana dijelaskan dalam ayat (4)[15].

Dua badan penyelesaian sengketa non-litigasi tersedia bagi konsumen dan pelaku usaha. Pertama, Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) didirikan dengan tujuan memberikan perlindungan kepada konsumen Indonesia yang memiliki tugas untuk memberikan nasihat kepada konsumen serta memastikan konsumen memperjuangkan haknya termasuk memberikan bantuan tanpa pungutan biaya [16]. Namun, untuk keluhan konsumen terkait makanan atau restoran YLKI dinilai belum efektif dalam menyelesaikan sengketa. Menurut data pada tahun 2018-2022, pengaduan YLKI paling banyak di sektor jasa keuangan. Kedua, adalah Bagian Penyelesaian Sengketa Konsumen (BPSK), yang menangani dan penanganan perselisihan antara bisnis dan konsumennya. Selain bebas biaya, proses penyelesaian sengketa di BPSK juga relatif cepat. Merujuk pada Pasal 55

[15] Reynaldo S Indonesia Kojongian, Lusy K F R Gerungan, and Sarah D L Roeroe, "Pertanggung Jawaban Pelaku Usaha Terhadap Produk Pangan Berbahaya Dalam Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen Di Indonesia," *Lex Administratum* 10, no. 4 (2022): 1–15, https://regional.kompas.com/read/.

[16] Agung Nugroho, "Peranan Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia Dalam Membantu Masyarakat Yang Dirugikan Akibat Iklan Yang Menyesatkan," *Lex Jurnalica* 11, no. 2 (2014): 143–54.

UUPK, waktu penyelesaian sengketa melalui BPSK harus diselesaikan tidak lebih dari 21 hari kerja. Pasal 52 UUPK memberikan wewenang dan tugas kepada BPSK, yang mencakup:

1) Mengambil tindakan untuk mengatasi dan menyelesaikan masalah konsumen melalui arbitrase, mediasi, atau konsiliasi.
2) Beri tahu penyidik umum jika ada pelanggaran UU Perlindungan Konsumen.
3) Menerima laporan pelanggaran perlindungan konsumen secara lisan dan tertulis.
4) Melakukan penelitian dan penyelidikan tentang masalah yang berkaitan dengan perlindungan konsumen.
5) Menghubungi perusahaan yang diduga melanggar perlindungan konsumen.
6) Menjatuhkan sanksi administratif terhadap bisnis yang melanggar ketentuan UU Perlindungan Konsumen.

Meskipun keduanya menangani masalah yang muncul antara pelanggan dan bisnis, namun keduanya memiliki pendekatan yang berbeda. YLKI berfokus pada pemberian edukasi, informasi, dan advokasi tanpa memiliki kewenangan untuk memberikan sanksi apabila terbukti adanya kerugian konsumen yang disebabkan oleh pelaku usaha. YLKI berperan sebagai *watchdog* atau pengawas sedangkan BPSK dapat melakukan pemeriksaan, pemanggilan saksi, dan menjatuhkan sanksi administratif. Oleh karena kewenangannya, BPSK lebih sesuai dalam menyelesaikan sengketa dibandingkan YLKI [17].

Konsumen dapat melaporkan ke BPSK, yang bertindak sebagai tempat penyelesaian sengketa di luar pengadilan bagi mereka yang mengalami kerugian akibat tindakan pelaku usaha. Kedua pihak yang bersengketa memiliki hak untuk memilih untuk menyelesaikan sengketa mereka baik di pengadilan maupun di luar pengadilan, sesuai dengan Pasal 45 UUPK, ayat (2). Karena konflik antara pengusaha dan pembeli, melaporkan ke BPSK mungkin merupakan opsi yang lebih efektif memiliki nominal yang relatif kecil sehingga tidak sebanding dengan biaya perkara jika sengketa diajukan melalui jalur litigasi. Pada tahun 2023 BPSK mencatat sebanyak 12 (dua belas) pengaduan konsumen terkait sektor obat dan makanan, Sebagai perbandingan, pada tahun 2024 jumlahnya menurun menjadi hanya 8 (delapan) pengaduan. Hal ini menunjukkan adanya penurunan jumlah aduan dalam kategori tersebut, yang bisa mengindikasikan perbaikan mutu layanan atau penurunan pelaporan dari konsumen [18].

---

[17] Liza Deshaini, Evi Oktarina, and Rusmini, "PERAN YAYASAN LEMBAGA KONSUMEN INDONESIA (YLKI) DAN BADAN PERLINDUNGAN SENGKETA KONSUMEN (BPSK) DALAM PERLINDUNGAN KONSUMEN DI INDONESIA," *Disiplin : Majalah Civitas Akademika Sekolah Tinggi Ilmu Hukum Sumpah Pemuda* 27, no. 4 (December 6, 2021): 276–87, https://doi.org/10.46839/disiplin.v27i4.27.

[18] Unairnews, "Industri Kuliner Sebagai Warisan Budaya Indonesia."

Menurut Pasal 46 UUPK, gugatan yang telah dijelaskan pada paragraf sebelumnya, dapat diajukan atau dilakukan oleh:

1) Ahli waris atau konsumen yang dirugikan;
2) Sebuah kelompok pelanggan yang memiliki minat yang sama;
3) Lembaga swadaya masyarakat yang memenuhi syarat badan hukum atau yayasan yang dalam anggaran awalnya menyatakan bahwa tujuannya adalah untuk melindungi konsumen dan telah melakukan kegiatan sesuai anggaran tersebut;
4) Pemerintah dan/atau lembaga terkait jika penggunaan barang dan jasa yang dikonsumsi menyebabkan kerugian material atau korban yang signifikan.

Namun dalam kenyataannya, konsumen cenderung memilih untuk langsung menegur atau memberi tahu kepada pekerja restoran tersebut terkait permasalahan hidangannya atau bahkan meminta penggantian hidangan dengan hidangan yang baru. Untuk kasus ini, konsumen hanya mengunggah kejadian tersebut di sosial media yang kemudian diikuti oleh permintaan maaf Mie Gacoan cabang Cirebon melalui kanal sosial medianya, karena tidak adanya gugatan terhadapnya, Mie Gacoan hanya mendapatkan sanksi sosial dari masyarakat dan bukan secara hukum yang berlaku.

Kesimpulan

Permasalahan mengenai *hygiene* sanitasi dalam pengontrolan SOP penyimpanan serta pengolahan bahan makanan Mie Gacoan cabang Cirebon pada 13 Januari 2024 tentu berhubungan dengan kesehatan, yang mana berdasarkan Pasal 146 ayat (1) UU Kesehatan, Setiap bagian dari proses produksi, pengolahan, dan distribusi makanan harus mematuhi standar keamanan, kualitas, dan nutrisi yang ditetapkan dalam UU Pangan dan beberapa peraturan lainnya, seperti Permenkes 17/2024, Permenkes 1096/2011 serta Permenpar 4/2021. Regulasi tersebut mengatur kewajiban untuk memiliki SLHS, standar usaha restoran, serta bentuk pengawasan yang dilakukan oleh pemerintah pusat maupun daerah demi memastikan restoran memperhatikan aspek *hygiene* sanitasi. Terkait kerugian konsumen, UUPK sendiri sudah mengatur hak konsumen untuk meminta pertanggungjawaban berupa ganti rugi kepada Mie Gacoan cabang Cirebon dengan memperhatikan syarat tertentu. Jika pengajuan ganti rugi mengalami kebuntuan, UUPK juga menawarkan opsi pengadilan sengketa, yang dapat dicapai baik di dalam maupun di luar pengadilan. Terdapat 2 (dua) badan yang berfungsi untuk menerima aduan dari konsumen terhadap pelaku usaha secara non-litigasi, yaitu YLKI dan BPSK. Kedua lembaga tersebut memiliki pendekatan yang berbeda, YLKI berfokus pada pemberian edukasi, informasi, dan advokasi (*watchdog*), sedangkan BPSK dapat melakukan pemeriksaan, pemanggilan saksi, dan menjatuhkan sanksi administratif pada pelaku usaha. Secara keseluruhan, dapat dinilai bahwa *hygiene* sanitasi merupakan kunci utama yang wajib

diperhatikan oleh seluruh pelaku usaha, dengan tujuan untuk memastikan keberlangsungan dari usaha tersebut dan tetap mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap kualitas barang/jasa yang diberikan.

Informasi Pendanaan

Tidak Ada

Ucapan Terima Kasih

Tidak Ada

Referensi

Aditiya, Surya. "Heboh Belatung Di Mangkuk Mie Gacoan Cirebon, Ini Kata Polisi." Trending, 2024. https://www.viva.co.id/trending/1677739-heboh-belatung-di-mangkuk-mie-gacoan-cirebon-ini-kata-polisi.

Angelina, Diva. "Usaha Kuliner Di Indonesia Dalam Bingkai Statistik." GoodStats, 2022. https://goodstats.id/article/lebih-dari-10000-usaha-kuliner-ada-di-indonesia-bagaimana-statistiknya-OTIU5.

Artikel, 201. "Cukup 6 Langkah Untuk Pangan Aman & Sehat." dinkes.jogjaprov, 2019. https://dinkes.jogjaprov.go.id/berita/detail/pangan-makanan-aman-sehat-6-langkah-higiene-sanitasi-cukup-6-langkah-untuk-pangan-aman--sehat.

Deshaini, Liza, Evi Oktarina, and Rusmini. "PERAN YAYASAN LEMBAGA KONSUMEN INDONESIA (YLKI) DAN BADAN PERLINDUNGAN SENGKETA KONSUMEN (BPSK) DALAM PERLINDUNGAN KONSUMEN DI INDONESIA." *Disiplin : Majalah Civitas Akademika Sekolah Tinggi Ilmu Hukum Sumpah Pemuda* 27, no. 4 (December 6, 2021): 276–87. https://doi.org/10.46839/disiplin.v27i4.27.

Hadijah, Siti. "Mie Gacoan." Cermati, 2024. https://www.cermati.com/artikel/mie-gacoan.

Isna Rifka Sri Rahayu, Yoga Sukmana. "YLKI Terima 200.000 Pengaduan Selama 2022, Paling Banyak Terkait Jasa Keuangan Artikel Ini Telah Tayang Di Kompas.Com Dengan Judul 'YLKI Terima 200.000 Pengaduan Selama 2022, Paling Banyak Terkait Jasa Keuangan', Klik Untuk Baca: Https://Money.Kompas.Com/." Kompas.com, 2023. https://money.kompas.com/read/2023/01/20/193000526/ylki-terima-200.000-pengaduan-selama-2022-paling-banyak-terkait-jasa-keuangan.

Kalalo, Flora Pricilla, and Anna S Wahongan. "Pertanggungjawaban Pelaku Usaha Terhadap Konsumen Yang Dirugikan Atas Kerusakan Barang Ditinjau Dari Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen." *Lex Privatum* IX, no. 4 (2021): 151–57.

Kojongian, Reynaldo S Indonesia, Lusy K F R Gerungan, and Sarah D L Roeroe. "Pertanggung Jawaban Pelaku Usaha Terhadap Produk Pangan Berbahaya Dalam

Perspektif Hukum Perlindungan Konsumen Di Indonesia." *Lex Administratum* 10, no. 4 (2022): 1–15. https://regional.kompas.com/read/.

Lestari, Hesti Puji. "Profil Harris Kristanto, Bos Mie Gacoan Yang Mulai Usaha Dari Nol." Entrepreneur, 2022. https://entrepreneur.bisnis.com/read/20220929/265/1582532/profil-harris-kristanto-bos-mie-gacoan-yang-ternyata-asal-solo.

Mariska. "Polemik Sertifikat Halal Mie Gacoan, Gara-Gara Nama Produk?" Kontrak Hukum, 2023. https://kontrakhukum.com/article/mie-gacoan-sertifikat-halal/.

Nugroho, Agung. "Peranan Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia Dalam Membantu Masyarakat Yang Dirugikan Akibat Iklan Yang Menyesatkan." *Lex Jurnalica* 11, no. 2 (2014): 143–54.

Palupi, Dayinta Kadya. "Isu Viral Video Belatung Mie Gacoan, Polres Cirebon Kota Cek Lokasi Dan Ungkapkan Penyebabnya." JawaPos, 2024. https://www.jawapos.com/entertainment/013734069/isu-viral-video-belatung-mie-gacoan-polres-cirebon-kota-cek-lokasi-dan-ungkapkan-penyebabny.

Raya Marcela, Karfika Suci Ramadhani, Muhammad Fiqri Alwi, and Usiono Usiono. "Keracunan Makanan." *Jurnal Anestesi* 2, no. 1 (November 4, 2023): 41–51. https://doi.org/10.59680/anestesi.v2i1.729.

Unairnews. "Industri Kuliner Sebagai Warisan Budaya Indonesia," 2024. https://unair.ac.id/industri-kuliner-sebagai-warisan-budaya-indonesia/.

Undang-Undang. "Asal 9 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 Membahas Tentang Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga," 2011.

"Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan," 2012.

Wahyuni, Wila. "Objek Penelitian Hukum Normatif Untuk Tugas Akhir." Hukumonline.com, 2022. https://www.hukumonline.com/berita/a/objek-penelitian-hukum-normatif-untuk-tugas-akhir-lt63a46376c6f72/.

Widyastuti, Nurmasari, and Vita Gustin Almira. *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. *K-Media*, 2019.