

**KESADARAN HUKUM PELAKU USAHA RESTORAN TERKAIT  
PEMENUHAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI RESTORAN DI  
KOTA MALANG  
(Studi Di Dinas Kesehatan Kota Malang)**

**PROPOSAL SKRIPSI**

**OLEH :**

**FAUZAN YASIR**

**NIM 21020210076**



**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH  
FAKULTAS SYARIAH  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM  
MALANG  
2025**

**KESADARAN HUKUM PELAKU USAHA RESTORAN TERKAIT  
PEMENUHAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI RESTORAN DI  
KOTA MALANG**

**(Studi Di Dinas Kesehatan Kota Malang)**

**SKIRPSI**

**OLEH:**

**FAUZAN YASIR**

**NIM 210202110076**



**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH**

**FAKULTAS SYARIAH**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM  
MALANG**

**2025**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

Bismillahirrahmanirahim

Demi Allah, dengan kesadaran dan rasa tanggung jawab terhadap pengembangan keilmuan, penulis menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

**Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Pemenuhan Sertifikat  
Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Malang  
(Studi di Dinas Kesehatan Kota Malang)**

Benar-benar merupakan skripsi yang disusun berdasarkan kaidah penulisan karya ilmiah yang dapat dipertanggungjawabkan. Jika di kemudian hari laporan penelitian skripsi ini merupakan hasil plagiasi karya orang lain baik sebagian maupun keseluruhan, maka skripsi persyaratan mendapat pendidikan gelar sarjana dinyatakan batal demi hukum

Malang, 5 Mei 2025  
Penulis



Fauzan Yasir  
210202110076

## HALAMAN PERSETUJUAN

Setelah membaca dan mengoreksi proposal saudara Fauzan Yasir, NIM 210202110076, Program Studi Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang dengan judul:

**“Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Pemenuhan Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Malang (Studi Di Dinas Kesehatan Kota Malang)”**

Maka pembimbing menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat ilmiah untuk diajukan dan diajukan oleh Majelis Dewan Penguji

Malang 09 Mei 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Hukum Ekonomi Syariah



Prof. Dr. Fakhruddin, M.HI.  
NIP: 197408192000031002

Dosen Pembimbing



Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI., M.Hum  
NIP. 197801302009120002

### PENGESAHAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya pembimbing skripsi dari mahasiswa

Nama : Fauzan Yasir

Nim : 210202110076

Fakultas : Syariah

Jurusan : Hukum Ekonomi Syariah

Menyatakan bahwa skripsi mahasiswa yang bersangkutan telah selesai dan siap diujikan oleh tim penguji skripsi

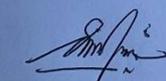
Demikian untuk dijadikan maklum

Malang 09 Mei 2025

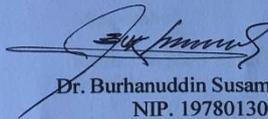
Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Hukum Ekonomi Syariah

Dosen Pembimbing



Prof. Dr. Fakhruddin, M.HI.  
NIP: 197408192000031002



Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI., M.Hum  
NIP. 197801302009120002

### BUKTI KONSULTASI

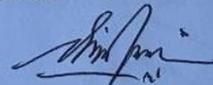
Nama : Fauzan Yasir  
Nim : 210202110076  
Program Studi : Hukum Ekonomi Syariah  
Dosen Pembimbing : Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI.,M.Hum  
Judul Skripsi : Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Pemenuhan Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Malang (Studi di Dinas Kesehatan Kota Malang)

No.	Hari/Tanggal	Materi Konsultasi	Paraf
1	29 Agustus 2024	Konsultasi Proposal Skripsi	
2	5 Oktober 2024	Bimbingan Proposal Skripsi	
3	29 November 2024	Revisi Proposal Skripsi	
4	10 Januari 2025	ACC Proposal Skripsi	
5	18 Februari 2025	Konsultasi Revisi Proposal Skripsi	
6	20 Februari 2025	Bimbingan BAB IV	
7	23 Februari 2025	Revisi BAB IV	
8	29 April 2025	Revisi BAB IV	
9	6 Mei 2025	Bimbingan BAB V dan Abstrak	
10	09 Mei 2025	ACC Abstrak dan ACC Skripsi	

Malang, 09 Mei 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah



Prof. Dr. Fakhruddin, M.HI.  
NIP: 197408192000031002

## HALAMAN PENGESAHAN

Dewan Penguji Skripsi saudara Fauzan Yasir NIM 210202110076 Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, dengan judul:

### **KESADARAN HUKUM PELAKU USAHA RESTORAN TERKAIT PEMENUHAN SERTIFIKAT HYGIENE SANITASI RESTORAN DI KOTA MALANG (STUDI DI DINAS KESEHATAN KOTA MALANG)**

Telah dinyatakan lulus dalam sidang ujian skripsi yang dilaksanakan pada tanggal...16 Juni 2025  
Dengan Penguji

1. Dr. H. Noer Yasin, M.Hi

( ..... )

NIP 196111182000031001

Ketua Penguji

2. Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI., M.Hum.

( ..... )

NIP. 197408192000031002

Sekretaris Penguji

3. Dr. H. Faishal Agil Al Munawar, Lc., M.Hum.

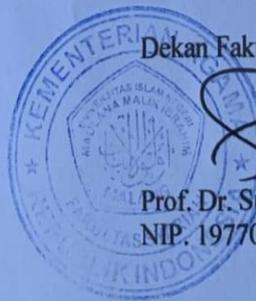
( ..... )

NIP. 198810192019031010

Penguji Utama

Malang, 19 Juni 2025

Dekan Fakultas Syariah



Prof. Dr. Sudirman. M.A., CAHRM  
NIP. 197708222005011003

“Dalam kesederhanaan selalu ada kebersihan dan keanggunan”

(Joseph Joubert)

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Segala Puji dan syukur tak henti penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunian-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul **“Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Pemenuhan Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Malang (Studi di Dinas Kesehatan Kota Malang)”** Penyusunan skripsi ini ditunjukkan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Hukum Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.

Dalam penyelesaian studi dan penulisan skripsi ini, penulis banyak memperoleh bantuan baik pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Prof. Dr. M. Zainuddin, M.A., selaku Rektor Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
2. Prof. Dr. Sudirman, M.A., selaku Dekan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
3. Prof. Dr. Fakhruddin, M.HI., selaku Ketua Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
4. Dr. Burhanuddin Susanto, S.Hi, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu ditengah kesibukan beliau, memberikan kritik, saran dan pengarahan kepada penulis dalam proses penulisan skripsi ini.
5. Pak Ramadhita, M.Hi selaku Dosen Wali penulis selama menempuh pendidikan di Program Studi Hukum Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang . Penulis mengucapkan terima kasih atas bimbingan dan perhatian dari awal proses perkuliahan hingga akhir, memberikan saran, dan nasehat selama menempuh perkuliahan.

6. Seluruh Dewan Penguji, yang telah memberikan kritik yang membangun serta memberikan pengarahan dalam menyempurnakan kekurangan yang ada pada penelitian ini.
7. Seluruh Dosen Fakultas Syariah, segenap karyawan, dan staf Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, tanpa mengurangi rasa hormat penulis mengucapkan banyak terima kasih atas ilmu, saran, dan bimbingannya selama proses pembelajaran dibangku perkuliahan. Semoga Beliau semua senantiasa berada dalam lindungan Allah SWT.
8. Kepada orang tua, Bapak Irwan dan Ibu Nursiah untuk merekalah skripsi ini dipersembahkan. Dengan segala cinta saya ingin menyampaikan teramat rasa terima kasih yang telah menjadi pundi-pundi semangat menjalani kehidupan ini. Tanpa mereka saya hanya segumpal daging tidak berarti.
9. Kepada saudari Athirah Salsabila yang telah menemani dan membawa kebahagiaan yang mendalam dan kekal. Semua yang terasa sulit akan menjadi mudah jika kita bersama. Terima kasih telah berperan dalam kehidupan penulis ini, panjang umur hal hal baik.
10. Seluruh Narasumber yang bersedia penulis wawancarai untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga Allah SWT, membalas semua kebaikan yang telah bapak, ibu dan saudara berikan kepada penulis dengan kebaikan yang lebih besar disertai dengan curahan rahmat dan kasih sayang-Nya.

Penulis menyadari skripsi ini masih belum sempurna, baik dari materi, penulisan maupun dari segi penyajian karena keterbatasan dan kemampuan penulis Oleh Karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik untuk kesempurnaan skripsi.

Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya, umumnya bagi pembaca serta dapat memberikan sumbangsih bagi kemajuan dunia.

Malang, 05 Mei 2025

Penulis,

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping, fluid strokes that form a stylized representation of the name Fauzan Yasir.

Fauzan Yasir

NIM 210202110076

## PEDOMAN LITERASI

Dalam penulisan karya ilmiah, penggunaan istilah asing kerap tidak dihindarkan. Secara umum sesuai Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia kata asing ditulis (dicetak) miring. Dalam konteks Bahasa Arab, terdapat pedoman transliterasi khusus yang berlaku internasional. Berikut ini disajikan tabel pedoman transliterasi sebagai acuan penulisan karya ilmiah.

Transliterasi Arab-Indonesia Fakultas Syariah UIN Maulana Malik Ibrahim Malang adalah berpedoman pada model Library of Congress (LC) Amerika Serikat sebagai berikut:

Daftar huruf bahasa Arab dan transliterasinya ke dalam huruf Latin dapat dilihat pada halaman berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	S a	S	Es (dengan titik
ج	Jim	J	Je
ح	H{a	H{	Ha (dengan titik diatas
خ	Kha	Kh	Ka dan Ha
د	Dal	D	De
ذ	Z al	Z	Zet (dengan titik diatas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es
ش	Syin	Sy	Es dan ye
ص	S{ad	S{	Es (dengan titik di bawah)
ض	D}ad	D{	De (dengan titik di bawah)
ط	T{a	T{	Te (dengan titik di bawah)

ظ	Z}a	Z{	Zet (dengan titik di bawah)
ع	„Ain	”	apostrof terbalik
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qof	Q	Qi
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
هـ	Ha	H	Ha
ء/أ	Hamzah	”	Apostrof
ي	Ya	Y	Ye

Untuk menunjukkan bunyi hidup panjang (madd), maka caranya dengan menuliskan coretan horisontal di atas huruf, seperti ā, ī dan ū. (أ, ي, و). Bunyi hidup dobel Arab ditransliterasikan dengan menggabung dua huruf “ay” dan “aw” seperti layyinah, lawwāmah. Kata yang berakhiran tā’ marbūṭah dan berfungsi sebagai sifat atau muḍāf ilayh ditransliterasikan dengan “ah”, sedangkan yang berfungsi sebagai muḍāf ditransliterasikan dengan “at”.

## DAFTAR ISI

COVER	
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
BUKTI KONSULTASI .....	vi
PENGESAHAN SKRIPSI.....	vii
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
MOTTO .....	viii
KATA PENGANTAR .....	ix
PEDOMAN TRANSLITERASI .....	xii
DAFTAR ISI.....	xiv
ABSTRAK .....	xx
ABSTRACT .....	xxi
تجريد .....	xxii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penulisan.....	7
D. Manfaat Penelitian .....	7
E. Definisi Operasional .....	8
F. Sistematika Kepenulisan.....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	12
A. Penelitian Terdahulu .....	12
B. Kerangka Teori .....	19
1. Teori Kesadaran Hukum .....	19
2. Teori Perlindungan Konsumen .....	23

3. Peraturan Menkes Nomor 17 Tahun 2024.....	28
BAB III METODE PENELITIAN.....	31
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Pendekatan Penelitian.....	31
C. Lokasi Penelitian.....	31
D. Jenis Dan Sumber Data .....	32
a. Data Primer .....	32
b. Data Sekunder.....	33
E. Metode Pengumpulan Data .....	34
a. Wawancara .....	34
b. Dokumentasi .....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	37
A. Tinjauan Umum Lokasi Penelitian .....	37
a) Profil Kota Malang.....	37
b) Gambaran Umum Restoran di Kota Malang.....	39
B. Hasil Penelitian.....	41
C. Pembahasan.....	52
a) Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Sertifikat SLHS Restoran di Kota Malang.....	52
b) Peran Dinas Kesehatan Dalam Menerapkan Kewajiban Sertifikat SLHS Restoran.....	59
BAB V PENUTUP.....	63
A. Kesimpulan .....	63
B. Saran .....	64
DAFTAR PUSTAKA .....	66
LAMPIRAN.....	71
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	76

## ABSTRAK

Fauzan Yasir, NIM 210202110076, 2025, **Kesadaran Hukum Pelaku usaha Restoran Terkait Kewajiban Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran (Studi di Kota Malang)**. Skripsi, Jurusan Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Dosen Pembimbing : Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI., M.Hum.

---

**Kata Kunci:** Kesadaran Hukum, Pelaku Usaha, Sertifikat Hygiene Sanitasi (SLHS).

Sertifikat SLHS merupakan sebuah syarat umum dalam pendirian izin usaha tertentu termaksud restoran, ini diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024. Peraturan ini dibuat untuk menjamin keamanan dan Kesehatan pangan. Namun dalam praktiknya, masih banyak restoran yang tidak sadar hukum terkait dengan sertifikat SLHS sehingga hak-hak konsumen yang diatur dalam UU Perlindungan Konsumen dilanggar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesadaran hukum pelaku usaha restoran di Kota Malang terhadap kewajiban memiliki Sertifikat Laik Hygiene dan Sanitasi (SLHS), serta mengetahui bagaimana peran yang Dinas Kesehatan dalam mendorong kesadaran pelaku usaha restoran terhadap kewajiban sertifikat SLHS. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan yuridis empiris, dengan pengumpulan data dilakukan melalui wawancara ke Restoran dan Dinas Kesehatan di Kota Malang.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kesadaran hukum restoran di kota Malang masih rendah. Hal ini disebabkan beberapa faktor, faktor yang paling berpengaruh adalah pola perilaku hukum pelaku usaha restoran yang tidak peduli terhadap aturan yang ada, ini disebabkan karena tidak ada sanksi tegas yaitu pidana dan perdata terkait persyaratan umum sertifikat SLHS di restoran. Dinas Kesehatan harus memberikan sosialisasi yang jelas dan tegas kepada pelaku usaha terkait dengan sertifikat SLHS.

Penelitian ini merekomendasikan kepada Dinas Kesehatan untuk memberikan sosialisasi yang lebih mudah dan praktis kepada pelaku usaha restoran. Sasaran sosialisasi juga diperluas kepada konsumen serta adanya transparansi terkait dengan kepemilikan sertifikat SLHS, agar kesadaran hukum muncul dari sisi pelaku usaha karena berdampak dari segi ekonomi dengan bijaknya konsumen dalam memilih restoran. Peneliti juga merekomendasikan kepada pemerintah untuk membuat sanksi pidana atau perdata untuk meningkatkan kesadaran hukum pelaku usaha restoran terkait kewajiban sertifikat SLHS.

## ABSTRACT

Fauzan Yasir, NIM 210202110076, 2025, *Legal Awareness of Restaurant Business Actors Regarding the Obligation of Restaurant Hygiene Sanitation Certificates (Study in Malang City)*. Thesis, Department of Islamic Economic Law, State Islamic University of Maulana Malik Ibrahim Malang, Supervisor: Dr. Burhanuddin Susanto, S.HI., M.Hum.

---

**Keywords: Legal Awareness, Business Actors, Hygiene Sanitation Certificate (SLHS)**

The SLHS certificate is a general requirement in establishing certain business permits including restaurants, this is regulated in the Regulation of the Minister of Health Number 17 of 2024. This regulation was made to ensure food safety and health. However, in practice, there are still many restaurants that are not aware of the law related to the SLHS certificate so that consumer rights regulated in the Consumer Protection Law are violated. This study aims to determine the level of legal awareness of restaurant business actors in Malang City regarding the obligation to have a Certificate of Hygiene and Sanitation (SLHS), and to determine the role of the Health Service in encouraging awareness of restaurant business actors regarding the obligation to have a SLHS certificate. This study uses an empirical legal approach method, with data collection conducted through interviews with restaurants and the Health Service in Malang City.

The results of this study indicate that legal awareness of restaurants in Malang City is still low. This is due to several factors, the most influential factor is the legal behavior pattern of restaurant business actors who do not care about existing regulations, this is because there are no strict sanctions, namely criminal and civil, related to the general requirements of SLHS certificates in restaurants. The Health Service must provide clear and firm socialization to business actors related to SLHS certificates.

This study recommends that the Health Service provide easier and more practical socialization to restaurant business actors. The target of socialization is also expanded to consumers and there is transparency related to the ownership of SLHS certificates, so that legal awareness arises from the side of business actors because it has an economic impact with consumers being wise in choosing restaurants. The researcher also recommends that the government create criminal or civil sanctions to increase legal awareness of restaurant business actors regarding the obligation to have SLHS certificates.

## ملخص البحث

فوزان ياسر، المعهد الوطني للإدارة 210202110076، 2025، الوعي القانوني للجهات الفاعلة في مجال أعمال المطاعم فيما يتعلق بالالتزام بشهادات النظافة الصحية للمطاعم (دراسة في مدينة مالانج). أطروحة، قسم الشريعة والقانون الاقتصادي، جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج الإسلامية، المشرف: د. برهان الدين سوسامتو، د. برهان الدين سوسامتو، ماجستير في الشريعة الإسلامية

**الكلمات المفتاحية: الوعي القانوني، الجهات الفاعلة في مجال الأعمال، شهادة النظافة والصرف الصحي (SLHS).**

تُعد شهادة سلامة الغذاء والصحة المهنية شرطاً عاماً في إنشاء بعض التراخيص التجارية بما في ذلك المطاعم، وتنظم ذلك لائحة وزير الصحة رقم 17 لسنة 2024. وقد وُضعت هذه اللائحة لضمان سلامة الأغذية وصحتها ولكن في الممارسة العملية، لا يزال هناك العديد من المطاعم التي لا تدرك القانون المتعلق بشهادات سلامة وصحة الغذاء حتى يتم انتهاك حقوق المستهلك المنصوص عليها في قانون حماية المستهلك. تهدف هذه الدراسة إلى تحديد مستوى الوعي القانوني للجهات الفاعلة في مجال المطاعم في مدينة مالانج تجاه الالتزام بالحصول على شهادة النظافة ومعرفة دور مكتب الصحة في تشجيع وعي الجهات الفاعلة في مجال المطاعم تجاه (SLHS) والصرف الصحي الالتزام بشهادات النظافة والصرف الصحي. يستخدم هذا البحث طريقة المنهج القانوني التجريبي، حيث تم جمع البيانات من خلال إجراء مقابلات مع المطاعم ومكتب الصحة في مدينة مالانج.

تشير نتائج هذه الدراسة إلى أن الوعي القانوني للمطاعم في مدينة مالانج لا يزال منخفضاً. ويرجع ذلك إلى عدة عوامل، والعامل الأكثر تأثيراً هو نمط السلوك القانوني للجهات الفاعلة في مجال المطاعم التي لا تهتم بالقواعد القائمة، وذلك بسبب عدم وجود عقوبات صارمة، أي جنائية ومدنية تتعلق بالمتطلبات العامة لشهادات الصحة والسلامة المهنية في المطاعم. يجب على مكتب الصحة أن يقدم تنشئة اجتماعية واضحة وحازمة للجهات الفاعلة في مجال الأعمال المتعلقة بشهادات الصحة والسلامة المهنية.

يوصي هذا البحث مكتب الصحة بتوفير تنشئة اجتماعية أسهل وأكثر عملية لشركات المطاعم. ويمتد هدف التنشئة الاجتماعية أيضاً إلى المستهلكين وأن تكون هناك شفافية تتعلق بملكية شهادات الصحة والسلامة والصحة المهنية بحيث ينشأ الوعي القانوني من جانب الجهات الفاعلة في مجال الأعمال التجارية لأن لها تأثيراً من الناحية الاقتصادية مع المستهلكين العقلاء في اختيار المطاعم. كما يوصي الباحثون الحكومة بوضع عقوبات جنائية أو مدنية لزيادة الوعي القانوني للجهات الفاعلة في قطاع المطاعم فيما يتعلق بالالتزامات شهادات الصحة والسلامة المهنية.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Makanan adalah kebutuhan pokok bagi manusia untuk mempertahankan kehidupan. Makanan yang dikonsumsi manusia harus bergizi sehat, termasuk vitamin, mineral, karbohidrat, lemak, dan lainnya. Selain itu, makanan harus bersih dan utuh, artinya tidak boleh mengandung bahan pencemar dan harus diproduksi secara higienis. Jika salah satu faktor ini terganggu, makanan yang dihasilkan dapat menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, bahkan keracunan makanan.<sup>1</sup>

Usaha rumah makan dan restoran di Indonesia telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Sektor ini tidak hanya berfungsi sebagai penyedia makanan, tetapi juga sebagai pendorong ekonomi lokal dengan menciptakan lapangan pekerjaan dan memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan yang praktis dan variatif. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa sektor kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan. Pada tahun 2020, terdapat 11.223 usaha kuliner yang terdaftar di seluruh Indonesia. Dari jumlah tersebut, sekitar 71,65 persen atau 8.042 usaha merupakan restoran atau rumah makan. Pertumbuhan ini mencerminkan

---

<sup>1</sup> Riya Ningsih, "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda," *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 10, no. 1 (2014): 64–72.

tingginya permintaan masyarakat terhadap makanan di luar rumah, yang dipicu oleh berbagai faktor, seperti gaya hidup yang semakin cepat, mobilitas yang tinggi, dan meningkatnya kesadaran akan kuliner yang berkualitas.<sup>2</sup>

Kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung, dan Yogyakarta menjadi pusat konsentrasi usaha rumah makan, namun daerah-daerah lain seperti Malang juga tidak kalah pesat dalam perkembangan ini. Keberadaan universitas dan Industrial di Malang membuat permintaan akan makanan cepat saji dan praktis semakin tinggi, terutama dari kalangan mahasiswa dan pekerja. Hal ini menjadikan rumah makan sebagai pilihan utama bagi mereka yang tidak memiliki waktu atau kemampuan untuk memasak.<sup>3</sup>

Salah satu regulasi penting yang mengatur operasional rumah makan adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024.<sup>4</sup> Regulasi ini ditetapkan untuk memastikan bahwa rumah makan dan restoran memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang diperlukan untuk melindungi kesehatan konsumen. Dalam peraturan ini, untuk standar Hygiene Sanitasi Rumah Makan diatur dalam

---

<sup>2</sup> BPS, “Statistik Penyedia Makan Minum 2021,” *Badan Pusat Statistik*, 2023, 1–62, <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/06/15/73d93fd0f16f665fe3b60f56/statistik-penyedia-makan-2020.html>. <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/06/15/73d93fd0f16f665fe3b60f56/statistik-penyedia-makan-minum-2020.html>.

<sup>3</sup> Badan Perencanaan Penelitian dan Pengembangan Kota Malang, “Analisa Pengembangan Sektor Unggulan Di Kota Malang,” *Laporan Akhir*, 2017, 1–118, <https://barenlitbang.malangkota.go.id/wp-content/uploads/2019/07/Laporan-Akhir-Sektor-Unggulan-Kota-Malang-revisi-7des.pdf>.

<sup>4</sup> “Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1

4 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan,” *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* 69, no. 1496 (2021): 1–13.

KBLI 56101. Bagi Restoran Sertifikat SLHS merupakan persyaratan umum dari 1 tahun sejak NIB dan sertifikat standar diterbitkan. terdapat beberapa aspek penting yang harus diperhatikan. Setiap restoran wajib memiliki Sertifikat Hygiene Sanitasi maksimal 1 tahun setelah NIB diterbitkan. Dalam mengurus Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dilakukan melalui OSS RBA atau melalui Dinas Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) Kabupaten/Kota. Dalam hal ini Dinas Kesehatan hanya berperan sebagai penguji atau pun pengawas terhadap Restoran. Alur dalam mengurus Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Restoran adalah dimulai dengan pelaku usaha mendaftarkan usahanya pada OSS RBA, lalu melengkapi berkas sesuai dengan ketentuan pendaftaran izin usaha Restoran termaksud dengan sertifikat yang diwajibkan. Lalu setelah itu tim dari Dinas Kesehatan akan men survey ke Restoran tersebut. Selain itu Dinas Kesehatan akan mengambil sampel makanan atau pun minuman untuk di cek di laborotorium.

Penjamah Restoran atau karyawan Restoran sebanyak 50% sudah melaukan pelatihan higiene sanitasi dengan dibuktikan dengan sertifikat Higiene Sanitasi sesuai dengan keputusan Menteri Kesehatan Republik Inonesia Nomor 17 2024 KBLI 5601. Pekerja di Restoran tersebut harus berbadan sehat dan tidak memiliki penyakit, dengan rutin dilakukkannya cek kesehatan minimal setahun 2 kali dalam setahun.

Di kota-kota besar contohnya seperti kota Malang, Usaha restoran berkembang pesat sejak dari masa pandemik covid 19 2019 silam.<sup>5</sup> dikarenakan berkembangnya usaha restoran ini membuat pelaku usaha lebih mengembangkan bisnis usahanya. Namun pelaku usaha harus memperhatikan aspek hygiene demi terwujudnya perlindungan konsumen. Dari pera penelitian yang dilakukan oleh peneliti bahwasanya insepksi Kesehatan lingkungan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan kepada restoran di Kota Malang masih banyak yang belum memiliki sertifikat SLHS.<sup>6</sup>

Di kota Malang sendiri masih ada restoran yang tidak mengikuti standar persyaratan khusus dan belum memiliki sertifikat hygiene sanitasi.<sup>7</sup> Selain itu data dari Dinas kesehatan banyak konsumen melaporkan beberapa restoran yang tidak hygiene dan kebanyakan tidak memiliki sertifikat Higiene Sanitasi.<sup>8</sup>

Restoran yang tidak memenuhi standar hygiene dapat menimbulkan berbagai dampak negatif bagi kesehatan masyarakat. Salah satu dampak paling umum dari rumah makan yang tidak higienis adalah penyakit gastrointestinal, termasuk diare, muntaber, dan infeksi saluran pencernaan. Penyakit ini sering disebabkan oleh bakteri patogen, virus, atau parasit yang dapat masuk ke dalam makanan akibat kondisi sanitasi yang buruk. Bahkan yang terparah akibat dari rumah makan yang tidak higienis adalah keracunan. Keracunan makanan adalah kondisi serius yang dapat terjadi ketika seseorang mengonsumsi

---

<sup>5</sup> “Bisnis Restoran Dan Kafe Di Kota Malang Terus Tumbuh - Radar Malang,” accessed February 9, 2025, <https://radarmalang.jawapos.com/berita-terbaru/814011957/bisnis-restoran-dan-kafe-di-kota-malang-terus-tumbuh>.

<sup>6</sup> Eko, Wawancara (Malang 07 Agustus 2024)

<sup>7</sup> Restoran SA, wawancara (Malang, 09 Agustus 2024)

<sup>8</sup> Dinas Kesehatan Kota Malang, wawancara (Malang, 06 Januari 2025)

makanan yang terkontaminasi dengan bahan berbahaya, seperti bakteri (misalnya Salmonella atau E. coli), toksin, atau bahan kimia. Gejala keracunan makanan dapat bervariasi dari yang ringan hingga yang parah, termasuk kram perut, mual, dan bahkan kematian dalam kasus ekstrem. Restoran yang tidak mematuhi standar higiene dapat menjadi tempat penyebaran penyakit yang lebih luas. Jika pelanggan terinfeksi dan tidak segera diobati, mereka dapat menyebarkan patogen ke orang lain, menciptakan wabah yang lebih besar.<sup>9</sup>

Dalam Islam, menjaga kebersihan dan kesehatan adalah bagian dari ajaran yang sangat ditekankan. Seperti yang dijeslakan dalam Hadis Riwayat Tirmidzi dibawah ini :

عَنْ سَعْدِ بْنِ أَبِي وَقَّاصٍ عَنْ أَبِيهِ عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ يُحِبُّ الطَّيِّبَ تَطَيِّفٌ يُحِبُّ النَّظَافَةَ كَرِيمٌ يُحِبُّ الْكَرَمَ جَوَادٌ يُحِبُّ الْجَوَادَ فَتَطَيَّفُوا أَفْنِيَّتَكُمْ

*Artinya: "Sesungguhnya Allah Ta'ala itu baik (dan) menyukai kebaikan, bersih (dan) menyukai kebersihan, mulia (dan) menyukai kemuliaan, bagus (dan) menyukai kebagusan. Oleh sebab itu, bersihkanlah lingkunganmu." (HR. Tirmidzi).*

Konsep "halal" tidak hanya berkaitan dengan jenis makanan yang dikonsumsi, tetapi juga dengan cara makanan tersebut diproduksi dan disajikan. Oleh karena itu, pelaku usaha rumah makan harus memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi sesuai dengan tuntunan agama. Makanan yang tidak

---

<sup>9</sup> Ena Juhaina, "Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit," *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease* 1, no. 1 (2021), <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>.

bersih dapat membahayakan kesehatan dan berpotensi melanggar prinsip halal yang dianjurkan dalam Islam.<sup>10</sup>

Penelitian ini mengambil objek di Kota Malang, yang merupakan daerah yang terkenal dengan dengan kota pendidikan. Hal ini menciptakan peluang besar bagi usaha Restoran, tetapi juga menuntut para pelaku usaha untuk menjaga kualitas dan higiene makanan yang disajikan. Namun, kenyataannya, peneliti melakukan pra penelitian Dinas Kesehatan dan mendapatkan data bahwasnya selama tahun 2024, Dinas Kesehatan merina 40 laporan dari konsumen terkait dengan kebersihan bahkan keracunan di beberapa restoran yang ada di kota malang.<sup>11</sup> selain itu peneliti juga langsung mencoba ke salah satu restoran yang ada kecamatan merjosari dan ditemukan bahwa beberapa restoran beroperasi namun tidak memiliki sertifikat hygiene sanitasi bahkan tidak memiliki izin usaha. Salah satu contohnya adalah sebuah Restoran AN yang berlokasi dekat tempat pembuangan sampah yang berada di Kelurahan Merjosari Kota Malang.<sup>12</sup> Kondisi ini sangat berisiko bagi kesehatan konsumen dan menunjukkan perlunya kesadaran hukum yang lebih tinggi di kalangan pelaku usaha.

Dalam konteks perlindungan konsumen, Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 tahun 1999 pasal 4 menyatakan bahwa konsumen berhak mendapatkan kenyamanan, keamanan, dan keselamatan

---

<sup>10</sup> Riyam Hidayat and Aty Munshihah, "Makanan Sehat Dan Halal Dalam Al Quran," *Al-Dhikra Jurnal Studi Quran & Hadis* 3, no. 2 (2021): 161–76.

<sup>11</sup> Eko, wawancara , (Malang, 06 Agustusn 2024a0

<sup>12</sup> AN, Wawancara, (Malang 08 Agustus 2024)

dalam mengkonsumsi barang dan jasa.<sup>13</sup> Oleh karena itu, pelaku Restoran harus sadar akan tanggung jawab mereka untuk memenuhi standar hygiene yang telah ditetapkan sesuai dengan aturan yang ada. Jika mereka mengabaikan kewajiban ini, mereka tidak hanya merugikan konsumen, tetapi juga dapat menghadapi sanksi administratif, baik berupa teguran sampai pencabutan izin usaha.

Kesadaran hukum pelaku usaha Restoran terkait kewajiban sertifikat hygiene sanitasi (SLHS) sangat penting dalam menjaga kesehatan masyarakat dan melindungi hak-hak konsumen. peneliti ingin melakukan studi terhadap beberapa Restoran di Kota Malang. dimana Kota Malang merupakan daerah padat pemukiman. Mengingat dampak yang ditimbulkan dapat merugikan konsumen yaitu dari segi kenyamanan, keamanan dan keselamatan yang berkaitan dengan kesehatan dari konsumen itu sendiri, Kesadaran hukum para pelaku usaha rumah makan mengenai kewajiban memiliki sertifikat hygiene sanitasi perlu ditingkatkan agar dapat tercapai perlindungan konsumen yang maksimal. Oleh karena itu peneliti berminal untuk melakukan penelitian dengan judul : **Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terkait Pemenuhan Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran (Studi Di Kota Malang)**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan gambaran latar belakang yang telah dijelaskan dapat dirumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut :

---

<sup>13</sup> Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

1. Bagaimana tingkat kesadaran hukum pelaku usaha Restoran di kota Malang terkait kewajiban memiliki sertifikat hygiene sanitasi?
2. Bagaimana Peran Dinas Kesehatan terkait Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran terkait dengan sertifikat Hygiene Sanitasi di Kota Malang?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui tingkat kesadaran hukum pelaku usaha Restoran terkait kewajiban memiliki sertifikat hygiene sanitasi.
2. Menganalisis dampak ketidakpatuhan terhadap persyaratan hygiene sanitasi terhadap perlindungan konsumen.
3. Mengetahui langkah-langkah Dinas Kesehatan terhadap Restoran yang tidak memiliki sertifikat Higiene Sanitasi di Kota Malang

### **D. Manfaat Penelitian**

#### **1. Manfaat Teoritis**

1. Memberikan pemahaman kepada pelaku usaha mengenai pentingnya memiliki sertifikat higiene sanitasi dan dampaknya terhadap perlindungan konsumen.
2. Menyediakan data empiris yang berguna untuk peneliti selanjutnya agar dapat mengembangkan teori-teori yang berhubungan dengan perlindungan konsumen, kepatuhan hukum, dan manajemen kesehatan publik.

### **3. Manfaat Praktis**

1. Memberikan pemahaman mengenai pentingnya memiliki sertifikat hygiene sanitasi dan dampaknya terhadap perlindungan konsumen, sehingga mendorong kepatuhan terhadap regulasi yang ada.
2. Menjamin hak-hak konsumen atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi makanan dan minuman, dengan adanya peningkatan kepatuhan pelaku usaha restoran terhadap standar hygiene dan sanitasi.

### **E. Definisi Operasional**

#### **1. Kesadaran Hukum**

Kesadaran hukum dapat diartikan sebagai kesadaran seseorang atau suatu kelompok masyarakat kepada aturan-aturan atau hukum yang berlaku.. Kesadaran hukum sangat diperlukan oleh suatu masyarakat. Hal ini bertujuan agar ketertiban, kedamaian, ketenteraman, dan keadilan dapat diwujudkan dalam pergaulan antar sesama. Tanpa memiliki kesadaran hukum yang tinggi, tujuan tersebut akan sangat sulit dicapai.<sup>14</sup>

#### **2. Pelaku Usaha**

Menurut pengertian Pasal 1 angka 3 PP Nomor 58 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen, Pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan

---

<sup>14</sup> “Pengertian Kesadaran Hukum Dan Pentingnya Dalam Masyarakat - Fakultas Hukum Terbaik Di Medan Sumut,” accessed October 13, 2024, <https://fahum.umsu.ac.id/pengertian-kesadaran-hukum-dan-pentingnya-dalam-masyarakat/>.

usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama-sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi. Dalam penjelasan Pasal 1 angka 3 PP Nomor 58 Tahun 2001 tentang Pembinaan dan Pengawasan Penyelenggaraan Perlindungan Konsumen tersebut, pelaku usaha yang dimaksud adalah perusahaan, korporasi, koperasi, BUMN, importir, pedagang, distributor, dan lain-lain.<sup>15</sup>

### **3. Sertifikat Higiene Sanitasi (SLHS)**

Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) adalah bukti tertulis yang dikeluarkan pemerintah untuk menyatakan bahwa sebuah usaha telah memenuhi standar baku mutu kesehatan lingkungan. SLHS merupakan salah satu sertifikat standar yang wajib dimiliki oleh beberapa jenis usaha, seperti restoran, industri makanan, industri air minum isi ulang, dan hotel.<sup>16</sup>

Pada usaha restoran, sertifikat SLHS wajib dimiliki maksimal 3 tahun setelah usaha terbit izinnya. SLHS ini penting untuk menunjukkan bahwasanya restoran tersebut telah lulus uji inspeksi Kesehatan lingkungan yang dilakukan Dinas Kesehatan. Mengenai

---

<sup>15</sup> Sitorus GA, "Pertanggung Jawaban Pelaku Usaha Dan Konsumen.Pdf" (E-Journal uajy, n.d.), 24.\*

<sup>16</sup> "Apa Itu Sertifikat Laik Hygiene Dan Cara Mendapatkannya," accessed October 13, 2024, <https://www.legalnow.co.id/sertifikat-laik-hygiene/>.

standarirasi kebersihannya diatur dalam Permenkes Nomor 17 Tahun 2024 KBLI 5601.<sup>17</sup>

## **F. Sistematika Penulisan**

Guna mempermudah pembaca dalam memahami isi penelitian, maka penulis Menyusun sistematika pembahasan sebagai berikut :

### **BAB I: Pendahuluan**

Berisi penjelasan awal mengenai penelitian ini, yang mencakup latar belakang masalah yang diangkat, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kajian penelitian terdahulu, kerangka teori, metode penelitian, serta sistematika penulisan. Bagian ini bertujuan memberikan gambaran menyeluruh mengenai penelitian yang akan dilakukan.

### **BAB II: Tinjauan Pustaka**

Menyajikan terkait teori dan referensi yang saling berkesinambungan dengan topik penelitian. Peneliti menguraikan teori yang menjadi landasan konseptual, termasuk definisi, konsep kunci, dan kerangka teoritis yang membantu memahami fenomena yang diteliti. Selain itu, peneliti juga mengulas hasil-hasil penelitian sebelumnya yang berkaitan, memberikan ringkasan tentang tujuan, temuan, dan kesimpulan dari penelitian terdahulu untuk menunjukkan bagaimana penelitian tersebut membentuk pemahaman saat ini dan bagaimana penelitian baru ini dapat memperluas atau memperbarui pengetahuan yang ada.

---

<sup>17</sup> Sakinah Pokhrel, "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 17 Tahun 2024," *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* 15, no. 1 (2024): 37–48.

### **BAB III: Metode Penelitian :**

Berisi penjelasan mengenai metode yang digunakan dalam penelitian ini, meliputi jenis penelitian, pendekatan yang diterapkan, lokasi penelitian, jenis dan sumber data, serta teknik pengumpulan dan pengelolaan data. Seluruh metode ini dirancang untuk menganalisis Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Kewajiban Sertifikat Hygiene Sanitasi (Studi di Kota Malang).

### **BAB IV: Hasil Penelitian Dan Pembahasan**

Merupakan bagian utama dari skripsi ini. Bab ini menyajikan hasil analisis yang diperoleh dari data lapangan melalui metode penelitian yang telah ditetapkan. Didalamnya juga diuraikan penerapan teori yang digunakan sebagai alat analisis terhadap topik Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran terkait Kewajiban Sertifikat Hygiene Sanitasi (Studi di Kota Malang).

### **BAB V: Penutup :**

berisi kesimpulan dan saran-saran yang dihasilkan dari penelitian ini, serta gagasan-gagasan baru yang dapat digunakan untuk menyelesaikan masalah serupa. Bab ini juga dilengkapi dengan daftar pustaka yang memuat referensi yang digunakan dalam penelitian.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penelitian Terdahulu

Sebelum melakukan penelitian, peneliti telah melakukan penelitian terlebih dahulu. Penelitian yang diambil berdasarkan judul dan latar belakang yang relevan dengan tema peneliti. Namun, di dalam penulisan substansinya dituangkan ke dalam redaksi yang berbeda. Berikut adalah hasil penelitian terdahulu yang telah peneliti rangkum :

1. Penelitian oleh Gerald Alvino Fugen dan Evelyene Juanada Tanurahardja, Mahasiswa Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya tahun 2018, dengan judul *“Peran Pembinaan dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat Dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan Yang Berlaku”*. persamaan dalam penelitian sama-sama membahas terkait sertifikat hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Namun terdapat perbedaan yaitu penelitian ini memfokuskan terhadap pengawasan Dinas Kesehatan dalam mendorong kesadaran pelaku usaha terkait Higiene sanitasi Restoran. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti diambil dari aspek kesadaran hukum dari pelaku usaha Restorsn.<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> Gerald Alvino Fugen and Evelyne Juanda Tanurahardja, “Peran Pembinaan Dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat Dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan Yang Berlaku, (Skripsi Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya tahun 2018) . <https://www.researchgate.net/publication/350204329>

2. Penelitian oleh Gusti Ayu Dita Nomia Sari, tahun 2016, dengan judul *“Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003”*. Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama membahas terkait sertifikat Higiene sanitasi Rumah Makan. Namun terdapat perbedaan yaitu dalam penelitian Gusti Ayu Dita Nomia Sari menilai apakah kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 berjalan efektif pada usaha Rumah Makan. Sedangkan peneliti membahas terkait tingkat kesadaran pelaku usaha terkait sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran dan aturan yang dipakai oleh peneliti mengacu kepada aturan baru Permenkes Nomor 17 tahun 2024.<sup>19</sup>
3. Penelitian oleh Mia Dorothy Antian Siahaan, tahun 2018, dengan judul *“Analisis Yuridik Atas Produk Makanan Jadi di Rumah Makan dan Restoran yang Tidak Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran”*. Persamaan dalam penelitian ini adalah sama-sama membahas terkait sertifikat Higiene Sanitasi Rumah Makan dan perlindungan bagi konsumen atas hal tersebut. Namun terdapat perbedaan yaitu dalam penelitian Mia Dorothy Antian Siahaan menggunakan kajian yuridis normatif dengan menganalisis standar hygiene sanitasi rumah makan dengan data-data yang menunjukkan

---

<sup>19</sup> Gusti Ayu Dita Nomia Sari, “Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003” (Jurnal Magister Hukum Udayana Universitas Udayana tahun 2016) <https://www.researchgate.net/publication/318869084>

kurangnya tanggung jawab pelaku usaha rumah makan terhadap perlindungan konsumen. Sedangkan peneliti membahas terkait tingkat kesadaran Hukum para pelaku usaha Restoran dengan metode penelitian empiris.<sup>20</sup>

4. Penelitian oleh Enzeli Pragita, tahun 2022, dengan judul skripsi *“Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan”*. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama membahas terkait Sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah Makan atau pun Restoran dan perlindungan konsumen terkait hal itu, Namun terdapat perbedaan yaitu dalam penelitian Enzeli Pragita, fokus penelitian terhadap perlindungan Hukum bagi konsumen jika pelaku usaha melanggar hak-hak konsumen yang datur oleh UUPK dan objek penelitian yang dilakukan hany berfokus pada 1 tempat, sedangkan peneliti membahas terkait kesadaran Hukum pelaku usaha terkait sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah makan dan objek yang dilakukan ruang lingkup kota.<sup>21</sup>
5. Penelitian oleh Christiany Bertha Megawati, tahun 2016, dengan judul *“Kewajiban Pelaku Usaha Tentang Pencatuman Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Pada Restoran Menurut Pasal 7b dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (Studi di Kecamatan*

---

<sup>21</sup> Enzeli Pragita, tahun 2022, “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan”(Skripsi (Universitas Medan Area, tahun 2022) <https://repositori.uma.ac.id/jspui/handle/123456789/17552>

*Lowokwaru Kota Malang*)”. Persamaan penelitian ini sama-sama membahas terkait dengan sertifikat laik Hygiene sanitasi dan perlindungan konsumen, Namun terdapat perbedaan yaitu dalam penelitian Christiany Bertha Megawati konteksnya terkait dengan transparansi pencatuman sertifikat laik hygiene sanitasi restoran, sedangkan peneliti fokus terhadap kesadaran hukum pelaku usaha restoran terhadap kepunyaan sertifikat laik hygiene sanitasi restoran.<sup>22</sup>

**Tabel 1.1**

**Penelitian Terdahulu**

No	Nama peneliti	Judul Penelitian	Identitas	Persamaan	Perbedaan
1.	Gerald Alvino Fugen dan Evelyene Juanada Tanurahardja	Peran Pembinaan dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat Dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan Yang Berlaku	Skripsi (Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya tahun 2018)	membahas terkait sertifikat hygiene sanitasi restoran.	Fokus Penelitian berbeda, penelitian terdahulu fokus terhadap sudut pandang pemerintah yaitu terkait peran dan pengawasan Dinas kesehatan Daerah terhadap tanggung jawab serttifikat hygiene

<sup>22</sup> Christiani Bertha Megawati, tahun 2016. “Kewajiban Pelaku Usaha Tentang m Pencatuman Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Pada Restoran Menurut Pasal 7b dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (Studi di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang)” (Skripsi Universitas Brawijaya, tahun 2016)<https://www.researchgate.net/publication/350234328>

					sanitasi pelaku usaha Restoran. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh peneliti diambil dari aspek kesadaran hukum dari pelaku usaha Restoran.
2.	Gusti Ayu Dita Nomia Sari	Efektivitas Persyaratan Hygiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes Ri Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003	Jurnal Magister Hukum Udayana (Universitas Udayana tahun 2016)	Persamaan penelitian sama-sama membahas terkait sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah Makan	Perbedaannya terletak pada fokus penelitian, yaitu penelitian terdahulu fokus terhadap efektifitas peraturan Menkes 1098/MENKES/SK/2003 sedangkan penelitian ini menggunakan fokus teori Kesadaran Hukum terhadap pelaku usaha Rumah Makan
3.	Mia Dorothy	Analisis Yuridik Atas Produk	Skripsi ( Universitas	Persamaan dalam	Penelitian terdahulu

	Antian Siahhaan	Makanan Jadi di Rumah Makan dan Restoran yang Tidak Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran	Katolik Parahyangan Fakultas Hukum, tahun 2017)	penelitian ini adalah sama-sama membahas terkait sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan dampak bagi konsumen	menggunakan kajian yuridis normatif dengan menganalisis standar hygiene sanitasi rumah makan dengan data-data yang menunjukkan kurangnya tanggung jawab pelaku usaha rumah makan terhadap perlindungan konsumen sedangkan penelitian ini menggunakan kajian Empiris dengan objek langsung Rumah Makan di suatu daerah dengan fokus kajian teori Kesadaran Hukum
4.	Enzeli Pragita	Perlindungan Hukum Terhadap	Skripsi (Universitas Medan	Persamaan penelitian ini adalah	perbedaan yaitu dalam penelitian

		Konsumen Atas Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan	Area, tahun 2022)	sama-sama membahas terkait Sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan perlindungan konsumen terkait hal itu	Enzeli Pragita, fokus penelitian terhadap perlindungan Hukum bagi konsumen jika pelaku usaha melanggar hak-hak konsumen yang datur oleh UUPK dan objek penelitian yang dilakukan hany berfokus pada 1 tempat, sedangkan peneliti membahas terkait kesadaran Hukum pelaku usaha terkait sertifikat Hygiene Sanitasi Rumah makan dan objek yang dilakukan ruang lingkup Kelurahan.
5.	Christiany Bertha Megawati	Kewajiban Pelaku Usaha Tentang	Skripsi (Universitas Brawijaya,	Persamaan penelitian ini sama-	

		Pencatuman Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Pada Restoran Menurut Pasal 7b dan Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (Studi di Kecamatan Lowokwaru Kota Malang)	Fakultas Hukum)	sama membahas terkait dengan sertifikat laik Hygiene sanitasi dan perlindungan konsumen	
--	--	--	-----------------	---	--

## B. Kerangka Teori

### 1. Teori Kesadaran Hukum

Secara umum kesadaran hukum merupakan kesadaran atau nilai-nilai yang terdapat di diri seseorang. Sebenarnya yang ditekankan adalah nilai-nilai tentang fungsi hukum dan bukan suatu penilaian hukum terhadap kejadian-kejadian yang konkrit dalam masyarakat yang bersangkutan.<sup>23</sup>

Kesadaran Hukum menurut soerjono soekanto adalah nilai-nilai hukum dari diri seseorang dan diharapkan nilai hukum tumbuh dalam diri seseorang. Kesadaran hukum tidak hanya sekedar perilaku dari seseorang, namun ada aspek-aspek yang menjadi poin penting dalam kesadaran

<sup>23</sup> Rosana, "Kajian Teori Kesadaran Hukum," *Journal of Chemical Information and Modeling* 53, no. 9 (2014): 1689–99.

hukum. Seperti apakah seseorang tersebut mengetahui, memahami, dan bisa menerima sebuah regulasi.<sup>24</sup>

#### 1) Faktor Kesadaran Hukum

Faktor-faktor yang mempengaruhi kesadaran Hukum adalah sebagai berikut,<sup>25</sup>

- a. Pengetahuan tentang kesadaran hukum secara umum adalah ketika suatu peraturan telah disahkan, maka peraturan tersebut akan menyebar dan dikenal oleh masyarakat luas. Namun, kenyataannya tidak jarang ada kelompok tertentu dalam masyarakat yang tidak mengetahui, atau hanya mengetahui sedikit, mengenai ketentuan hukum yang secara khusus ditujukan bagi mereka.
- b. Pengetahuan terhadap ketentuan hukum, Pengakuan masyarakat terhadap aturan-aturan hukum menunjukkan bahwa mereka memahami isi serta manfaat dari norma-norma hukum tertentu. Dengan kata lain, terdapat tingkat pemahaman tertentu terhadap ketentuan hukum yang berlaku. Akan tetapi, hal tersebut belum dapat dijadikan sebagai jaminan bahwa setiap individu yang mengakui keberadaan hukum tersebut akan langsung menaati peraturannya. Meski demikian, perlu diakui bahwa orang yang

---

<sup>24</sup> Soerjono Soekanto, "Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum," *Jurnal Hukum & Pembangunan* 7, no. 6 (1977): 462, <https://doi.org/10.21143/jhp.vol7.no6.72>

<sup>25</sup> Dede Suryanto, "Meningkatkan Kesadaran Hukum Masyarakat Dalam Bermedia Sosial Sebagai Wujud Kepatuhan Terhadap Hukum," *Jurnal Hukum Agama Hindu*, 13(1), 80-97. 13, no. November (2023): 80-97.

memiliki pemahaman terhadap suatu ketentuan hukum sering kali memiliki kecenderungan untuk mentaatinya.

- c. Penghargaan terhadap ketentuan-ketentuan hukum, Penghargaan atau sikap terhadap ketentuan hukum mencerminkan sejauh mana suatu tindakan atau perilaku yang dilarang oleh hukum dapat diterima oleh mayoritas anggota masyarakat. Selain itu, hal ini juga berkaitan dengan bagaimana reaksi masyarakat yang didasari oleh sistem nilai yang berlaku. Masyarakat bisa saja menolak atau justru menaati hukum, tergantung pada sejauh mana hukum tersebut dianggap mampu melindungi dan memenuhi kepentingan mereka.
- d. Pentaatan atau kepatuhan terhadap ketentuan-ketentuan hukum, Salah satu fungsi utama dari hukum adalah mengatur berbagai kepentingan yang dimiliki oleh anggota masyarakat. Kepentingan-kepentingan tersebut umumnya berasal dari nilai-nilai yang berlaku di masyarakat, yaitu pandangan mengenai hal-hal yang dianggap baik dan hal-hal yang seharusnya dihindari.
- e. Ketaatan masyarakat terhadap hukum, Oleh karena itu, sejauh mana hukum dapat menampung kepentingan warga masyarakat dalam bidang-bidang tertentu akan turut memengaruhi tingkat penerimaan masyarakat terhadap hukum tersebut. Terdapat pula pandangan bahwa kepatuhan terhadap hukum dapat timbul karena berbagai alasan, seperti rasa takut terhadap sanksi,

keinginan untuk menjaga hubungan baik dengan kelompok atau atasan, perlindungan terhadap kepentingan pribadi, atau karena hukum tersebut sejalan dengan nilai-nilai yang mereka anut.

## 2) Indikator Kesadaran Hukum

Dalam teori yang dikemukakan oleh Soerjono Soekanto, ada 4 indikator yang menjadi tolak ukur kesadaran hukum, yaitu.<sup>26</sup>:

### 1. Pengetahuan Hukum

Ini merupakan tolak ukur yang paling dasar dari kesadaran hukum. Hal ini berkaitan dengan bagaimana pengetahuan terkait dengan regulasi yang ada.

### 2. Pemahaman Hukum

Pemahaman hukum merupakan tahap setelah mengetahui sebuah regulasi. Individu yang telah mengetahui hendaknya mencermati dan memahami regulasi.

### 3. Sikap terhadap Hukum

Setelah mengetahui dan memahami regulasi pasti ada reaksi positif atau pun negatif dari individu yang mengetahui dan memahaminya. Reaksi positif cenderung menunjukkan kepatuhan terhadap hukum, dan reaksi negative menunjukkan sikap tidak patuh akan hukum.

### 4. Pola Perilaku Hukum

---

<sup>26</sup> Soerjono Soekanto, "Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum," *Jurnal Hukum & Pembangunan* 7, no. 6 (1977): 462, <https://doi.org/10.21143/jhp.vol7.no6.72>

Pola perilaku hukum adalah kebiasaan atau cara bertindak suatu individu terhadap hukum yang mencerminkan sejauh mana hukum itu ditaati, dipahami, dan dihargai dalam kehidupan sehari-hari. Pola ini mencerminkan hubungan antara individu dan sistem hukum, baik dalam bentuk ketaatan maupun pelanggaran hukum.

## **2. Teori Perlindungan Konsumen**

Menurut Mochtar Kusumaatmadja, definisi Perlindungan Konsumen adalah keseluruhan asas-asas serta kaidah-kaidah hukum yang mengatur mengenai hubungan dan masalah antara berbagai pihak satu dengan yang lain, dan berkaitan dengan barang atau jasa konsumen di dalam pergaulan hidup manusia.<sup>27</sup>

Perlindungan konsumen merujuk pada upaya perlindungan secara hukum yang diberikan kepada individu sebagai konsumen, agar terhindar dari kerugian dalam proses pemenuhan kebutuhannya. Perlindungan ini memiliki ruang lingkup yang luas, mencakup seluruh tahapan mulai dari saat konsumen memperoleh barang dan/atau jasa hingga dampak yang ditimbulkan akibat penggunaannya. Hukum perlindungan konsumen sendiri merupakan cabang dari hukum konsumen yang berisi prinsip-prinsip serta aturan-aturan hukum yang bersifat mengikat. Tujuannya adalah untuk menjamin kepentingan

---

<sup>27</sup> Agus Suwandono, "Ruang Lingkup Hukum Perlindungan Konsumen," *Perpustakaan UT*, 2020, 1–37.

konsumen tetap terlindungi, khususnya dari potensi kerugian yang disebabkan oleh produsen atau pelaku usaha yang tidak bertanggung jawab atas barang dan/atau jasa yang mereka tawarkan.<sup>28</sup>

a. Hubungan Konsumen dan Pelaku Usaha

Dalam konteks perlindungan konsumen, terdapat dua pihak utama yang terlibat, yaitu konsumen dan pelaku usaha. Berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen, konsumen didefinisikan sebagai individu yang menggunakan barang dan/atau jasa yang tersedia di masyarakat untuk kepentingan pribadi, keluarga, pihak lain, maupun makhluk hidup lain, tanpa tujuan untuk diperjual belikan. Sementara itu, pelaku usaha adalah individu maupun kelompok, baik berbadan hukum maupun tidak, yang didirikan, berkedudukan, atau menjalankan aktivitas usahanya di wilayah hukum Negara Republik Indonesia. Pelaku usaha ini dapat bertindak sendiri atau bersama melalui perjanjian, dan terlibat dalam berbagai sektor kegiatan ekonomi.

Hubungan antara konsumen dan pelaku usaha bersifat terus-menerus dan saling berkelanjutan. Hal ini terjalin karena keduanya saling membutuhkan dan memiliki tingkat ketergantungan yang tinggi satu sama lain. Konsumen bergantung pada produk atau jasa yang dihasilkan oleh pelaku usaha untuk memenuhi kebutuhannya

---

<sup>28</sup> Bambang Pujiono et al., "Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia," *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia* 4, no. 2 (2016): 9.

sehari-hari. Sebaliknya, pelaku usaha membutuhkan keberadaan konsumen agar usaha yang dijalankan dapat terus bertahan dan berkembang. Tanpa konsumen, kelangsungan bisnis tidak akan terjamin, dan tanpa produksi dari pelaku usaha, kebutuhan konsumen tidak akan terpenuhi.<sup>29</sup>

Perlindungan bagi konsumen merupakan salah satu hal yang memiliki banyak manfaat bagi masyarakat dan semua kalangan. Peraturan perundang undangan yang di buat oleh pemerintah ini akan memberikan kepastian hukum melalui adanya perlindungan hukum, maka hak-hak dan kepentingan yang sudah diatur akan terlindungi.<sup>19</sup> Upaya untuk memberikan perlindungan tersebut juga dilakukan dalam rangka meningkatkan harkat dan martabat konsumen, sehingga pada akhirnya akan dapat mewujudkan keseimbangan perlindungan kepentingan antara konsumen dan pelaku usaha.<sup>30</sup>

#### b. Asas-asas Perlindungan Konsumen

Mengenai hukum perlindungan konsumen, tentu ada asas-asas mendasari yang berfungsi sebagai penetapan hukum. Asas hukum merupakan pondasi dari suatu regulasi, bilamana asas ini tidak diperdulikan maka regulasi tersebut akan runtuh.

---

<sup>29</sup> Suwandono, "Ruang Lingkup Hukum Perlindungan Konsumen."

<sup>30</sup> Alfina Maharani and Adnand Darya Dzikra, "Fungsi Perlindungan Konsumen Dan Peran Lembaga Perlindungan Konsumen Di Indonesia : Perlindungan, Konsumen Dan Pelaku Usaha (Literature Review)," *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi* 2, no. 6 (2021): 659–66, <https://doi.org/10.31933/jemsi.v2i6.607>.

Di dalam pasal 2 Undang-Undang perlindungan konsumen telah mengatur tentang asas-asas perlindungan konsumen yaitu, manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan, dan keselamatan konsumen dan partisipasi konsumen terhadap hukum.<sup>31</sup>penjelasan terkait asas-asas tersebut yaitu :

1) Asas Manfaat

Asas ini maksudnya yaitu segala usaha yang dilakukan untuk menegakkan perlindungan konsumen harus memiliki manfaat yang besar bagi kepentingan konsumen dan pelaku usaha

2) Asas Keadilan

Asas ini maksudnya yaitu seluruh rakyat berpartisipasi secara maksimal dalam memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha memperoleh hak dan menjalankan kewajiban secara adil.

3) Asas Keseimbangan

Asas ini maksudnya untuk memberikan keseimbangan antara kepentingan konsumen, pelaku usaha, dan pemerintah.

4) Asas Keamanan dan Keselamatan Konsumen

Asas ini maksudnya sebagai jaminan bagi konsumen atas keamanan dan keselamatan dalam penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang dikonsumsi.

---

<sup>31</sup> Pasal 2 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

## 5) Asas Kepastian Hukum

Asas ini maksudnya dari pihak pelaku usaha dan konsumen bilamana tunduk akan hukum akan terjamin memperoleh keadilan dan dilindungi oleh hukum.

Dengan adanya dasar hukum yang pasti, perlindungan terhadap hak-hak konsumen bisa dilakukan dengan penuh optimisme. Pengaturan tentang hukum perlindungan konsumen telah diatur dalam Undang-Undang No.8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Berdasarkan Pasal 1 angka 1 UUPK disebutkan bahwa Perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen. Kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen.<sup>32</sup>

Teori ini kaitannya dengan kesadaran hukum dari pelaku usaha, bahwasanya penting bagi pelaku usaha mengetahui konsumen dilindungi oleh hukum. Oleh karena itu pelaku usaha harus memperhatikan unsur kepuasan terhadap konsumen demi menjamin usaha yang dijalankannya lancar kedepannya.

Dengan adanya teori ini dapat membantu memahami pentingnya menjaga hak-hak konsumen, kaitannya dengan usaha restoran adalah pentingnya bagi pelaku usaha memastikan hak konsumen berupa hak kenyamanan dan keamanan di restoran tersebut.

---

<sup>32</sup> Pasal 1 ayat 1 Undang-Undang Nomor Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

### **3. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024**

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 (Permenkes No. 17/2024) merupakan regulasi yang mengatur standar hygiene dan sanitasi bagi usaha jasa makanan dan minuman, termasuk restoran, yang diklasifikasikan dalam Kelompok Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) 5601. Regulasi ini menjadi landasan hukum utama untuk memastikan bahwa pelaku usaha restoran memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan guna melindungi konsumen dari risiko kesehatan akibat konsumsi pangan yang tidak aman. Permenkes No. 17/2024 mewajibkan setiap restoran untuk memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS) sebagai bukti kepatuhan terhadap standar teknis dan administratif yang ditetapkan pemerintah.

Berdasarkan Permenkes No. 17/2024, SLHS adalah dokumen resmi yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan setelah restoran lulus inspeksi kesehatan lingkungan. Inspeksi ini mencakup penilaian terhadap kebersihan lokasi usaha, pengelolaan bahan pangan, fasilitas sanitasi, serta kesehatan penjamah makanan. Regulasi ini menetapkan bahwa SLHS wajib diperoleh paling lambat satu tahun setelah Nomor Induk Berusaha (NIB) diterbitkan. Proses pengurusan SLHS dilakukan melalui sistem Online Single Submission (OSS) atau Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) di tingkat kabupaten/kota, yang melibatkan verifikasi dokumen dan inspeksi lapangan oleh Dinas Kesehatan. Selain itu, minimal 50% penjamah makanan di restoran harus memiliki sertifikat pelatihan hygiene sanitasi, dan karyawan

wajib menjalani pemeriksaan kesehatan setidaknya dua kali dalam setahun untuk memastikan tidak ada penyakit menular yang dapat mengkontaminasi pangan.

Permenkes No. 17/2024 juga mengatur sanksi administratif bagi pelaku usaha yang tidak mematuhi kewajiban SLHS, seperti peringatan tertulis, denda administratif, penghentian sementara kegiatan usaha, hingga pencabutan izin usaha. Sanksi ini bertujuan untuk meningkatkan kepatuhan pelaku usaha terhadap standar kebersihan dan sanitasi, sekaligus menjamin hak konsumen atas keamanan, kenyamanan, dan kesehatan pangan, sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen. Dalam konteks teori kesadaran hukum, Permenkes No. 17/2024 menjadi parameter penting untuk mengukur tingkat pengetahuan, pemahaman, sikap, dan pola perilaku hukum pelaku usaha restoran terhadap kewajiban kepemilikan SLHS.

Secara teoritis, Permenkes No. 17/2024 mendukung kerangka perlindungan konsumen dengan menyediakan pedoman yang jelas bagi pelaku usaha untuk menjalankan bisnis yang bertanggung jawab. Regulasi ini sejalan dengan teori kesadaran hukum menurut Soerjono Soekanto, yang menyatakan bahwa kesadaran hukum tercermin dari empat indikator: pengetahuan hukum, pemahaman hukum, sikap hukum, dan pola perilaku hukum. Kepatuhan terhadap Permenkes No. 17/2024 menunjukkan bahwa pelaku usaha restoran memiliki kesadaran hukum yang memadai, yang

pada akhirnya berkontribusi pada perlindungan konsumen dan peningkatan kesehatan masyarakat. Selain itu, regulasi ini juga memperkuat peran Dinas Kesehatan sebagai lembaga pengawas dan pembina dalam memastikan implementasi standar hygiene dan sanitasi di lapangan.

Dengan demikian, Permenkes No. 17/2024 tidak hanya berfungsi sebagai alat hukum untuk menegakkan standar kebersihan, tetapi juga sebagai katalis untuk meningkatkan kesadaran hukum pelaku usaha restoran. Regulasi ini menjadi jembatan antara kepentingan pelaku usaha dan konsumen, memastikan bahwa operasional restoran berjalan sesuai dengan prinsip keamanan pangan dan kesehatan publik.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian yang akan dilakukan penulis termasuk ke dalam jenis penelitian yuridis empiris (penelitian hukum empiris). Penelitian hukum empiris merupakan penelitian hukum yang datanya diperoleh langsung dari masyarakat.<sup>33</sup> Sifat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif analisis yaitu suatu metode yang digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis mengenai situasi yang terjadi.<sup>34</sup>

Berdasarkan penjelasan diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dann menganalisis bagaimana Pelaku usaha tunduk terhadap Peraturan Menkes Nomor 17 Tahun 2024 tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan (SLHS), dengan fokus studi terhadap Restoran di Kota Malang.

#### **B. Pendekatan Penelitian**

Pendekatan penelitian yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode kualitatif, yang diawali dengan analisis data sekunder, kemudian dilengkapi dengan data primer diperoleh secara langsung di lokasi penelitian dengan melihat objek yang diteliti.<sup>35</sup> Peneliti akan melakukan eksplorasi mendalam terhadap program, kejadian, dan aktivitas yang melibatkan satu pihak atau lebih. Peneliti memilih jenis

---

<sup>33</sup> Ronny Hanitijo Soemitro, *Metodologi Penelitian Hukum*, (Jakarta: Ghalia Indonesia, 1983), 24.

<sup>34</sup> Suharsimi Arikunto, *Manajemen Penelitian*, (Jakarta: Rineka Cipta, 2010), 98.

<sup>35</sup> Muhammad Chairul Huda, *Pendekatan Yuridis Sosiologis*, The Mahfud Ridwan Institute, cetakan 1 (Semarang: The Mahfud Ridwan Institute, 2021), <http://e-repository.perpus.iainsalatiga.ac.id/14262/>.

penelitian lapangan karena penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kesadaran hukum pelaku usaha Restoran terhadap Peraturan Menkes Nomor 17 Tahun 2024 tentang Hygiene Sanitasi (SLHS). Dengan pendekatan ini, Peneliti dapat langsung berinteraksi dengan Pelaku usaha Restoran di lapangan, mengamati bagaimana peraturan tersebut diterapkan, dan memahami pemahaman serta kepatuhan mereka terhadap peraturan ini.

### **C. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian menunjuk pada tempat dilakukan penelitian dan pengambilan data sesuai dengan tujuan penelitian. Lokasi penelitian dilaksanakan sebagai berikut :

1. Restoran-Restoran di Kota Malang
2. Dinas Kesehatan Kota Malang (Jl. Simpang Sulfat Utara, Pandanwangi, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur 61471)

### **D. Sumber Data**

Dalam melakukan penelitian peneliti menggunakan dua jenis sumber data, yaitu:

#### **a. Sumber Data Primer**

Data primer merujuk pada informasi yang dikumpulkan secara langsung dari subjek penelitian menggunakan alat pengukuran atau metode pengambilan data yang langsung, di mana subjek tersebut menjadi sumber informasi yang dicari.<sup>36</sup> Dalam hal ini, peneliti

---

<sup>36</sup> Mukti Fajar, Yulianto Achmad, Dualisme Penelitian Hukum Normatif dan Empiris, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2022), 156.

memperoleh data dengan cara wawancara langsung di restoran yang ada di Kota Malang. Dari keseluruhan populasi akan diambil 8 restoran secara random sampling, berdasarkan data dari IKL Dinas Kesehatan Kota Malang, dan mewawancarai Dinas Kesehatan Kota Malang.

#### **b. Sumber Data Sekunder**

Data Sekunder dalam penelitian hukum adalah data yang diperoleh dari hasil penelaahan terhadap kepustakaan yang berkaitan dengan masalah dan materi penelitian dimana biasa disebut dengan bahan hukum.<sup>37</sup> Sumber data sekunder yang digunakan berupa buku, karya ilmiah, dan perundang-undangan yang berkaitan dengan materi penelitian ini, seperti peraturan Menkes. Nomor 17 tahun 2024 tentang Hygiene Sanitasi Restoran (SLHS) dan Undang-Undang No. 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen.

### **E. Metode Pengumpulan Data**

Beberapa teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **a. Wawancara**

Wawancara yang dimaksud adalah melakukan tanya jawab secara langsung antara peneliti dengan narasumber atau informan untuk mendapatkan informasi, sehingga data yang diterima oleh peneliti dapat dikelola berdasarkan fenomena yang terjadi.

---

<sup>37</sup> Mukti Fajar, Yulianto Achmad, Dualisme Penelitian Hukum Normatif dan Empiris, 156.

Wawancara ini terstruktur akan dilakukan terhadap beberapa informan sebagai berikut :

- 1) Restoran di Kota Malang
- 2) Dinas Kesehatan

b. Dokumentasi

Metode dokumentasi digunakan dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data sekunder yang dapat mendukung hasil wawancara dan observasi.<sup>38</sup> Dokumentasi mencakup berbagai sumber seperti, peraturan terkait, serta bukti visual berupa foto dan dokumen yang relevan dengan penelitian. Dokumentasi ini berfungsi sebagai bahan autentik untuk memperkuat analisis yang dilakukan dalam penelitian. Dalam penelitian ini, berbagai dokumen resmi seperti Data IKL Dinas Kesehatan Kota Malang, Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS). Selain itu, dokumentasi dalam bentuk foto dan rekaman dari lokasi penelitian, seperti teknis mengurus sertifikat SLHS Restoran dan bukti dokumentasi penulis dengan narasumber, untuk memberikan gambaran lebih jelas mengenai sertifikat laik hygiene sanitasi. Dengan demikian, metode dokumentasi dalam penelitian ini berperan sebagai alat verifikasi terhadap data yang diperoleh melalui wawancara dan observasi, sehingga hasil penelitian lebih akurat dan dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah.

---

<sup>38</sup> Zainuddin Ali, *Metode Penelitian Hukum* (Jakarta: Sinar Grafika, 2011), 106.

## 6. Metode Pengolahan Data

Metode pengolahan data sangat diperlukan untuk menganalisis bahan hukum yang sudah dikumpulkan. Metode pengolahan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain: <sup>39</sup>

### a. Pemeriksaan Data (editing)

Pemeriksaan data dilakukan setelah peneliti mengumpulkan data dari lapangan. Tahap ini digunakan untuk memastikan tidak ada data yang hilang dan memastikan data akurat dan sesuai dengan sumber aslinya.

### b. Klasifikasi Data (classifying)

Proses pengelompokan semua data yang telah didapat ke dalam kategori tertentu berdasarkan karakteristiknya yang bertujuan untuk memudahkan saat melakukan analisis data.

### c. Verifikasi Data (verifying)

Pada tahap ini data ditinjau kembali untuk memastikan bahwa data yang akan digunakan untuk analisis lebih lanjut adalah data yang akurat.

### d. Analisis Data (analysing)

Data yang telah diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teori yang ada sehingga diperoleh jawaban atas permasalahan yang diangkat.

---

<sup>39</sup> Zainuddin Ali, *Metode Penelitian Hukum* (Jakarta: Sinar Grafika, 2011), 106.

e. Kesimpulan (concluding)

Kesimpulan adalah tahap akhir dalam pengolahan data. Pada tahap ini dilakukan pengambilan kesimpulan dari semua pembahasan dengan singkat dan jelas.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini akan membahas tentang profil wilayah penelitian, objek dan narasumber yang telah ditetapkan. Objek dari tingkat kesadaran hukum dalam hal ini adalah pelaku usaha restoran, yang kemudian Dinas Kesehatan merupakan informan terkait peran dari Dinas Kesehatan tersebut. Pembahasan hal tersebut akan disusun untuk memberikan kemudahan penyajian dan analisa data yang diperoleh dari hasil wawancara kepada pelaku usaha restoran dan Dinas Kesehatan.

#### **A. Tinjauan Umum Lokasi Penelitian**

##### **a). Profil Kota Malang**

Kota Malang adalah sebuah kota yang terletak di Propinsi Jawa Timur. Kota yang berpenduduk  $\pm 873.716$  jiwa (2015) berada di dataran tinggi yang cukup sejuk, terletak  $\pm 90$  Km sebelah selatan Kota Surabaya, dan wilayahnya dikelilingi Kabupaten Malang. Luas Kota Malang  $\pm 110,06$  Km<sup>2</sup> yang terbagi menjadi 5 kecamatan, yaitu Kecamatan Kedungkandang, Kecamatan Sukun, Kecamatan Klojen, Kecamatan Blimbing dan Kecamatan Lowokwaru.

Kota Malang yang terletak pada ketinggian antara 440 – 667 mdpl, merupakan salah satu kota tujuan wisata di Jawa Timur karena potensi alam dan iklim yang dimiliki. Letaknya berada ditengah-tengah wilayah Kabupaten Malang, yang secara astronomis terletak pada 112,06” – 112,07” Bujur Timur dan 7,06” – 8,02” Lintang Selatan, dengan batas wilayah sebagai berikut :

Sebelah Utara : Kecamatan Singosari dan Kecamatan Karangploso

Kabupaten Malang

Sebelah Timur : Kecamatan Pakis dan Kecamatan Tumpang

Kabupaten Malang

Sebelah Selatan : Kecamatan Tajinan dan Kecamatan Pakisaji

Kabupaten Malang

Sebelah Barat : Kecamatan Dau dan Kecamatan Wagir

Kabupaten Malang

**Tabel 4.1**

**Tabel Luas Kecamatan di Kota Malang**

Kecamatan	Luas (km <sup>2</sup> )	Persentase Luas Wilayah
Kedungkandang	39.852	35,88%
Sukun	20.864	18,78%
Klojen	8.829	7,95%
Blimbing	17.731	15,96%
Lowokwaru	23.801	21,43%
Total keseluruhan Kota Malang	111.077	100%

Jumlah penduduk Kota Malang ± 873.716 jiwa (2015), dengan tingkat pertumbuhan 3,9% per tahun. Dengan luas yang mencapai ± 111,077 Km<sup>2</sup>, kepadatan penduduk mencapai 7.800jiwa/km<sup>2</sup>. Dilihat penyebarannya, diantara 5 kecamatan yang ada Kecamatan Lowokwaru memiliki penduduk terbanyak, sedangkan Kecamatan Klojen memiliki penduduk yang tidak terlalu banyak. Namun begitu Kecamatan Klojen

merupakan kecamatan dengan wilayah yang kepadatan penduduknya tertinggi.<sup>40</sup>

#### **b). Gambaran umum usaha Restoran di Kota Malang**

Kota Malang, merupakan salah satu kota terbesar ke 2 di Jawa Timur setelah Surabaya, yang memiliki usaha di sector kuliner yang beragam baik dari tradisional maupun modern.<sup>41</sup> Hal ini didukung oleh kemajuan sektor pariwisata di kota Malang yang membuat pertumbuhan ekonomi yang meningkat termasuk juga usaha kuliner. Usaha kuliner itu sendiri terbagi dalam beberapa golongan yaitu, restoran/Café, Rumah makan atau warung makan yang menyatu dengan tempat tinggal, serta warung tenda atau pedagang kaki lima.

Namun pada penelitian ini peneliti fokus terhadap usaha kuliner restoran yang berada di kota Malang. Di kota Malang pada tahun 2024 terdapat 333 usaha restoran yang mempunyai izin resmi yang tersebar di berbagai wilayah kecamatan dan kelurahan kota Malang dengan data sebagaimana dibawah ini.<sup>42</sup>

---

<sup>40</sup> “Kota Malang | BPK Perwakilan Provinsi Jawa Timur,” accessed May 8, 2025, <https://jatim.bpk.go.id/kota-malang/>.

<sup>41</sup> “Daftar Urutan Kota Terbesar Di Jawa Timur | Kumparan.Com,” accessed May 8, 2025, <https://kumparan.com/sejarah-dan-sosial/daftar-urutan-kota-terbesar-di-jawa-timur-20dI13hXdj1>.

<sup>42</sup> Badan Pusat Statistik Kota Malang, “Jumlah Rumah Makan (Restoran) Menurut Kecamatan Di Kota Malang,” *Badan Pusat Statistik Kota Malang*, 2024, <https://malangkota.bps.go.id/indicator/16/133/1/jumlah-restoran-rumah-makan-menurut-kecamatan-di-kota-malang.html>.

**Tabel 4.2****Restoran di Kota Malang**

KELURAHAN/KECAMATAN	JUMLAH RESTORAN
<b>KECAMATAN BLIMBING</b>	<b>40</b>
Blimbing	2
Purwantoro	10
Balearjosari	2
Polowijen	1
Purwodadi	8
Arjosari	0
Pandanwangi	8
Bunulrejo	6
Polehan	2
Kesatrian	0
Jodipan	1
<b>KECAMATAN KEDUNG KANDANG</b>	<b>12</b>
Cemorokandang	2
Lesanpuro	3
Madyopuro	4
Sawojajar	13
Kotalama	0
Kedungkandang	0
Buring	1
Wonooyo	1
Arjowinangun	1
Bumiayu	0
Mergosono	0
Tlogowaru	0
<b>KECAMATAN SUKUN</b>	<b>53</b>
BakalanKrajan	0
Ciptomulyo	1
Gadang	2
Kebonsari	1
Bandungrejosari	4
Sukun	13
Tanjungrejo	0
Mulyorejo	1
Bandulan	2
Pisangcandi	24
Karangbesuki	5
<b>KECAMATAN LOWOKWARU</b>	<b>92</b>

Dinoyo	10
Ketawanggede	2
Sumpalsari	5
Merjosari	1
Tlogomas	8
Tulusrejo	7
Lowokwaru	9
Jatimulyo	25
Tasikmadu	2
Tunggulwulung	1
Tanjungsekar	2
Mojolangu	20
<b>KECAMATAN KLOJEN</b>	<b>123</b>
Kauman	27
Kiduldalem	6
Oro-Oro Dowo	31
Penanggungan	12
Bareng	7
Gadingkasri	12
Kasin	3
Sukoharjo	1
Klojen	12
Rampal Celaket	10
Samaan	2
<b>KOTA MALANG</b>	<b>333</b>

## B. Hasil Penelitian

Usaha Restoran merupakan jenis usaha di bidang kuliner. Yang dimana usaha ini berkaitan dengan kesehatan manusia dalam hal mengkonsumsi makanan yang disajikan oleh Restoran tersebut. Untuk mendirikan sebuah Restoran harus mendaftarkan usahanya agar usaha tersebut memiliki legalitas usaha atau perizinan usaha.

Di kota Malang sendiri restoran banyak kita temui khususnya di daerah-daerah sekitaran kawasan Universitas, Tempat wisata, dan di pemukiman padat penduduk. Tidak jarang kita lihat juga banyak Restoran

yang bermitra dengan hotel. Melihat lokasi Malang yang sangat strategis pada usaha jenis ini, Para pengusaha terus berlomba dalam meningkatkan pelayanan kepada konsumen baik dari segi ragam jenis makanan, cita rasa atau pun tempat usaha yang menarik.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 mengatur terkait dengan standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan usaha berbasis resiko di sektor kesehatan. Pada aturan tersebut usaha restoran diatur dalam KBLI 5601. Yang dimaksud Restoran menurut PERMENKES Nomor 17 Tahun 2024 adalah, TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di dalam tempat usaha/melayani makan di tempat (dine in) serta melayani pesanan di luar tempat usaha. Pada aturan ini Kementerian kesehatan mewajibkan kepada Restoran untuk mengurus sertifikat laik hygiene sanitasi (SLHS) demi memenuhi perlindungan konsumen dalam hal kesehatan. Selain itu karyawan atau penjamah makanan yang bekerja dalam restoran tersebut harus memiliki sertifikat pelatihan SLHS yang bisa diikuti melalui pelatihan dari Dinas Kesehatan atau pun pelatihan dari komunitas-komunitas restoran. dan pemenuhan syarat tersebut dilakukan maksimal 1 tahun setelah NIB diterbitkan.

Untuk mengetahui kesadaran hukum suatu objek harus diketahui terlebih dahulu indikator dari kesadaran hukum tersebut. Terdapat 4 indikator kesadaran hukum menurut Soerjono Soekamto, yaitu : pengetahuan hukum, pemahaman hukum, sikap hukum, dan perilaku

hukum.<sup>43</sup> Peneliti melakukan observasi ke restoran dengan menilai indikator tersebut. Setidaknya ada 8 Restoran di kota Malang yang peneliti lakukan observasi dan wawancara secara langsung dengan perwakilan restoran atau pun owner restoran dengan fokus pertanyaan 4 indikator kesadaran Hukum..

wawancara dengan Bapak Deni perwakilan dari restoran Simpang Luwe di kecamatan Klojen, kota Malang.<sup>44</sup>

Bapak Deni memberikan jawab, yaitu *“mengenai persyaratan SLHS kami tau akan hal itu, dan semenjak Restoran simpang luwe berdiri dan terbit izin usahanya kami langsung mengurusnya ke pihak dinas terkait dan telah lulus seleksi dari tahapan persyaratan-persyaratan yang ada. Kami selalu menjaga integritas kami dalam pelayanan kepada konsumen termaksud dalam hal kebersihan, tentu kami peduli dan sadar akan hal itu karena sertifikat tersebut penting bagi konsumen kami sebagai jaminan keamanan dalam mengkonsumsi makanan dan minuman yang ada di restoran kami ini.”*

Dari hasil wawancara oleh Bapak Deni dari perwakilan restoran simpang luwe sudah sangat jelas restoran simpang luwe mengetahui ketentuan aturan tersebut dan paham akan pentingnya sertifikat tersebut terhadap konsumennya.

---

<sup>43</sup> Azmiaty Zuliah, Adi Putra, and Dian Hardian Silalahi, “Indikator Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Hukum Di Area Publik Kota Medan Dalam Kehidupan Sehari-Hari,” *Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum* 8, no. 1 (2021): 59–66.

<sup>44</sup> Deni, wawancara. (Malang 02 Februari 2025).

Wawancara dengan Mbak SK perwakilan dari Restoran AN di Kota Malang.<sup>45</sup>

Ibu SK memberikan jawab, yaitu *“Untuk persoalan SLHS saat ini kami belum mengurusnya mas, namun restoran ini punya sop sendiri terkait kebersihan yang ketat yang selalu kita jaga untuk menjaga kebersihan. Untuk izin usahanya juga ada kok mas, memang untuk sertifikat SLHS belum ada. Saya sebenarnya tahu soal sertifikat tersebut, duliu pernah saya ikut pelatihan dari perkumpulan restoran di Surabaya dan ada saya dengar tentang sertifikat itu, tapi saya lihat prosesnya lumayan ribet.”*

Berdasarkan wawancara penulis mbak SK bahwa beliau pernah mengikuti sosialisasi terkait sertifikat SLHS, namun restoran ini terkendala beberapa persyaratan sehingga tidak mengurus sertifikat SLHS Restoran. Walaupun Restoran tersebut memiliki SOP sendiri terkait kebersihan, Alangkah lebih baik jika restoran tersebut mengurus sertifikat SLHS agar tempat serta pangan dapat ditinjau dan diuji langsung oleh Dinas Kesehatan agar terjamin aman.

Wawancara dengan mbak AS perwakilan dari restoran CP di kota malang.<sup>46</sup>

Mbak As memberikan jawab yaitu, *“setau saya restoran CP belum ada sertifikat itu mas. Mungkin dari pak bos lagi mengurus sertifikat itu. Karena restotan ini belum lama berdiri mas izin usaha juga belum terbit. Menurut*

---

<sup>45</sup> SK, wawancara. (Malang 02 Februari 2025).

<sup>46</sup> AS. Wawancara (Malang 03 Februari 2025).

*saya pribadi penting sertifikat itu untuk menjamin keamanan makanan di restoran ini.”*

Berdasarkan wawancara dengan mbak AS perwakilan dari restoran CP bahwa restoran tersebut belum memiliki sertifikat SLHS dan bahkan belum memiliki surat izin usaha. Tentu hal ini sangat perlu diperhatikan oleh pemerintah demi menjaga keamanan konsumen dari yang dikonsumsi dari restoran tersebut.

Wawancara dengan Pak Dafa manager restoran Dikichi di kota Malang.<sup>47</sup>

Bapak Dafa memberikan jawab yaitu, *“persyaratan-persyaratan teknis yang ada terkait izin usaha restoran kami sudah memenuhi semuanya mas, baik dari izin usaha dan sertifikat SLHS, sertifikat Halal, dan sertifikat pelatihan juru masak kami ada. Kami tau pentingnya hal itu dan itu juga berpengaruh bagi kami terhadap kepercayaan pelanggan kami. Oleh karena itu juga kami mencantumkan beberapa sertifikat tersebut di tembok-tembok di restoran kami.”*

Berdasarkan wawancara dengan ibu Sari manager restoran Dikichi, Restoran tersebut sudah patuh dan sadar akan pentingnya memenuhi sertifikat SLHS. Bahkan juga telah mencantumkan sertifikat tersebut di restoran agar konsumen bisa lebih puas terhadap keamanan dari restoran tersebut.

---

<sup>47</sup> Dafa, wawancara (Malang 03 Februari 2025)

Wawancara dengan mbak IM perwakilan restoran HFC di kota malang.<sup>48</sup>

Mbak IM memberikan jawab yaitu, *“tempat makan kita sudah memiliki beberapa cabang di kota Malang, dan ini juga merupakan usaha franchise mas. Saya juga belum terlalu mengerti ya terkait dengan sertifikat SLHS ini. Namun kami pernah mendapatkan sosialisasi dari komunitas kuliner yang ada di kota malang terkait hal ini. Tapi usaha ini udah ada izin mas tahun yang lalu sudah terbit.”*

Berdasarkan wawancara dengan mbak IM perwakilan restoran MPS di kota malang. Restoran sudah memiliki beberapa cabang di kota Malang. Yang mana cabang yang lainnya masih dipegang 1 owner. Ia mengakui bahwasanya restoran ini belum memiliki sertifikat SLHS, namun sudah mengantongin izin usaha yang terdaftar di OSS RBA. Mbak IM juga kurang begitu paham terkait SLHS, namun mengetahui terkait SLHS itu pada saat penyuluhan yang dihadapinya pada komunitas kuliner yang ada di kota Malang. Disini sangat penting bagi dinas terkait untuk memberikan sosialisasi terkait pemahaman mengenai sertifikat SLHS kepada restoran-restoran di kota Malang karena menyangkut dengan perlindungan konsumen.

Wawancara dengan bapak RK perwakilan restoran AJ di kota Malang.<sup>49</sup>

---

<sup>48</sup> IM, wawancara (Malang 03 Februari 2025).

<sup>49</sup> RK, wawancara (Malang 03 Februari 2025).

Bapak RK memberikan jawab yaitu, *“restoran ini sudah berdiri selama 9 tahun dan tentu Izin usahanya ada mas, termaksud sertifikat SLHS itu juga ada begitu juga dengan SLHS dari juru masak kami. Namun untuk sekarang ini sertifikat SLHS ini belum di perpanjang, kepengurusan sertifikat langsung diurus ownernya mas, namun terkendala dari beberapa persyaratan sehingga kami tidak memperpanjangnya. Mengenai konsumen saya paham soal itu kami juga selalu kebersihan restoran ini, toh juga restoran ini pernah diuji oleh Dinas Kesehatan dan lolos uji. Kedepannya mungkin sertifikat itu akan diurus lagi Kembali, ini karena lumayan ribet mas ngurusnya.”*

Berdasarkan wawancara dengan bapak RK perwakilan restoran AJ yang ada di kota Malang bahwasanya restoran tersebut pernah mengurus SLHS dan telah lolos uji. Namun SLHS hanya berlaku selama 3 tahun dan restoran tersebut wajib mengurus SLHS itu Kembali. Bapak RK menjelaskan bahwasanya alasan dia belum mengurus Kembali SLHS dikarenakan alasan beberapa persyaratan yang dinilai belum memenuhi.

Restoran AJ sudah paham dan sadar akan pentingnya menjaga hak konsumen sebagaimana undang-undang mengatur. Namun akan lebih baik jika SLHS itu diurus Kembali demi menjaga kepercayaan konsumen terhadap restoran AJ.

Wawancara dengan mbak RD perwakilan dari restoran BM di kota Malang.<sup>50</sup>

---

<sup>50</sup> RD, wawancara (Malang. 06 Februari 2025).

Mas RD memberikan jawab yaitu, *“setau saya restoran ini belum ada sertifikat SLHS nya, hanya ada izin usaha saja. Dari pihak dinas Kesehatan juga belum pernah datang kesini. Sertifikat itu hanya formalitas saja, dari restoran kami sendiri sudah memenuhi standar kebersihan dan kurang lebih sudah 6 tahun ada tapi belum ada yang komplain dari pihak mana pun.”*

Berdasarkan wawancara dengan mbak RD perwakilan dari restoran BM, restoran tersebut belum memiliki sertifikat SLHS. Padahal restoran tersebut sudah berdiri selama 6 tahun, dan pihak restoran tersebut merasa sertifikat tersebut hanya sebuah formalitas, menurut mbak RD selagi tidak ada complain dari pelanggan maka restoran tersebut sudah memenuhi standar kebersihan.

Wawancara dengan bapak Fadil manager restoran Mie kober di kota Malang.<sup>51</sup>

Bapak Fadil memberikan jawab yaitu. *“oh iya mie kober ini berdiri sejak tahun 2019 dan kita telah melengkapi peirizannya dan melengkapi segala syarat teknis yang ada. Termaksud kita juga tergabung dalam komunitas rumah makan yang ada di kota malang dan sering mengikuti sosialisai SLHS terhadap juru masak kami”*

Berdasarkan wawancara dengan bapak Fadil nanager dari restoran mie kober, restoran tersebut sudah memiliki sertifikat SLHS dari semenjak dididirikannya restoran tersebut dan selalu taat akan aturan yang ada dengan

---

<sup>51</sup> Hasil wawancara manager mie kober. (Malang. 07 Februari 2025).

memperpanjang SLHS tersebut. Selain itu juga selalu mengikuti perkembangan terkait SLHS dengan mengikuti sosialisasi-sosialisasi SLHS yang diadakan oleh komunitas-komunitas rumah makan dan restoran.

Dari data diatas penulis mendapatkan data sebagaimana dibawah ini,

**Tabel 4.3**

**Hasil penelitian restoran yang memiliki SLHS**

NAMA RESTORAN	MEMILIKI SLHS	TIDAK MEMILIKI SLHS
Simpang Luwe	Ada	
Restoran AN		Tidak ada
Restoran CP		Tidak ada
Dikichi	Ada	
Restoran HFC		Tidak ada
Restoran AJ		Tidak ada
Restoran BM		Tidak ada
Mie Kober	Ada	

Dari data diatas dapat dilihat bahwasanya pelaku Usaha Restoran di Kota Malang masih banyak yang belum sadar akan pentingnya memenuhi persyaratan pendirian Restoran. Hal ini dipengaruhi beberapa faktor berdasarkan dari wawancara yang dilakukan penulis yaitu alasan karena persyaratan yang dinilai ribet atau pun alasan pribadi dari pemilik usaha restoran tersebut.

Peneliti juga melakukan wawancara kepada Dinas Kesehatan guna mendapatkan informasi lebih lanjut terkait dengan peran dari Dinas Kesehatan terhadap banyaknya pelaku usaha Restoran di kota Malang yang tidak sadar hukum terhadap kewajiban SLHS ini.

Wawancara dengan Bapak Eko staff bagian Kesehatan dan lingkungan Dinas Kesehatan Kota Malang<sup>52</sup>

*“kita turut prihatin terhadap restoran yang masih banyak tidak memiliki SLHS ini, padahal kebijakannya sudah simple dan praktis asal tempat makan tersebut memenuhi inspeksi Kesehatan lingkungan. Dan kami juga berkoordinasi dengan puskesmas atau pun komunitas rumah makan untuk melakukan sosialisasi kepada pemilik usaha restoran tentang SLHS ini,”*

Dinas Kesehatan sudah sering melakukan Insepeksi Kesehatan lingkungan dengan meninjau secara langsung ke restoran-restoran di kota Malang. pada tahun 2024 dari 333 restoran yang ada di kota Malang Dinas Kesehatan telah melakukan inspeksi Kesehatan lingkungan ke restoran sebanyak 288 restoran. Dari 288 restoran tersebut yang memiliki SLHS hanya sebanyak 100 restoran.

Hal tersebut memperkuat data penelitian yang dilakukan oleh peneliti terhadap restoran yang ada di kota Malang, masih banyak terdapat yang tidak memiliki sertifikat SLHS. Dari dinas Kesehatan sendiri selama melakukan inspeksi langsung ke lapangan ke lapangan, kendala yang dihadapi oleh pelaku usaha restoran tidak memiliki sertifikat SLHS ini adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman terkait sertifikat SLHS ini. Namun selain itu ditemukan juga banyaknya restoran yang tidak memenuhi persyaratan teknis baik dari segi prasarana dan pengelolaan pangan yang tidak baik. Upaya yang dilakukan adalah lebih sering memberikan sosialisasi

---

<sup>52</sup> Eko, wawancara, (Malang 15 Februari 2025).

kepada pemilik usaha Restoran akan pentingnya sertifikat SLHS untuk menjaga hak konsumen. Selain itu dinas Kesehatan juga akan memberikan peringatan kepada pemilik usaha restoran yang tidak memiliki SLHS. Bilamana peringatan tersebut diabaikan maka dari Dinas Kesehatan berkoordinasi dengan satpol pp untuk menindaklanjuti hal tersebut. Sesuai dengan wawancara dengan pak eko staf Dinas Kesehatan bagian Kesehatan lingkungan.<sup>53</sup>

*“dari kami pihak Dinas Kesehatan telah berupaya semaksimal mungkin dengan meberikan sosialisasi kepada pelaku usaha restoran dan giat dalam melakukan inspeksi Kesehatan lingkungan ke restoran-restoran di kota Malang. Kami juga dibantu dengan satpol PP untuk melakukan peringatan keras bahkan menutup restoran tersebut.”*

Selain itu juga Dinas Kesehatan sering menerima laporan-laporan dari konsumen terkait dengan kebersihan restoran bahkan sampai keracunan. Pada tahun 2024 ini kami telah menerima laporan dari konsumen setidaknya 43 laporan. Dan pada saat dinas Kesehatan memeriksa restoran tersebut, rata-rata tidak memiliki sertifikat SLHS sebagaimana wawancara dengan pak Eko staf Dinas Kesehatan bagian kesehatan lingkungan.<sup>54</sup>

*“Laporan yang sering di terima Dinas Kesehatan kebanyakan restoran yang tidak memiliki SLHS bahkan tidak memiliki izin usaha. Dari Dinas*

---

<sup>53</sup> Eko, wawancara. (Malang 17 Februari 2025)

<sup>54</sup> Eko, wawancara. (Malang, 17 Februari 2025).

*Kesehatan sendiri menindaklanjuti kasus tersebut dengan menutup restoran tersebut atau mencabut izin usahanya.”*

Berdasarkan wawancara dengan Dinas Kesehatan dapat disimpulkan bahwasanya Dinas Kesehatan membenarkan bahwasanya di kota Malang sendiri masih banyak pelaku usaha yang tidak sadar Hukum terkait dengan sertifikat SLHS. Dinas Kesehatan juga sering menerima laporan-laporan dari konsumen terkait dengan restoran yang tidak memenuhi standar kebersihan tempat, kebersihan penjamah makanan atau pun karyawan, dan bahan pangan. Yang terparah adalah kasus keracunan, dari laporan-laporan tersebut rata-rata restoran yang tidak memiliki SLHS.

Upaya yang dapat dilakukan Dinas Kesehatan menindaklanjuti hal tersebut adalah lebih giat lagi dalam melakukan inspeksi Kesehatan lingkungan ke restoran. Selain itu juga rutin memberikan sosialisasi kepada pelaku usaha restoran dan dibantu oleh pihak ke 3 seperti komunitas-komunitas restoran.

### **C. PEMBAHASAN**

#### **a) Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Sertifikat SLHS Restoran di Kota Malang**

Sertifikat SLHS merupakan sebuah syarat yang dibuat pemerintah untuk melindungi konsumen dalam menamatkan hak-haknya sebagaimana yang diatur dalam UU perlindungan konsumen.<sup>55</sup> Sertifikat ini diwajibkan

---

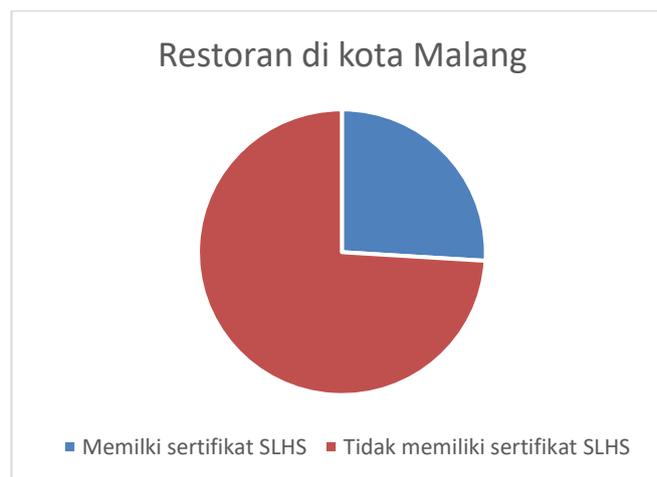
<sup>55</sup> “Wajib! Ini Pentingnya Sertifikat Laik Sehat Bagi Bisnis Kuliner,” accessed May 1, 2025, <https://kontrakhukum.com/article/sertifikat-laik-sehat/>.

bagi setiap restoran, karena untuk mendapatkan sertifikat tersebut ada beberapa tahapan yang harus dipenuhi pelaku usaha restoran. Bilamana tidak lolos uji dalam tahapan tersebut maka restoran tersebut dinilai belum layak untuk memenuhi hak-hak konsumen yaitu hak keamanan, hak kenyamanan dan keselamatan.

Di Kota Malang sendiri berdasarkan data dari Dinas Kesehatan pada tahun 2024 terdapat 333 restoran ataupun rumah makan yang masuk dalam kategori wajib sertifikat SLHS.<sup>56</sup> Peneliti melakukan penelitian dengan sample 8 restoran yang dinilai daerah yang tidak patuh berdasarkan uji inspeksi Kesehatan yang dilakukan Dinas Kesehatan di kota Malang. hasil penelitian yang didapatkan oleh peneliti adalah dari 8 sampel restoran hanya 3 restoran (27%) yang memiliki sertifikat SLHS.

**Diagram 4.1**

**Diagram Restoran yang memiliki sertifikat SLHS**



#### A. Indikator kesadaran Hukum

<sup>56</sup> Eko, wawancara, (Malang. 12 Februari 2025).

Dalam kesadaran hukum ada beberapa indikator yang menjadi acuan dari kesadaran hukum, yaitu :

#### 1) Pengetahuan Hukum

Pengetahuan hukum yaitu bagaimana pengetahuan objek penelitian terkait aturan hukum tersebut. 8 sampel pelaku usaha restoran yang peneliti wawancarai hanya 1 yang tidak mengetahui mengenai aturan tersebut. Berdasarkan hasil wawancara 1 sampel yang tidak mengetahui aturan tersebut memang sangat minim akan pengetahuan mengenai izin usaha restoran bahkan tidak mendaftarkan restorannya pada OSS RBA. Berdasarkan PP Nomor 5 tahun 2021 Izin usaha adalah sebuah bentuk legalitas yang diberikan kepada pelaku usaha untuk menjalankan usaha dan/atau kegiatannya.<sup>57</sup> 4 sampel restoran mengetahui aturan tersebut berdasarkan informasi yang tertera pada saat pendirian izin usaha. Pada saat melakukan pendaftaran izin usaha sudah di informasikan bahwasanya persyaratan teknis lainnya termasuk sertifikat SLHS wajib ada paling lama setelah 3 tahun izin usaha tersebut diterbitkan.

#### 2) Pemahaman Hukum

Pemahaman hukum yaitu pemahaman objek terhadap aturan tersebut. 8 sampel pelaku usaha restoran yang peneliti wawancarai 3

---

<sup>57</sup> “Gak Punya Izin Usaha Pengusaha Bisa Kena Sanksi Pidana,” accessed May 1, 2025, <https://bplawyers.co.id/2024/04/16/ancaman-sanksi-pidana-bagi-pelaku-usaha-yang-tidak-memiliki-izin-usaha/>.

yang tidak memahami aturan tersebut. Restoran yang tidak memahami mengenai aturan terkait SLHS yaitu, restoran BM, Restoran MPS, dan Restoran CP. Pemahaman dalam memahami aturan itu sangat penting, dalam hal ini dari pihak pelaku usaha jika sudah tau akan aturan tersebut hendaknya mencari tahu lebih lanjut lagi terkait aturan ini. Namun dari pemerintah juga harus rutin melakukan sosialisasi dan memastikan tujuan dari sosialisasi tercapai.

### 3) Sikap Hukum

Sikap Hukum yaitu bagaimana sikap dari objek terhadap suatu aturan. Dari 8 sampel restoran yang diteliti, semuanya menunjukkan sikap menerima aturan yang berlaku, hanya saja ada alasan seperti tidak mengetahui atau pun tidak memahami isi aturan yang ada dan alasan pribadi lainnya. Sikap positif terhadap aturan menunjukkan ketundukan dan kepatuhan terhadap hukum. Namun disini perlunya peran dari pemerintah yaitu Dinas Kesehatan dalam memberikan sosialisasi kepada pelaku usaha restoran.

### 4) Pola Perilaku Hukum

Pola perilaku hukum yaitu perilaku yang menunjukkan keselarasan antara pengetahuan dan pemahaman dengan praktiknya. Namun pada praktiknya dari penelitian ini 8 sampel yang ada hanya 3 yang memiliki sertifikat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pola perilaku hukum pelaku usaha restoran di Kota Malang masih menunjukkan ketidaksesuaian antara pengetahuan hukum dengan

praktiknya di lapangan. Hal ini terlihat dari fakta bahwa dari 8 sampel pelaku usaha yang diteliti, hanya 3 di antaranya yang memiliki sertifikat SLHS.

Data diatas mengindikasikan bahwa mayoritas pelaku usaha belum sadar akan pentingnya aturan yang ada terhadap konsumen. Hal ini dikarenakan. Pertama, masih terdapat persepsi di kalangan pelaku usaha bahwa proses mengurus sertifikat SLHS bersifat sulit, dan memerlukan biaya tinggi. Kedua, kurangnya sosialisasi atau edukasi hukum dari instansi terkait menyebabkan pelaku usaha tidak memahami manfaat jangka panjang dari memiliki sertifikat SLHS, baik dari sisi perlindungan hukum maupun terhadap perkembangan bisnis pelaku usaha tersebut. Ketiga, lemahnya pengawasan dan penegakan hukum memberi ruang bagi pelaku usaha tidak sesuai aturan untuk terus berlangsung tanpa sanksi yang tegas. Disini penting bagi pelaku usaha dan konsumen untuk mengetahui bahwasanya sebuah legalitas merupakan bentuk perlindungan yang dapat diberikan oleh pemerintah. Dengan adanya legalitas dari konsumen mau pun pelaku usaha akan mendapatkan perlindungan.<sup>58</sup>

#### B. Dampak ketidakpatuhan Terhadap Persyaratan Sertifikat SLHS Restoran

Sertifikat SLHS (Sertifikat Laik Sehat) merupakan salah satu bentuk jaminan bahwa usaha restoran memenuhi standar kesehatan dan

---

<sup>58</sup> A Albeth and P Latumenten, "Izin Usaha Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen (Studi Kasus Kegiatan Usaha Pt Lsi Yang Tidak Sesuai Dengan Izin)," ... *Ilmu Sosial Dan Pendidikan* 7, no. 3 (2023): 2202–6, <https://doi.org/10.58258/jisip.v7i1.5271/http>.

kebersihan yang ditetapkan oleh pemerintah. Namun, berdasarkan temuan penelitian ini, dari 8 sampel pelaku usaha restoran di Kota Malang, hanya tiga yang memiliki sertifikat SLHS. Hal ini menunjukkan adanya ketidakpatuhan terhadap aturan yang ada. Ketidakpatuhan ini tidak hanya berdampak pada pelaku usaha, tetapi juga menimbulkan dampak negatif bagi konsumen.

Salah satu tujuan utama dari dibuatnya regulasi sertifikat SLHS adalah untuk memastikan bahwa restoran memenuhi standar kebersihan dan kesehatan yang dapat menjamin keamanan makanan bagi konsumen. Tanpa sertifikat tersebut, tidak ada jaminan bahwa proses penyajian makanan telah memenuhi standar yang ditetapkan. Hal ini meningkatkan risiko kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen, seperti keracunan makanan atau penyakit saluran pencernaan lainnya.<sup>59</sup>

Kepercayaan konsumen merupakan hal terpenting bagi setiap pelaku usaha termasuk pelaku usaha restoran. Sertifikat SLHS menjadi salah satu indikator bahwa restoran tersebut peduli terhadap kualitas dan keamanan makanan yang disajikan. Ketidakpatuhan terhadap aturan ini dapat menurunkan tingkat kepercayaan konsumen, terutama bagi mereka yang sangat memperhatikan aspek kebersihan dan kesehatan. Kehilangan

---

<sup>59</sup> Ary Susatyo Nugroho, Fibria Kaswinarni, and Prasetyo Prasetyo, "Pengelolaan Kebersihan Rumah Makan Di Kota Semarang," *E-Dimas* 3, no. 2 (2012): 21, <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v3i2.1547>.

kepercayaan ini dapat berdampak pada penurunan jumlah pelanggan dan reputasi negatif yang sulit diperbaiki.

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 17 tahun 2024, restoran yang tidak memiliki sertifikat SLHS dapat dikenakan sanksi administratif berupa peringatan tertulis, denda administratif, pencabutan izin usaha, hingga penutupan usaha. Pelanggaran terhadap aturan ini tidak hanya merugikan pelaku usaha, tetapi juga dapat menimbulkan kerugian bagi konsumen yang menjadi korban dari praktik usaha yang tidak memenuhi standar kesehatan.

Banyak lembaga atau organisasi yang hanya bekerja sama dengan restoran yang memiliki sertifikat SLHS sebagai bagian dari kebijakan mereka dalam memastikan kualitas dan keamanan makanan. Restoran yang tidak memiliki sertifikat tersebut akan kesulitan dalam menjalin kerja sama bisnis, seperti penyediaan catering untuk acara resmi atau kerja sama dengan lembaga pendidikan dan pemerintahan. Hal ini membatasi peluang ekspansi dan pengembangan usaha restoran tersebut.

Untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha restoran terhadap sertifikat SLHS, diperlukan pendekatan yang melibatkan berbagai pihak, termasuk pemerintah, pelaku usaha, dan masyarakat. Pemerintah dapat memberikan sosialisasi dan pelatihan mengenai pentingnya sertifikat SLHS dan prosedur yang harus ditempuh untuk mendapatkannya. Pelaku usaha perlu menyadari bahwa investasi dalam sertifikasi SLHS tidak hanya memenuhi kewajiban hukum, tetapi juga merupakan langkah

strategis untuk meningkatkan kualitas dan daya saing usaha mereka. dan masyarakat juga diharapkan lebih selektif dalam memilih tempat makan yang memenuhi standar kesehatan dan kebersihan yang ditetapkan.

Ketidakpatuhan terhadap sertifikat SLHS oleh pelaku usaha restoran di Kota Malang tidak hanya berdampak pada pelaku usaha itu sendiri, tetapi juga menimbulkan berbagai dampak negatif bagi konsumen, baik dari segi kesehatan, ekonomi, dan sosial. Oleh karena itu, penting bagi pihak-pihak tersebut untuk bekerja sama dalam memastikan bahwa restoran memenuhi standar kesehatan dan kebersihan yang ditetapkan sesuai dengan regulasi yang ada agar bagi pelaku usaha tidak berdampak negative kepada usahanya dan bagi konsumen terpenuhi hak-hak nya.

#### **b). Peran Dinas Kesehatan Dalam Menerapkan Kewajiban Sertifikat SLHS Restoran**

Berdasarkan data yang didapatkan dari wawancara dengan pak Eko staaaf Kesehatan lingkungan Dinas Kesehatan Kota Malang, Dinas Kesehatan mengakui bahwa kesadaran hukum pelaku usaha restoran di kota Malang lemah terhadap aturan sertifikat SLHS. Bahkan Dinas Kesehatan sering menerima laporan dari konsumen yang merasa hak-nya tidak terpenuhi dan setelah ditelusuri rata-rata restoran yang tidak memiliki sertifikat SLHS.<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> Eko, wawancara, (Malang 15 Februari 2025).

Dalam hal ini upaya pemerintah membuat regulasi kewajiban Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) bagi restoran merupakan langkah strategis untuk memastikan keamanan pangan dan kesehatan masyarakat. Sertifikat ini menjadi bukti bahwa tempat pengelolaan pangan memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ditetapkan. Berbagai upaya telah dilakukan oleh Dinas Kesehatan di berbagai daerah untuk menerapkan kewajiban ini secara efektif.

Dinas Kesehatan secara rutin menggelar sosialisasi untuk meningkatkan pemahaman pengelola restoran mengenai pentingnya SLHS. Misalnya, di Kota Malang, Dinas Kesehatan mengadakan sosialisasi SLHS dan Sertifikat Laik Sehat (SLH) bagi pengelola tempat pengelolaan pangan di restoran dan hotel. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran pengelola tempat pengelolaan pangan terkait pentingnya standar kebersihan dan kesehatan .

Selain sosialisasi, Dinas Kesehatan juga melakukan penyuluhan dan pembinaan kepada pengusaha restoran untuk mendorong mereka agar memiliki SLHS. Di Kota Malang, Dinas Kesehatan mendorong agar semua rumah makan di wilayahnya mengurus SLHS untuk menjamin keamanan pangan yang disajikan. Sosialisasi dilakukan untuk menekankan pentingnya rumah makan atau restoran memiliki SLHS sebagai jaminan keamanan pangan.

Dinas Kesehatan mewajibkan pengelola dan penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan higiene sanitasi sebagaimana yang tertuang

dalam KBBLI 5601 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024. Di Kota Malang, misalnya, pengurusan SLHS memerlukan fotokopi sertifikat kursus higiene sanitasi makanan bagi pengusaha dan penjamah makanan minimal satu orang. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua pihak yang terlibat dalam pengolahan dan penyajian makanan memahami prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi yang benar .

Setelah pengajuan SLHS, Dinas Kesehatan melakukan inspeksi kesehatan lingkungan untuk memastikan bahwa restoran memenuhi persyaratan teknis dan administratif,. Dinas Kesehatan melakukan kunjungan untuk survei lokasi dan pembinaan pada café, catering, dan restoran yang akan mengajukan SLHS. Inspeksi meliputi kebersihan lokasi, dapur, pengelolaan bahan makanan, dan fasilitas sanitasi lainnya .Jika restoran memenuhi semua persyaratan, Dinas Kesehatan akan menerbitkan SLHS sebagai bukti bahwa tempat tersebut telah memenuhi standar kebersihan dan sanitasi., penerbitan SLHS dilakukan setelah verifikasi dan inspeksi kesehatan lingkungan yang memenuhi syarat. Proses ini tidak dipungut biaya dan dilakukan dalam waktu 14 hari kerja setelah berkas diterima.

Untuk memastikan bahwa standar kebersihan dan sanitasi tetap terjaga, Dinas Kesehatan melakukan pemantauan dan evaluasi berkala terhadap restoran yang telah mendapatkan SLHS., misalnya, Dinas Kesehatan melakukan inspeksi kesehatan lingkungan dan pengambilan

sampel makanan ke tempat rumah makan, restoran, dan jasa boga. Jika hasil inspeksi dan sampel makanan memenuhi syarat, sertifikat SLHS diterbitkan.

Untuk mempermudah proses pengajuan SLHS, Dinas Kesehatan memanfaatkan teknologi informasi. misalnya, pengajuan SLHS dapat dilakukan melalui sistem OSS (Online Single Submission), di mana semua persyaratan diunggah dalam sistem tersebut dan dilakukan verifikasi oleh PTSP (Pelayanan Terpadu Satu Pintu) sebelum sertifikat diterbitkan.<sup>61</sup>

Dinas Kesehatan juga bekerja sama dengan asosiasi rumah makan dan restoran untuk mendorong anggotanya agar memenuhi persyaratan SLHS. misalnya, salah satu persyaratan untuk mendapatkan SLHS adalah rekomendasi dari asosiasi rumah makan atau restoran.<sup>62</sup>

Selain kepada pengelola restoran, Dinas Kesehatan juga melakukan menghibau kepada konsumen mengenai pentingnya memilih tempat makan yang memiliki SLHS. masyarakat dapat mengetahui rumah makan yang memiliki SLHS dengan mengakses situs [tpm.kemkes.go.id](http://tpm.kemkes.go.id).<sup>63</sup> Bagi pelaku usaha yang sudah diberi beringatan tertulis namun tetap dihiraukan, maka dinas Kesehatan akan berkerja sama denga satpol pp untuk menertibkan usaha tersebut atau mencabut izin usaha tersebut.

---

<sup>61</sup> “Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran – Dinas Kesehatan Kota Malang,” accessed May 1, 2025, <https://dinkes.malangkota.go.id/layanan-publik/sertifikat-laik-hygiene-sanitasi-rumah-makan-dan-restoran/>.

<sup>62</sup> Eko, wawancara, (Malang 15 Februari 2025).

<sup>63</sup>“Radio Kota Batik Pekalongan,” accessed May 1, 2025, <https://rkb.pekalongankota.go.id/berita17880-1-tpp-wajib-miliki-slhs-.html>.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan penelitian lapangan yang penulis lakukan tentang Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terkait Pemenuhan Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran (Studi di Kota Malang). maka penulis dapat menarik kesimpulan :

1. Pelaku usaha restoran di Kota Malang pada umumnya masih belum sadar Hukum terkait dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 tentang Hygiene dan Sanitasi untuk Usaha Jasa Makanan dan Minuman (KBLI 5601). Rendahnya tingkat kesadaran hukum ini disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu minimnya pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha mengenai pentingnya Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS), oleh karena itu lemahnya kesadaran hukum tercermin dalam perilaku usaha yang cenderung mengabaikan aspek sanitasi. Kurangnya informasi, lemahnya pembinaan, serta minimnya sanksi yang diterapkan secara konsisten juga menjadi faktor eksternal yang memperparah kondisi tersebut. Situasi ini menunjukkan perlunya intervensi yang lebih kuat dari pihak pemerintah, terutama dalam bentuk edukasi, pembinaan berkelanjutan, dan pengawasan yang lebih intensif agar pelaku usaha mampu memenuhi standar minimum yang ditentukan untuk memperoleh SLHS.
2. Peran Dinas Kesehatan Kota Malang terkait dengan kewajiban sertifikat sertifikat laik hygiene sanitasi (SLHS) yaitu melakukan sejumlah langkah

strategis dalam upaya meningkatkan kesadaran hukum pelaku usaha terhadap kewajiban kepemilikan SLHS. Upaya tersebut mencakup kegiatan sosialisasi yang tidak hanya difokuskan kepada pemilik atau pengelola restoran, tetapi juga menyoar konsumen sebagai pengguna jasa yang memiliki hak untuk mendapatkan makanan yang aman dan layak secara higienis. Sosialisasi ini bertujuan untuk membangun kesadaran mengenai pentingnya standar hukum terkait sertifikat SLHS. Selain itu, Dinas Kesehatan secara rutin melakukan inspeksi lapangan guna mengevaluasi kondisi sanitasi restoran serta memberikan pembinaan kepada pelaku usaha yang belum memenuhi syarat. Dalam kasus pelanggaran yang berulang atau berat, Dinas Kesehatan juga menerapkan sanksi administratif berupa peringatan keras hingga pencabutan izin usaha. Langkah-langkah ini mencerminkan keseriusan Dinas Kesehatan dalam menegakkan standar hygiene sanitasi sebagai bentuk perlindungan terhadap kesehatan masyarakat, serta sebagai dorongan agar pelaku usaha menjalankan bisnisnya dengan memperhatikan regulasi yang berlaku.

## **B. Saran**

1. Dinas Kesehatan diharapkan secara rutin dan berkelanjutan melakukan sosialisasi terkait pentingnya Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) kepada pelaku usaha restoran. Sosialisasi ini tidak hanya sebatas penyampaian informasi, tetapi juga harus mencakup pelatihan teknis, pendampingan dalam proses pengurusan SLHS, serta evaluasi pemahaman pelaku usaha terhadap standar hygiene dan sanitasi. Selain itu, sosialisasi

juga perlu diperluas kepada konsumen melalui berbagai media seperti brosur, media sosial, serta kerja sama dengan influencer atau komunitas konsumen. Tujuannya adalah agar konsumen memiliki kesadaran dan pemahaman akan pentingnya memilih restoran yang telah memiliki SLHS demi keamanan dan kesehatan mereka.

2. Konsumen perlu diberi edukasi yang cukup mengenai bahaya kesehatan yang dapat ditimbulkan dari mengonsumsi makanan di restoran yang tidak memiliki standar kebersihan dan sanitasi yang layak. Pemerintah atau Dinas Kesehatan dapat menyusun kegiatan yang menjelaskan manfaat SLHS dan dampak negatif bila makan di tempat yang tidak tersertifikasi. Edukasi ini akan mendorong terbentuknya perilaku konsumen yang lebih bijak dan selektif dalam memilih tempat makan, sehingga pada akhirnya akan menciptakan tekanan pasar bagi pelaku usaha untuk memenuhi standar SLHS. di samping itu, pemahaman konsumen juga penting untuk perlindungan hukum jika terjadi pelanggaran atau insiden yang merugikan pada konsumen. Bagi pemerintah penting untuk membuat aturan undang-undang yang tegas mengenai sanksi bagi pelaku usaha yang melanggar terkait kewajiban sertifikat SLHS

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku

Adams dan Y. Motarjemi, 2003. *Dasar-Dasar keamanan makanan untuk petugas kesehatan*. Jakarta : buku kedokteran.

Farida, Yayuk dkk. *Pengantar Pangan dan Gizi*, Jakarta: Penebar Swadaya Fathonah Siti, 2005, *Higiene dan Sanitasi Makanan*, Semarang: UNNES Press.

Nasution, AZ., *Konsumen dan Hukum : Tinjauan Sosial Ekonomi dan Hukum Pada Perlindungan Konsumen* , Jakarta : Pustaka Sinar Harapan, 1995.

Shofie, Yusuf, *Perlindungan Konsumen & Instrumen-Instrumen Hukumnya*, Citra Aditya Bakti, Bandung, 2009.

Siahaan, N.H.T., *Hukum Perlindungan Konsumen dan Tanggung Jawab Produk*, Jakarta: Panta Rei, 2005.

Suwandono, Agus. “Ruang Lingkup Hukum Perlindungan Konsumen.” *Perpustakaan UT*, 2020, 1–37.

### Undang-Undang

“Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan DAN Restoran.” Accessed October 13, 2024. <https://www.regulasip.id/book/4947/read>.

Permenkes RI No 14 Tahun 2021. Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI. “Peraturan Menteri

Kesehatan RI Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha Dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan.” *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia* 69, no. 1496 (2021): 1–13.

## **Jurnal**

Albeth, A, and P Latumenten. “Izin Usaha Sebagai Bentuk Perlindungan Konsumen (Studi Kasus Kegiatan Usaha Pt Lsi Yang Tidak Sesuai Dengan Izin).” ... *Ilmu Sosial Dan Pendidikan* 7, no. 3 (2023): 2202–6. <https://doi.org/10.58258/jisip.v7i1.5271/http>.” “Apa Itu Sertifikat Laik Hygiene Dan Cara Mendapatkannya.” Accessed October 13, 2024. <https://www.legalnow.co.id/sertifikat-laik-hygiene/>.

Durachim, Endang Darwin, and Faizal Hamzah. “Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi.” *Jurnal Parwisata* 4, no. 1 (2017): 10–21.

Fugen, Gerald Alvino, and Evelyne Juanda Tanurahardja. “Peran Pembinaan Dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat Dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan Yang Berlaku.” *Jurnal Fakultas Hukum*, n.d., 1–26.

Hidayat, Riyam, and Aty Munshihah. “Makanan Sehat Dan Halal Dalam Al Quran.” *Al-Dhikra Jurnal Studi Quran & Hadis* 3, no. 2 (2021): 161–76.

Juhaina, Ena. “Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit.” *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease* 1, no.

1 (2021). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>.

Maharani, Alfina, and Adnand Darya Dzikra. "Fungsi Perlindungan Konsumen Dan Peran Lembaga Perlindungan Konsumen Di Indonesia : Perlindungan, Konsumen Dan Pelaku Usaha (Literature Review)." *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi* 2, no. 6 (2021): 659–66. <https://doi.org/10.31933/jemsi.v2i6.607>.

Nugroho, Ary Susatyo, Fibria Kaswinarni, and Prasetyo Prasetyo. "Pengelolaan Kebersihan Rumah Makan Di Kota Semarang." *E-Dimas* 3, no. 2 (2012): 21. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v3i2.1547>.

Pujiono, Bambang, Achmad Bahronii, Hery Sulisty, and Niniek Wahyuni. "Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia." *Hukum Perlindungan Konsumen Indonesia* 4, no. 2 (2016): 9.

Rosana. "Kajian Teori Kesadaran Hukum." *Journal of Chemical Information and Modeling* 53, no. 9 (2014): 1689–99.

Soekanto, Soerjono. "Kesadaran Hukum Dan Kepatuhan Hukum." *Jurnal Hukum & Pembangunan* 7, no. 6 (1977): 462. <https://doi.org/10.21143/jhp.vol7.no6.742>.

Suryanto, Dede. "Meningkatkan Kesadaran Hukum Masyarakat Dalam Bermedia Sosial Sebagai Wujud Kepatuhan Terhadap Hukum." *Jurnal Hukum Agama Hindu*, 13(1), 80-97. 13, no. November (2023): 80–97.

Zuliah, Azmiaty, Adi Putra, and Dian Hardian Silalahi. "Indikator Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Hukum Di Area Publik Kota Medan Dalam Kehidupan Sehari-Hari." *Jurnal Ilmiah Penegakan Hukum* 8, no. 1 (2021):

59–66.

### **Internet**

Badan Perencanaan Penelitian dan Pengembangan Kota Malang. “Analisa Pengembangan Sektor Unggulan Di Kota Malang.” *Laporan Akhir*, 2017,1–118.[https://barenlitbang.malangkota.go.id/wp-content/uploads/2019/07/LAPORAN-AKHIR-SEKTOR\\_UNGgulan-KOTA-MALANG-revisi-7des.pdf](https://barenlitbang.malangkota.go.id/wp-content/uploads/2019/07/LAPORAN-AKHIR-SEKTOR_UNGgulan-KOTA-MALANG-revisi-7des.pdf).

BPS. “Statistik Penyedia Makan Minum 2021.” *Badan Pusat Statistik*, 2023, 1–62. <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/06/15/73d93fd0f16f665fe3b60f56/statistik-penyedia-makan-minum-2020.html>.

“Bisnis Restoran Dan Kafe Di Kota Malang Terus Tumbuh - Radar Malang.” Accessed February 9, 2025. <https://radarmalang.jawapos.com/berita-terbaru/814011957/bisnis-restoran-dan-kafe-di-kota-malang-terus-tumbuh>.

“Daftar Urutan Kota Terbesar Di Jawa Timur | Kumparan.Com.” Accessed May 8, 2025. <https://kumparan.com/sejarah-dan-sosial/daftar-urutan-kota-terbesar-di-jawa-timur-20dI13hXdj1>.

“Daftar Urutan Kota Terbesar Di Jawa Timur | Kumparan.Com.” Accessed May 8, 2025. <https://kumparan.com/sejarah-dan-sosial/daftar-urutan-kota-terbesar-di-jawa-timur-20dI13hXdj1>.

“Gak Punya Izin Usaha Pengusaha Bisa Kena Sanksi Pidana.” Accessed May 1, 2025. <https://bplawyers.co.id/2024/04/16/ancaman-sanksi-pidana-bagi-pelaku-usaha-yang-tidak-memiliki-izin-usaha/>.

“Radio Kota Batik Pekalongan.” Accessed May 1, 2025.

<https://rkb.pekalongankota.go.id/berita17880-1-tpp-wajib-miliki-slhs-.html>.

## LAMPIRAN

### Lampiran : Dokumentasi Penelitian



*Gambar 1.1*

*Di restoran*



*Gambar 1.2*

*Penulis dengan perwakilan restoran*



*Gambar 1.2*

*Penulis dengan manajer Restoran*



*Gambar 1.3*

*Penulis dengan perwakilan restoran*



*Gambar 1.4*

*Penulis dengan perwakilan restoran*



*Gambar 1.5*

*Penulis dengan perwakilan restoran*



*Gambar 1.6*

*Penulis dengan perwakilan Restoran*



*Gambar 1.7*

*Penulis dengan Pak Eko staf bagian Lingkungan Dinas Kesehatan*



Gambar 1.8

*Dinas Kesehatan Kota Malang*



Gambar 1.9

*Sertifikat SLHS*

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama	Fauzan Yasir
Jenis Kelamin	Laki-laki.
Tempat/Tanggal Lahir	Medan 10 Maret 2003.
Agama	Islam.
Perguruan Tinggi	UIN Maulana MalikI brahim Malang.
Jurusan	Hukum Ekonomi Syariah.
Alamat di Malang	Jl Joyo Taman Sari 1 Nomor 92 Kecamatan Lowokwaru, Kelurahan Merjosari Kota Malang
Alamat Rumah	Jl Cemara Gg Jambu Nomor 1 Medan
Nomor Handphone	089670459868
Email	yasirfauzan26@gmail.com