KONSUMEN DAN PANDEMI COVID-19
(Studi Tentang Perlindungan Hukum Terhadap Konsumsi Makanan Catering)

Disusun sebagai salah satu syarat menyelesaikan Program Studi Strata 1 pada Jurusan Hukum Fakultas Hukum

Oleh:

RASTRA NANA MAHARDIKA

C100170268

PROGRAM STUDI HUKUM

FAKULTAS HUKUM

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2021

HALAMAN PERSETUJUAN

KONSUMEN DAN PANDEMI COVID-19
(Studi Tentang Perlindungan Hukum Terhadap Konsumsi Makanan Catering)

PUBLIKASI ILMIAH

oleh:
RASTRA NANA MAHARDIKA
C100170268

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh:

Dosen Pembimbing

(Dr. Kelik Wardiono, S.H., M.H.)

HALAMAN PENGESAHAN

KONSUMEN DAN PANDEMI COVID-19

(Studi Tentang Perlindungan Hukum Terhadap Konsumsi Makanan Catering)

OLEH
RASTRA NANA MAHARDIKA
C100170268

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Fakultas Hukum
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada hari Sabtu, 26 Juni 2021
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dewan Penguji :

1. **Dr. Kelik Wardiono, S.H., M.H** (.....)
   (Ketua Dewan Penguji)

2. **Inayah, S.H.,M.H.** (.....)
   (Anggota I Dewan Penguji)

3. **Andria Luhur Prakoso, S.H.,M.H.,M.Kn.** (.....)
   (Anggota II Dewan Penguji)

Dekan,

Prof. Dr. H. Khudzaifah Dimyati, S.H., M.Hum
NIK. 537/NIDN. 0727085803

PERNYATAAN

Dengan ini Saya menyatakan bahwa dalam naskah publikasi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan Saya juga tidak terdaat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila kelak terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan Saya diatas, maka akan Saya pertanggunjawabkan sepenuhnya.

Surakarta, 26 Juni 2021

Penulis

RASTRA NANA MAHARDIKA

C100170268

KONSUMEN DAN PANDEMI COVID-19
(Studi Tentang Perlindungan Hukum Terhadap Konsumsi Makanan Catering)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana perlindungan hukum bagi konsumen cateing di masa pandemi Covid-19. Dimana pelaku usaha catering dalam menjalankan usahanya harus memperhatikan hak-hak konsumen sebagaimana yang ada dalam Undang-Undang Nomor Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. Selain itu di masa pandemi ini, pelaku usaha catering harus memenuhi ketentuan Peraturan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). Maka dalam penelitian ini akan disajikan perbandingan antara kondisi penyelenggaraan catering di masa pandemi dengan norma yang mengaturnya, sehingga akan diketahui usaha catering yang telah sesuai peraturan dan telah memberikan perlindungan kepada konsumen catering di masa pandemi.

Kata Kunci: perlindungan konsumen, catering, covid-19

Abstract

This study aims to describe how legal protection for catering consumers is during the Covid-19 pandemic. Where catering business actors in running their business must pay attention to consumer rights as stated in Law Number 1999 concerning Consumer Protection. In addition, during this pandemic, catering businesses must comply with the provisions of the Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number HK.01.07/MENKES/382/2020 concerning Health Protocols for the Community in Public Places and Facilities in the Context of Prevention and Control of Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). So in this study, a comparison will be presented between the conditions of catering during a pandemic with the norms that govern it, so that it will be known which catering businesses have complied with the regulations and have provided protection to catering consumers during the pandemic.

Keywords: consumer protection, catering, covid-19

1. PENDAHULUAN

Adanya wabah covid memaksa pemerintah mengatur ulang kebijakan untuk mengatasi virus tersebut. World Healt Organization (WHO) telah resmi mengumumkan status pandemi terhadap virus tersebut. Covid-19 yang mulanya terjadi di Wuhan meyebar secara cepat sehingga melanda hampir diseluruh dunia tidak terkecuali Indonesia yang semakin hari korban yang diketahui positif tertular semakin bertambah dan belum ada tanda-tanda membaik.

Selama pandemi Covid-19 berlangsung, timbul kekhawatiran dari masyarakat terhadap kebutuhan bahan pokok khususnya makanan yang sehat dan terjamin kualitasnya. Seperti yang kita ketahui, bahkan sebelum adanya wabah virus corona banyak beredar kasus-kasus peredaran makanan kadaluarsa dan bahan kimia berbahaya dicampurkan sebagai bahan makanan, akibatnya kesehatan konsumen dapat terganggu dan membahayakan hidup konsumen.

Banyaknya kasus peredaran makanan yang tidak layak dikonsumsi yang merugikan kosumen tidak mudah untuk dihentikan, karena faktor keuntungan lebih diutamakan bagi para pelaku usaha. Bahkan sekarang ditambah dengan adanya pandemi Covid-19 yang semakin memperburuk keadaan, sehingga tidak heran warga masyarakat, merasa resah atau khawatir terhadap kurangnya persediaan makanan sehat dan berkualitas sebagai nutrisi pada tubuh yang nantinya berdampak pada kesehatan mereka masing-masing.

Payung hukum bagi konsumen dari berbagai makanan yang tidak layak dikonsumsi harus lebih ditingkatkan. Makanan yang dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat harus diperhatikan, karena sebagai salah satu faktor penting dari keamanan pangan. Dengan demikian, ketersediaan pangan selama pandemi harus dalam jumlah yang cukup dengan harga terjangkau, juga harus aman, sehat dan khususnya halal.

Untuk memberikan jaminan perlindungan terhadap masyarakat sebagai konsumen maka, dibuatlah Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. Menurut Pasal 1 angka (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa, Perlindungan konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberi perlindungan kepada konsumen.

Untuk lebih menjamin kesehatan masyarakat sebagai konsumen saat pandemi ini dengan mejalankan protokol kesehatan yang tidak hanya kepada individu di tenpat umum, tetapi juga diterapkan pelaku usaha di tempat-tempat usahanya khususnya usaha catering makanan. Oleh sebab itu pemerintah mengeluarkan kebijakan khusus

untuk memutus, menanggulangi dan meminimalisir penyebaran wabah Virus Corona di Indonesia.

Kebijakan tersebut tertulis dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). Keputusan tersebut diperlukan dalam menjalani aktivitas tatanan hidup baru (*New Normal)* dengan tetap menghasilkan masyarakat yang aman serta produktif terhadap wabah Covid-19, dibutuhkan pelaksanaan berbagai kegiatan dengan kesehatan masyarakat sebagai prioritas.

Dengan diberlakukannya pedoman-pedoman dalam pemenuhan kebutuhan pangan oleh pelaku usaha catering kepada konsumen selama pandemi Covid-19 diatas diharapkan dapat meminimalisir bahkan memutus penyebaran wabah Virus Corona di Indonesia tentunya dengan penerapan protokol kesehatan, sehingga masyarakat baik saat berbelanja maupun mengkonsumsi makanan dalam batas aman dari kemungkinan penularan Covid-19.

2. METODE

Penelitian ini mendasarkan pada metode pendekatan sosiologis atau non-doktrinal. Karena didalam penelitian ini, hukum yang mengatur perilaku manusia tidak hanya dijadikan konsep keseluruhan asas-asas dan kaidah. Hal ini berpandangan bahwa hukum positif ialah suatu lembaga yang saling berhubungan dengan lembaga-lembaga sosial yang lain sehingga dapat hidup, tumbuh dan berkembang. Adanya hubungan dengan lembaga-lembaga sosial dapat memberlakukan kaidah-kaidah itu di masyarakat, sebagai perwujudan makna-makna simbolik dari pelaku sosial, sebagaimana terimplementasi dari aksi dan interkasi antar lainnya, sehingga dapat diketuhi keterkaitan antara faktor hukum dengan faktor-faktor eksternal yang berkaitan dengan objek yang diteliti. Lokasi penelitian dilakukan di tempat usaha catering Kota Surakarta. Penelitian ini bersifat deskriptif, karena bermaksud memberikan gambaran dengan menjelaskan secara rinci objek dari penelitian yaitu

perlindungan konsumen terhadap konsumsi makanan catering selama masa pandemi Covid-19. Data dalam penelitian ini terdiri dari data primer yang bersumber keterangan-keterangan dari pengelola usaha catering dan data sekunder yang bersumber dari bahan-bahan kepustakaan, yang terdiri dari dokumen-dokumen tertulis dari peraturan perundang-undangan, literatur dan artikel ilmiah. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu studi kepustakaan, wawancara dan observasi. Metode analisia data menggunakan analisis kualitatif, analisis akan dilakukan secara berurutan antara metode analisis domain, analisis taksonomis, dan analisis komponensial. Setelah semua tahapan analisis tersebut dilakukan, pada tahapan akhirnya akan dilakukan pula penafsiran data, dimana norma-norma yang ada diaplikasikan ke dalam data, sehingga terjadi suatu dialog antara norma di satu sisi dengan data di sisi lain.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan wawancara kepada 3 (tiga) tempat usaha catering yakni Catering Poek-We, Catering Anggur dan Catering Aulia Milano. Hasil wawancara akan dianalisis dan disesuaikan berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) yang berlaku bagi pelaku usaha. Dari hasil penelitian ini dapat diuraikan sebagai berikut:

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Memperhatikan informasi terkini serta himbauan dan instruksi pemerintah pusat dan pemerintah daerah terkait COVID-19 di wilayahnya. Informasi secara berkala dapat diakses pada laman https://infeksiemerging.kemkes.go.id, www.covid19.go.id, dan kebijakan pemerintah daerah setempat"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Menyediakan sarana cuci tangan pakai sabun atau handsanitizer di pintu masuk dan tempat lain yang mudah diakses pengunjung"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Mewajibkan setiap orang yang akan masuk untuk mencuci tangan pakai sabun dengan air mengalir atau menggunakan handsanitizer"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Mewajibkan pekerja menggunakan masker selama bekerja"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Pastikan pekerja memahami COVID-19 dan cara pencegahannya"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Larangan masuk bagi pekerja dan pengunjung yang memiliki gejala demam, batuk, pilek, nyeri tenggorokan, sesak nafas, dan/atau diare atau memiliki riwayat kontak dengan orang terkena COVID-19"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Melakukan pemeriksaan suhu tubuh di pintu masuk. Jika ditemukan pekerja atau pengunjung dengan suhu > 37,3 ℃ (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) tidak diperkenankan masuk"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti terdapat 2 (dua) tempat catering yang sesuai yaitu Catering Anggur dan Catering Aulia Milano, sedangkan 1 (satu) tempat catering yaitu Catering Poek-We yang belum Melakukan pemeriksaan suhu tubuh di pintu masuk.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Menyediakan alat bantu seperti sarung tangan dan/atau penjepit pangan untuk meminimalkan kontak langsung dengan pangan siap saji dalam proses persiapan, pengolahan, dan penyajian"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Tidak menerapkan sistem prasmanan/buffet. Apabila menerapkan sistem prasmanan/buffet agar menempatkan*

petugas pelayanan pada stall yang disediakan dengan menggunakan masker serta sarung tangan, pengunjung dalam mengambil makanan dilayani oleh petugas dan tetap menjaga jarak minimal 1 meter. Semua peralatan makan wajib dibersihkan dan didisinfeksi sebelum digunakan kembali", dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Menjaga kualitas udara di tempat usaha atau di tempat kerja dengan mengoptimalkan sirkulasi udara dan sinar matahari masuk serta pembersihan filter AC"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Mengupayakan pembayaran secara nontunai (cashless) dengan memperhatikan disinfeksi untuk mesin pembayaran. Jika harus bertransaksi dengan uang tunai, gunakan handsanitizer setelahnya"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Memastikan seluruh lingkungan tempat usaha catering dalam kondisi bersih dan saniter dengan melakukan pembersihan dan disinfeksi secara berkala minimal 2 kali sehari (saat sebelum buka dan tutup) menggunakan pembersih dan disinfektan yang sesuai"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Meningkatkan frekuensi pembersihan dan disinfeksi (paling sedikit 3 kali sehari) terutama pada permukaan area dan peralatan yang sering disentuh/dilewati orang seperti meja dan kursi di dapur, kenop/gagang pintu, sakelar, kran, toilet, meja kasir, mesin penghitung uang/kasir, lantai, dan lain lain"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Menerapkan jaga jarak dengan berbagai cara seperti, mengatur jarak minimal 1 meter pada saat masuk, memesan, dan membayar di kasir dengan memberikan tanda di lantai. Bila*

memungkinkan ada pembatas pengunjung dengan kasir berupa dinding plastik atau kaca", dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

Berdasarkan kategori yang menyatakan bahwa *"Meningkatkan pelayanan pemesanan makanan dan minuman secara online atau delivery service, dan lain sebagainya"*, dari ketiga tempat usaha catering yang diteliti semuanya telah sesuai dengan ketentuan tersebut.

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan diatas, maka penulis dapat merumuskan beberapa kesimpulan yakni sebagai berikut: Berdasarkan ketentuan yang tercantum dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 dari 3 (tiga) tempat usaha catering yang diteliti penulis terdapat 2 (dua) tempat catering yaitu Catering Anggur dan Catering Aulia Milano yang telah memenuhi semua ketentuan, sedangkan terdapat 1 (satu) tempat usaha catering yaitu Catering Poek-We yang belum memenuhi kategori *"Melakukan pemeriksaan suhu tubuh di pintu masuk. Jika ditemukan pekerja atau pengunjung dengan suhu > 37,3 ℃ (2 kali pemeriksaan dengan jarak 5 menit) tidak diperkenankan masuk"*.

4.2 Saran

Menurut penulis berdasarkan pedoman dalam menjalankan usaha catering selama pandemi covid-19 yang telah tercantum dalam Kepmenkes Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020 tersebut diatas, pelaku usaha catering diharapkan dapat terus berupaya unuk meningkatkan produksi catering yang mengutamakan kualitas daripada kuantitas bagi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Dengan berjalannya kehidupan *New Normal* dalam beraktivitas di masa sekarang memiliki resiko tertular covid bagi setiap orang. Oleh sebab itu, perlindungan terhadap konsumen dalam hal ini yaitu konsumen catering perlu diperhatikan dengan pelaksanaan protokol kesehatan

secara konsisten. Tidak hanya diterapkan di saat bekerja, penggunaan protokol kesehatan seperti memakai masker dan mencuci tangan terlebih dahulu perlu diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Maka perlu adanya kerjasama dari pihak catering untuk terus melaksanakan dan mengikuti aturan atau himbauan dari pemerintah agar bisnis catering di masa pandemi selain dapat memberikan pelayanan yang bermutu dan berkualitas serta dapat melindungi konsumen dari penularan covid. Dengan begitu, maka dapat ikut berpartisipasi dalam memutus penyebaran virus corona yang melanda Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Kristiyanti, Celina Tri Siwi. (2019). *Hukum Perlindungan Konsumen*. Jakarta: Sinar Grafika.

Kurniawan. (2011). *Hukum Perlindungan Konsumen*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

Mahaganti, Aprilia Listiyani. (2015) "Perlindungan Hukum yang Diberikan Kepada Konsumen Terhadap Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Makanan". *Jurnal Lex et Societatis, Vol. III No. 4 (Mei, 2015)*

Sidabalok, Janus. (2006). *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.