

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi setiap manusia yang keberadaannya tidak dapat dipisahkan dari kelangsungan hidup. Selain berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi, pangan memiliki keterkaitan langsung dengan aspek kesehatan serta keselamatan masyarakat¹. Oleh sebab itu, pangan yang beredar dan dikonsumsi wajib memenuhi standar keamanan dan mutu agar tidak menimbulkan risiko yang merugikan kesehatan konsumen². Dalam kerangka tersebut, negara memikul tanggung jawab konstitusional dan yuridis untuk menjamin perlindungan masyarakat dari peredaran pangan yang tidak sesuai dengan standar keamanan yang telah ditetapkan.³

Kewajiban negara direalisasikan melalui pembentukan dan pemberlakuan berbagai peraturan perundang-undangan yang mengatur aspek keamanan pangan, termasuk penegasan tanggung jawab hukum pelaku usaha dalam proses produksi dan peredaran pangan. Pengaturan demikian dimaksudkan untuk meminimalkan risiko gangguan kesehatan yang dapat timbul akibat konsumsi pangan yang tidak memenuhi standar keamanan sekaligus memberikan jaminan perlindungan hukum bagi konsumen sebagai pihak yang memanfaatkan produk pangan.⁴

Sistem hukum nasional mengatur jaminan keamanan pangan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (selanjutnya disebut UU Pangan). Undang-undang tersebut menegaskan bahwa setiap pangan yang diproduksi maupun diperdagangkan wajib memenuhi standar keamanan dan mutu pangan.⁵ Ketentuan ini menempatkan pelaku usaha sebagai subjek hukum yang memikul tanggung jawab untuk menjamin bahwa pangan yang dihasilkan layak dan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Kewajiban hukum yang dibebankan kepada pelaku usaha dalam UU Pangan mengandung dua karakter utama, yakni bersifat preventif dan represif. Sifat preventif tercermin dari kewajiban pelaku usaha untuk memenuhi berbagai standar yang telah ditentukan, khususnya standar keamanan, mutu, dan gizi, sebelum pangan diproduksi dan diedarkan kepada masyarakat. Ketentuan ini dimaksudkan sebagai langkah pencegahan agar pangan yang beredar tidak menimbulkan risiko yang dapat membahayakan kesehatan dan keselamatan konsumen. Di sisi lain, kewajiban tersebut

¹ Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, Pasal 28H ayat (1).

² Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Pasal 86.

³ Janus Sidabalok, 2014, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung: Citra Aditya Bakti, hlm. 1–3.

⁴ Philipus M. Hadjon, 2019, *Perlindungan Hukum bagi Rakyat di Indonesia*, Surabaya: Peradaban, hlm. 45.

⁵ Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, 2014, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Cetakan 8, Jakarta: RajaGrafindo Persada, hlm 41

juga bersifat represif karena pelaku usaha dapat dimintai pertanggungjawaban hukum apabila pangan yang diproduksi atau diperdagangkan terbukti menimbulkan kerugian bagi konsumen.

Selain pengaturan dalam UU Pangan, aspek perlindungan konsumen juga diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya disingkat UUPK). Undang-undang ini menegaskan perlindungan hukum bagi konsumen melalui pengakuan atas hak untuk memperoleh kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa.⁶ Pelaku usaha diposisikan sebagai subjek hukum yang bertanggung jawab atas setiap kerugian yang dialami konsumen akibat barang yang diproduksi atau diperdagangkan, termasuk produk pangan.

Keamanan pangan tidak hanya berkaitan dengan aspek kesehatan masyarakat, melainkan juga merupakan persoalan hukum yang erat hubungannya dengan tanggung jawab pelaku usaha. Apabila konsumen mengalami kerugian akibat mengonsumsi pangan yang tidak aman, maka pelaku usaha dapat dimintai pertanggungjawaban secara hukum, baik berdasarkan UU Pangan dan UUPK.

Pemerintah daerah dalam praktik pengawasan keamanan pangan menggunakan instrumen hukum administratif berdasarkan ketentuan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 17 Tahun 2024 Tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan yang menetapkan Sertifikat Laik Higienitas Sanitasi (selanjutnya disingkat SLHS) sebagai standar kegiatan usaha yang wajib dipenuhi pelaku usaha sebagai bagian dari perizinan berbasis risiko, dengan fungsi sebagai bukti bahwa suatu kegiatan usaha pangan olahan siap saji telah memenuhi persyaratan kebersihan dan sanitasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Keberadaan SLHS dimaksudkan sebagai bentuk perlindungan preventif bagi konsumen agar pangan yang dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan, sekaligus mendorong pelaku usaha pangan, khususnya restoran, untuk menerapkan standar higienitas dan sanitasi secara konsisten dalam kegiatan usahanya.⁷

Namun demikian, kepemilikan SLHS tidak dapat dipandang sebagai jaminan mutlak bahwa pelaku usaha terbebas dari potensi menimbulkan kerugian bagi konsumen. SLHS pada hakikatnya hanya menunjukkan bahwa pada saat dilakukan pemeriksaan, pelaku usaha telah memenuhi standar tertentu. Oleh karena itu, efektivitas SLHS sangat bergantung pada tingkat kepatuhan pelaku usaha dalam menjalankan standar tersebut secara berkelanjutan, serta pada intensitas dan kualitas pengawasan yang dilakukan oleh instansi yang berwenang, seperti yang telah tercantum pada Pasal 5 Ayat (1) Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, bahwa "Pemerintah dan pemerintah daerah bertanggung jawab terhadap penyelenggaraan Keamanan pangan."

⁶ Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Pasal 4

⁷ Kementerian Kesehatan RI, 2019, *Pedoman Higiene Sanitasi Pangan*, Jakarta: Kemenkes RI, hlm. 12.

Produk daging olahan siap saji merupakan salah satu jenis pangan yang memiliki tingkat risiko tinggi terhadap keamanan pangan apabila tidak dikelola secara higienis. Proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian daging olahan siap saji sangat rentan terhadap pencemaran, baik biologis, kimiawi, maupun fisik, yang berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Pada praktiknya, masih ditemukan pelaku usaha restoran yang tidak konsisten menerapkan standar kebersihan dan sanitasi pangan. Kondisi ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti lemahnya pengawasan, kelalaian pelaku usaha, maupun rendahnya kesadaran hukum, yang pada akhirnya berpotensi melemahkan fungsi perlindungan konsumen yang seharusnya diwujudkan melalui keberadaan SLHS.

Penulis telah melaksanakan pra-penelitian melalui wawancara kepada masyarakat sebagai konsumen restoran daging olahan siap saji di Kota Makassar. Hasil pra-penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar responden pernah memperoleh makanan yang tidak layak konsumsi, seperti makanan yang masih mentah, berbau amis, serta ditemukan benda asing dan hewan dalam makanan. Sebagian besar konsumen tidak menempuh upaya pengaduan formal dengan mekanisme litigasi maupun non-litigasi, melainkan hanya membuang makanan atau memilih tidak membeli kembali. Adapun penyelesaian yang terjadi umumnya bersifat informal, yaitu dengan penggantian produk atau pemberian kompensasi.⁸ Temuan ini menunjukkan kesenjangan antara standar *higiene* sanitasi pangan yang diatur dalam SLHS dengan praktik pelaku usaha di lapangan sehingga menjadi alasan penting dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas perlindungan hukum bagi konsumen.

Permasalahan hukum menjadi semakin relevan ketika pelaku usaha restoran telah memiliki SLHS, namun dalam praktiknya tetap menimbulkan kerugian bagi konsumen⁹. Berbagai peristiwa yang menunjukkan bahwa produk makanan dan minuman yang disajikan oleh rumah makan maupun restoran tidak memenuhi standar kelayakan dan/atau keamanan untuk dikonsumsi. Kondisi tersebut juga tercermin dari sejumlah kasus yang terjadi pada usaha rumah makan dan restoran yang ada seperti : Kasus keracunan makanan di restoran seafood '*cut the crab*' Cikajang, Jakarta Selatan pada Februari 2014 yang mengakibatkan diare dan muntah akibat kepiting yang tidak segar¹⁰ dan kasus keracunan makanan di restoran vietnam '*saigon delight*' Cabang Lippo Mall Puri, Alam Sutera, Pondok Indah Mall (PIM) dan Mall of Indonesia (MOI) pada Januari 2020 dengan jumlah korban keracunan yang diperkirakan lebih dari 50 orang¹¹

⁸ Hasil Wawancara Pra-penelitian 20 Mei 2024

⁹ Akbar, M., & Rosando, A. F, 2025, Pertanggungjawaban Pidana Koki terhadap Konsumen yang Mengalami Keracunan Makanan (Studi Kasus: Kasus Keracunan Makanan di Restoran Cepat Saji X Tahun 2021), *Journal Evidence Of Law*, Volume 4 Nomor 1, hlm 5

¹⁰ Detikfood, 2014, *inilah Kronologi Keracunan Makanan di Cut The Crab yang Dialami Eddy*, https://food.detik.com/berita-boga/d_2508793/inilah-kronologi-keracunan-makanan-di-cut-the-crab-yang-dialami-eddy, ditelusuri pada tanggal 20 Januari 2026

¹¹ Riska Fitria, 2020, *Klarifikasi Saigon Delight Atas Kasus Keracunan Makanan*, https://food.detik.com/berita-boga/d_4848878/klarifikasi-saigon-delight-atas-kasus-keracunan-makanan, ditelusuri pada tanggal 21 Januari 2026

Hal ini memunculkan pertanyaan sejauh mana kepemilikan SLHS berimplikasi terhadap pertanggungjawaban hukum pelaku usaha terhadap konsumen. Secara yuridis, kepemilikan sertifikat atau izin administratif tidak menghapus tanggung jawab hukum pelaku usaha apabila konsumen mengalami kerugian. Prinsip ini sejalan dengan ketentuan hukum perlindungan konsumen yang menegaskan bahwa pelaku usaha tetap bertanggung jawab atas setiap kerugian yang ditimbulkan oleh produk yang diperdagangkan, tanpa bergantung pada ada atau tidaknya izin administratif.

Berdasarkan uraian tersebut, diperlukan suatu kajian hukum untuk menelaah implementasi ketentuan Sertifikat Laik Higienitas Sanitasi. Penelitian ini difokuskan pada analisis hukum mengenai SLHS pada produk daging olahan siap saji dengan menitikberatkan pada perlindungan hukum konsumen terhadap pelaku usaha yang tidak patuh terhadap ketentuan SLHS serta pertanggungjawaban hukum pelaku usaha restoran yang telah memiliki SLHS namun tetap menimbulkan kerugian bagi konsumen.

B. Rumusan Masalah

- 1) Bagaimanakah perlindungan hukum kepada konsumen atas produk daging olahan siap saji dari tindakan pelaku usaha yang tidak patuh pada SLHS?
- 2) Bagaimanakah pertanggungjawaban pelaku usaha (restoran) yang telah memiliki SLHS terhadap produk daging olahan siap saji yang menimbulkan kerugian bagi konsumen?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

- 1) Tujuan penelitian, sebagai berikut:
 - a) Untuk menganalisis bentuk perlindungan hukum SLHS kepada konsumen produk daging olahan siap saji terhadap pelaku usaha yang tidak patuh terhadap ketentuan SLHS.
 - b) Untuk mengkaji pertanggungjawaban pelaku usaha (restoran) yang telah memiliki SLHS apabila produk daging olahan siap saji yang diperdagangkan menimbulkan kerugian bagi konsumen.
- 2) Manfaat penelitian, sebagai berikut:
 - a) Manfaat teoretis untuk mengetahui bentuk perlindungan hukum SLHS kepada konsumen produk daging olahan siap saji terhadap pelaku usaha yang tidak patuh terhadap ketentuan SLHS.
 - b) Manfaat praktis sebagai referensi dan informasi kepada penelitian, para pelaku usaha, dan para pembaca untuk menerapkan dan memperoleh SLHS.

D. Orisinalitas Penelitian

Berdasarkan penelusuran yang dilakukan penulis di Perpustakaan Universitas Hasanudddin dan *repository online* pada beberapa perguruan tinggi, Penulis memperoleh penelitian dengan topik yang berhubungan erat dengan penelitian ini, antara lain:

Nama Penulis	:	Ida Amirotun Nahdiyah
Judul Tulisan	:	Implementasi Permenkes Nomor 43 Tahun 2014 Tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Air Minum Isi Ulang di Wilayah Kabupaten Kendal.
Kategori	:	Skripsi
Tahun	:	2022
Perguruan Tinggi	:	Universitas Islam Negeri Walisongo
Uraian	Penelitian Terdahulu	Rencana Penelitian
Isu dan Permasalahan	: Meningkatnya jumlah depot air minum isi ulang di Kabupaten Kendal menimbulkan permasalahan terkait pemenuhan standar higiene sanitasi dalam kegiatan usaha. Dari 108 depot yang beroperasi, masih terdapat pelaku usaha yang belum memenuhi standar kesehatan, sehingga berpotensi menimbulkan risiko bagi konsumen. Permasalahan tersebut menunjukkan belum optimalnya penerapan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 43 Tahun 2014 tentang <i>higiene</i> sanitasi depot air minum serta adanya kendala dalam implementasinya di lapangan	Isu utama dalam penelitian ini adalah efektivitas Sertifikat Laik Higienitas Sanitasi (SLHS) sebagai instrumen perlindungan hukum preventif bagi konsumen produk daging olahan siap saji di restoran Kota Makassar. Permasalahan yang dikaji mencakup risiko pangan tidak aman meskipun SLHS telah diwajibkan, tingkat kepatuhan substantif pelaku usaha restoran dalam menerapkan standar <i>higiene</i> sanitasi, bentuk pertanggungjawaban hukum pelaku usaha apabila konsumen mengalami kerugian, serta peran pengawasan Dinas Kesehatan Kota Makassar dalam memastikan penerapan SLHS berjalan secara konsisten di lapangan.

Metode Penelitian	: Empiris	Empiris
Hasil & Pembahasan	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Implementasi PERMENKES Nomor 43 Tahun 2014 Tentang <i>Higiene</i> Sanitasi DAM di Wilayah Kab. Kendal masih belum maksimal hal ini dikarenakan masih banyak DAM di Kab. Kendal yang belum memenuhi standar baku mutu, upaya yang dilakukan Dinas Kesehatan Kab. Kendal dalam memberikan perlindungan kepada konsumen adalah dengan langkah hukum preventif yaitu memberikan himbauan kepada pemilik usaha DAM untuk membuat sertifikat Laik <i>Higiene</i> Sanitasi dalam keberlangsungan usahanya. Dalam penerapan PERMENKES Nomor 43 Tahun 2014 Tentang <i>Higiene</i> Sanitasi DAM di Kab. Kendal mengalami beberapa hambatan diantaranya adalah lemahnya sumber daya manusia, kurangnya pembinaan tentang hygiene sanitasi dan terdapat kekosongan hukum sehingga Dinas Kesehatan terbatas dalam melakukan penegakan hukum di lapangan	Secara normatif, Sertifikat SLHS dirancang sebagai instrumen perlindungan hukum preventif melalui penerapan standar <i>higiene</i> dan sanitasi yang berkelanjutan. Namun dalam praktik, pelaksanaannya belum optimal karena masih terdapat ketidakpatuhan administratif, teknis, dan operasional meskipun pelaku usaha telah memiliki SLHS. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengaturan hukum dan praktik di lapangan, sehingga fungsi SLHS sebagai pengendali risiko kesehatan belum berjalan efektif. Pertanggungjawaban pelaku usaha restoran yang telah memiliki SLHS terhadap kerugian konsumen pada umumnya masih bersifat perdata dan reaktif, melalui penyelesaian langsung, mediasi, pemberian ganti rugi, atau permintaan maaf. Walaupun UUPK dan UU Pangan menyediakan mekanisme pertanggungjawaban administratif dan pidana, penerapannya dalam praktik relatif jarang digunakan.

Nama Penulis	: Fauzan Yasir	
Judul Tulisan	: Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Restoran Terkait Pemenuhan Sertifikat Hygiene Sanitasi Restoran di Kota Malang.	
Kategori	: Skripsi	
Tahun	: 2025	
Perguruan Tinggi	: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.	
Uraian	Penelitian Terdahulu	Rencana Penelitian
Isu dan Permasalahan	Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) termasuk dalam salah satu peran perekonomian daerah dan juga berkontribusi dalam pemberdayaan masyarakat. Dalam peningkatan daya saing UMKM maka perlu diimbangi pula dengan jaminan keamanan yang dimiliki oleh pelaku usaha. Pada usaha tempe, pelaku usaha wajib untuk memiliki SLHS sebab industri kedelai tempe memiliki masa simpan yang kurang dari 7 hari. Artinya bahwa sudah seharusnya dan juga menjadi kewajiban bagi pelaku usaha untuk mendaftarkan usahanya untuk mendapatkan SLHS tersebut namun pelaku usaha belum juga mendaftarkan usaha yang dimilikinya. Tidak hanya usaha tempe saja yang belum memiliki SLHS bahkan di Kabupaten Magelang masih sangat sedikit yang memiliki SLHS.	Isu utama dalam penelitian ini adalah efektivitas Sertifikat Laik Higienitas Sanitasi (SLHS) sebagai instrumen perlindungan hukum preventif bagi konsumen produk daging olahan siap saji di restoran Kota Makassar. Permasalahan yang dikaji mencakup risiko pangan tidak aman meskipun SLHS telah diwajibkan, tingkat kepatuhan substantif pelaku usaha restoran dalam menerapkan standar <i>higiene</i> sanitasi, bentuk pertanggungjawaban hukum pelaku usaha apabila konsumen mengalami kerugian, serta peran pengawasan Dinas Kesehatan Kota Makassar dalam memastikan penerapan SLHS berjalan secara konsisten di lapangan.
Metode Penelitian	: Normatif-Empiris	Empiris

Hasil & Pembahasan :	Pembahasan berfokus pada implementasi pemberian izin SLHS pada UMKM produk tempe di Magelang sebagai bagian dari upaya keamanan pangan dan perlindungan konsumen. Penelitian memakai metode normatif-empiris, dengan lokasi pada pelaku usaha tempe (disebut <i>tempe Pak Dar</i>) dan narasumber dari Dinas Kesehatan Kabupaten Magelang. Hasil yang ditegaskan dalam abstrak adalah uraian mengenai prosedur yang ditempuh pelaku usaha untuk memperoleh SLHS serta hambatan-hambatan yang dialami dalam implementasi/pemenuhan SLHS serta keterkaitan SLHS dengan kesadaran perlindungan konsumen dan rujukan standar pada Permenkes 14/2021.	SLHS secara normatif berfungsi sebagai perlindungan preventif, namun dalam praktik kepatuhan pelaku usaha masih parsial. Berdasarkan kuesioner skala Likert, seluruh restoran masuk kategori "layak" namun dengan gradasi berbeda: tiga restoran sangat layak (indeks >81%), lima restoran layak dengan nilai terendah 62,8% (hanya 1,8% dari ambang batas). Ditemukan tiga bentuk ketidakpatuhan: administratif (SLHS tidak diketahui karyawan/tidak dipajang), teknis (standar pemasakan tidak konsisten), dan operasional (penerapan standar bergantung situasi). Pengawasan Dinas Kesehatan terbatas frekuensinya (setiap 3 tahun) dan fokus pada aspek administratif. Pertanggungjawaban pelaku usaha terhadap kerugian konsumen dilakukan melalui mediasi langsung di tempat usaha, pemberian ganti rugi (penggantian produk/pengembalian uang), dan permintaan maaf, yang umumnya didasarkan pada kebijakan internal restoran bukan kesadaran normatif. SLHS tidak menghapus tanggung jawab hukum pelaku usaha.
---------------------------------	---	--

Nama Penulis	: Enzeli Pragita	
Judul Tulisan	: Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Pelaksanaan <i>Higiene</i> Dan Sanitasi Di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan	
Kategori	: Skripsi	
Tahun	: 2022	
Perguruan Tinggi	: Universitas Medan Area	
Uraian	Penelitian Terdahulu	Rencana Penelitian
Isu dan Permasalahan	Setiap manusia ingin memilih rumah makan yang bersih dan higienis, tidak hanya sebatas pada lokasi dan penyajian hidanganannya, melainkan juga peralatan makan yang digunakan. Permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana pelaksanaan higienis dan sanitasi di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan dan bagaimana bentuk perlindungan hukum terhadap konsumen atas hygiene dan sanitasi di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan dan Sanksi yang dikenakan kepada rumah makan Ayam Penyet Surabaya Medan jika tidak melaksanakan <i>higiene</i> dan sanitasi berdasarkan peraturan perundang-undangan.	Isu utama dalam penelitian ini adalah efektivitas Sertifikat Laik Higienitas Sanitasi (SLHS) sebagai instrumen perlindungan hukum preventif bagi konsumen produk daging olahan siap saji di restoran Kota Makassar. Permasalahan yang dikaji mencakup risiko pangan tidak aman meskipun SLHS telah diwajibkan, tingkat kepatuhan substantif pelaku usaha restoran dalam menerapkan standar <i>higiene</i> sanitasi, bentuk pertanggungjawaban hukum pelaku usaha apabila konsumen mengalami kerugian, serta peran pengawasan Dinas Kesehatan Kota Makassar dalam memastikan penerapan SLHS berjalan secara konsisten di lapangan.
Metode Penelitian	: Normatif	Empiris
Hasil & Pembahasan	Pelaksanaan higienis dan sanitasi di rumah makan Ayam Penyet Surabaya Medan sudah sesuai dengan prinsip <i>higiene</i> sanitasi makanan dan	Secara normatif, Sertifikat SLHS dirancang sebagai instrumen perlindungan hukum preventif melalui penerapan standar <i>higiene</i> dan sanitasi yang

minuman yang ditentukan Depkes RI Tahun 2004 tentang <i>Higiene</i> dan Sanitasi. Bentuk perlindungan hukum terhadap konsumen atas <i>higiene</i> dan sanitasi di Ayam Penyet Surabaya Medan adalah perlindungan hukum secara preventif dan represif. Bentuk perlindungan hukum preventif adalah dikeluarkannya UUPK khususnya terhadap pemenuhan hak-hak konsumen yaitu Pasal 4 huruf (a) dan huruf (h) UUPK. Bentuk perlindungan hukum represif adalah mulai dari ganti rugi hingga sanksi pidana atau sanksi akhir kepada pelaku usaha, namun di rumah makan Ayam Penyet Surabaya Medan belum pernah terjadi penjatuhan sanksi pidana kepada pelaku usaha, kecuali terkait makanan tumpah atau tidak sesuai adalah dengan mengganti makanan tersebut dengan makanan yang baru. Sanksi yang dikenakan kepada rumah makan Ayam Penyet Surabaya Medan jika tidak melaksanakan <i>higiene</i> dan sanitasi diatur dalam KUHP, UUPK, UU Pangan, UU Kesehatan, Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/2003 dan KUHP. Ayam Penyet Surabaya Medan belum pernah mendapat sanksi karena tidak pernah melakukan pelanggaran pelaksanaan <i>higiene</i> dan sanitasi makanan. Untuk menjamin	berkelanjutan. Namun dalam praktik, pelaksanaannya belum optimal karena masih terdapat ketidakpatuhan administratif, teknis, dan operasional meskipun pelaku usaha telah memiliki SLHS. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pengaturan hukum dan praktik di lapangan, sehingga fungsi SLHS sebagai pengendali risiko kesehatan belum berjalan efektif. Pertanggungjawaban pelaku usaha restoran yang telah memiliki SLHS terhadap kerugian konsumen pada umumnya masih bersifat perdata dan reaktif, melalui penyelesaian langsung, mediasi, pemberian ganti rugi, atau permintaan maaf. Walaupun UUPK dan UU Pangan menyediakan mekanisme pertanggungjawaban administratif dan pidana, penerapannya dalam praktik relatif jarang digunakan.
--	---