

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia, menduduki peringkat ke-4 sebagai negara dengan populasi terbesar di dunia,¹ Indonesia sendiri telah mengalami pertumbuhan penduduk yang signifikan setiap tahunnya. Menurut data terbaru yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2022, jumlah penduduk Indonesia mencapai 275,773,800 jiwa. Peningkatan ini terus berlanjut pada tahun 2023 dengan mencapai 278,696,200 jiwa, dan pada tahun ini, 2024, jumlah penduduk telah mencapai 281,603,800 jiwa.² Peningkatan jumlah penduduk yang cepat tidak hanya berdampak pada karakteristik demografi suatu negara, tetapi juga mengubah ekonomi secara signifikan. Dampak dari fenomena ini mendorong masyarakat untuk berinovasi dan mengeksplorasi berbagai peluang bisnis yang baru, termasuk di sektor kuliner atau biasanya disebut F&B.

Bisnis kuliner F&B menjadi pilihan yang banyak diminati,³ hal ini dapat dilihat dari data Badan Pusat Statistik pada tahun 2022 yang menyatakan bahwa restoran dengan tingkat resiko menengah tinggi atau besar tercatat sebanyak

¹ Pusat Data Ekonomi dan Bisnis, Data Books “Indonesia Peringkat KE-4 Negara Berpenduduk Terbanyak Dunia”

Indonesia, <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2020/12/15/indonesia-peringkat-ke-4-negara-berpenduduk-terbanyak-dunia> diakses pada 26 juli, 2024, hal. 1

²Badan Pusat Statistik Indonesia, “Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun - Tabel Statistik,” Badan Pusat Statistik Indonesia, <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk3NSMy/jumlah-penduduk-pertengahan-tahun--ribu-jiwa-.html>, diakses pada 26 juli, 2024

³ Pusat Data Ekonomi dan Bisnis Indonesia, Data Books “Inilah Provinsi Yang Paling Banyak Restorannya” <https://databoks.katadata.co.id/layanan-konsumen-kesehatan/statistik/5597ea13b100799/inilah-provinsi-yang-paling-banyak-jumlah-restorannya>. Diakses pada 26 juli, 2024

10.900 pelaku usaha.⁴ karena meningkatnya kebutuhan hidup masyarakat setiap tahunnya. Dalam kehidupan sehari-hari, makanan menjadi kebutuhan esensial yang tidak dapat dihindari.⁵ Dengan demikian, sektor ini menawarkan potensi besar bagi para pengusaha yang ingin berinvestasi. Menyediakan makanan yang baik dan bervariasi tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar tetapi juga menciptakan peluang bisnis yang menjanjikan.⁶

Di tengah pertumbuhan populasi yang pesat, muncul kebutuhan masyarakat yang baru akan layanan makanan dan minuman yang berkualitas dan bervariasi. Hal ini menciptakan pasar yang dinamis bagi para pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan konsep-konsep inovatif, menyesuaikan dengan selera konsumen yang semakin beragam dan meningkatkan daya saing di pasar yang kompetitif. ditambah lagi, popularitas kuliner F&B terus meningkat di tengah perubahan gaya hidup modern yang cenderung mengedepankan pengalaman kuliner yang unik dan berbeda.⁷ Hal ini menginspirasi banyak orang untuk terlibat dalam industri ini, baik sebagai pengusaha makanan, penyedia layanan katering, supplier bahan makanan ataupun pemilik restoran. Dengan demikian, sektor

⁴ Badan Pusat Statistik Indonesia, “Statistik Penyedia Makan Minum 2022,” Badan Pusat Statistik Indonesia, <https://www.bps.go.id/id/publication/2023/12/22/1f688af1ba26ff02e07679ac/statistik-penyedia-makan-minum-2022.html>, diakses pada 27 Juli, 2024, hal. 1

⁵ Badan Pusat Statistik Kabupaten Rembang, “Pengeluaran Makanan per Kapita Sebulan - Tabel Statistik,” Badan Pusat Statistik Kabupaten Rembang, <https://rembangkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjI2IzI=/pengeluaran-makanan-per-kapita-sebulan.html>, diakses pada 30 September, 2024, hal. 1

⁶ Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif “Siaran Pers: Menparekraf: Wisata Kuliner Jadi Salah Satu Daya Tarik Utama Destinasi Kota di Indonesia”. <https://kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-wisata-kuliner-jadi-salah-satu-daya-tarik-utama-destinasi-kota-di-indonesia>, diakses pada 30 September 2024

⁷ Andi Annisa Dwi R, “Istimewa! Ini 5 Restoran Fine Dining Unik Di Jakarta,” detikfood, <https://food.detik.com/info-kuliner/d-6805276/istimewa-ini-5-restoran-fine-dining-unik-di-jakarta>, diakses pada 25 November, 2024,

kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan primer masyarakat tetapi juga berperan dalam membangun komunitas dan menciptakan lapangan kerja.

Dengan demikian, daya tarik bisnis kuliner F&B tidak hanya berdasarkan pada kebutuhan dasar manusia untuk makan, tetapi juga pada potensi untuk mengembangkan ide-ide kreatif dan inovatif yang dapat menginspirasi dan memuaskan pasar yang semakin cerdas dan beragam. Bisnis ini juga dapat membuka lapangan kerja untuk masyarakat Indonesia yang meningkat setiap tahunnya. Dalam mengelola bisnis, penting bagi setiap pelaku usaha untuk menjalankan hak dan kewajibannya dengan penuh tanggung jawab sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku. Salah satu aspek utama yang harus diperhatikan adalah perlindungan terhadap konsumen, yang mencakup berbagai hal mulai dari kebersihan hingga kualitas pelayanan di restoran mereka.

Setiap individu berhak untuk menikmati kehidupan yang layak, yang mencakup hak untuk mendapatkan makanan berkualitas baik dan sehat. Prinsip ini tercermin dalam Pasal 27 ayat 2 Undang-Undang Dasar 1945 (UUD 1945) yang menegaskan pentingnya negara untuk melindungi dan memenuhi kebutuhan dasar setiap warganya, termasuk hak atas pangan yang memadai. Dalam konteks perekonomian, Pasal 33 UUD 1945 menegaskan bahwa negara harus memajukan ekonomi nasional dengan mendorong tumbuhnya dunia usaha yang sehat dan berkeadilan. Hal ini penting untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara menyeluruh dan berkelanjutan. Berlandaskan prinsip-prinsip tersebut, Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

diimplementasikan. Undang-undang ini bertujuan untuk melindungi konsumen dari praktek bisnis yang merugikan, seperti penipuan, penyalahgunaan informasi, dan produk berkualitas rendah. Perlindungan konsumen bukan hanya tentang hak atas pilihan yang baik, tetapi juga tentang keamanan dan kesehatan dalam mengkonsumsi barang dan jasa. Pasal 4, pasal 6 dan pasal 7 Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menjadi landasan hukum yang mengatur perlindungan hak konsumen dan tanggung jawab pelaku usaha. Hal ini meliputi kewajiban untuk menjaga standar kebersihan yang tinggi dalam penyediaan makanan dan minuman, serta memberikan pelayanan yang ramah dan profesional kepada setiap pelanggan. Kepatuhan terhadap undang-undang ini tidak hanya merupakan kewajiban hukum tetapi juga mencerminkan komitmen etis dan moral dalam menjalankan bisnis.

Selain Undang-Undang Perlindungan Konsumen (UU No. 8 Tahun 1999), terdapat sejumlah regulasi lain yang turut mengatur tentang kebersihan dan kualitas bahan makanan di restoran untuk mencegah potensi timbulnya penyakit pada konsumen. Seperti pada Pasal 146 ayat (1) Undang-Undang Nomor 17 tahun 2023 tentang Kesehatan yang berbunyi

“Setiap Orang yang memproduksi, mengolah, serta mendistribusikan makanan dan minuman wajib memenuhi standar dan/atau persyaratan keamanan, mutu, dan gizi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.”

Selain ketentuan tersebut, terdapat Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, serta Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang

Keamanan Pangan, peraturan-peraturan tersebut merupakan beberapa contoh peraturan yang relevan dalam konteks ini.⁸

Undang-Undang No. 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan, khususnya Pasal 146 ayat (2), Pasal 147 dan Pasal 148 mengatur tentang sanitasi pangan dan kewajiban untuk menjaga kebersihan dalam proses pengolahan makanan, serta pengawasan pemerintah terhadap produksi maupun pengolahan makanan yang dilakukan oleh pelaku usaha. Regulasi ini menetapkan standar yang harus dipatuhi oleh pengusaha makanan dalam menjaga sanitasi yang baik untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit melalui makanan. Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan mengatur lebih lanjut mengelaborasi persyaratan tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan, yang mencakup prosedur pengawasan dan pengendalian mutu makanan yang diproduksi dan dijual di Indonesia. Hal ini meliputi pula persyaratan sanitasi dan kebersihan yang harus diterapkan oleh pelaku usaha dalam industri makanan, termasuk restoran.

Dengan memastikan kepatuhan terhadap Undang-Undang Perlindungan Konsumen, pelaku usaha tidak hanya melindungi reputasi bisnis mereka tetapi juga membangun hubungan yang kuat dan berkelanjutan dengan konsumen sehingga konsumen percaya dengan pelaku usaha tersebut. Ini berarti memberikan perlindungan yang sepenuhnya terhadap hak-hak konsumen seperti informasi

⁸ Brandectors, “Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Industri Pangan SIAP Saji (IPSS): Badan Pengawas Obat Dan Makanan,” [https://www.pom.go.id/berita/penerapan-higiene-dan-sanitasi-pada-industri-pangan-siap-saji-\(ipss\)](https://www.pom.go.id/berita/penerapan-higiene-dan-sanitasi-pada-industri-pangan-siap-saji-(ipss)) diakses pada 26 Juli 2024

yang jelas dan jujur tentang produk, keamanan dalam konsumsi makanan, serta respon yang cepat terhadap keluhan atau masukan dari pelanggan. Selain itu, penegakan undang-undang ini juga memberikan dorongan bagi inovasi dalam bisnis kuliner, karena pelaku usaha yang memenuhi standar perlindungan konsumen cenderung lebih dipercaya dan diminati oleh masyarakat. Dengan demikian, kepatuhan terhadap regulasi ini bukan hanya sebagai kewajiban formal tetapi juga sebagai strategi cerdas untuk mencapai keunggulan kompetitif dalam industri kuliner yang semakin kompetitif dan dinamis.

Adapun lembaga pemerintahan yang mengawasi restoran sendiri yaitu Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU), Lembaga Sertifikasi Usaha ini tertuang di dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Sertifikasi Usaha Pariwisata⁹. Lembaga ini melaksanakan Sertifikasi Usaha Pariwisata setelah mendapatkan keputusan penunjukan dan penetapan oleh Menteri. Yang dimana pada Pasal 4 ayat (1) Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi kreatif / Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Sertifikasi Usaha Pariwisata. LSU sendiri memiliki tugas memiliki tugas melakukan audit, memelihara kinerja Auditor dan, mengembangkan skema Sertifikasi Usaha Pariwisata.

⁹ Standarisasi Rekreasi - Standarisasi Pariwisata, "Latar Belakang LSU," [https://lsurecreation.com/tentang-kami/latar-belakang-lsu/#:~:text=Lembaga%20Sertifikasi%20Usaha%20\(LSU\)%20adalah,perbuatan%20hukum%20dengan%20pihak%20ketiga](https://lsurecreation.com/tentang-kami/latar-belakang-lsu/#:~:text=Lembaga%20Sertifikasi%20Usaha%20(LSU)%20adalah,perbuatan%20hukum%20dengan%20pihak%20ketiga), diakses pada 27 Juli 2024

Dalam kenyataannya meskipun ada regulasi yang jelas, masih terdapat tantangan dalam implementasi Undang-Undang Perlindungan Konsumen, terutama dalam konteks industri restoran. Salah satu permasalahan utama adalah kurangnya kualitas bahan makanan yang disajikan, yang dapat berkaitan dengan berbagai faktor seperti kebersihan, kualitas bahan mentah, proses pengolahan, hingga penggunaan bahan tambahan. Kurangnya kualitas bahan makanan dapat berdampak serius bagi konsumen, mulai dari risiko penyakit hingga bahaya kesehatan yang mengancam nyawa. Praktik seperti ini umumnya dilakukan oleh sebagian pelaku usaha yang mengutamakan keuntungan tanpa mempedulikan kesejahteraan konsumen mereka. Hal ini tidak hanya merugikan secara langsung konsumen, tetapi juga dapat merusak reputasi dan kepercayaan publik terhadap restoran tersebut.

Pelaku usaha yang mengabaikan kualitas bahan makanan cenderung mengejar keuntungan maksimal dengan cara-cara yang tidak etis, seringkali melanggar standar keamanan pangan yang telah ditetapkan. Dampaknya bisa sangat merugikan, mulai dari terjadinya wabah penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi hingga kasus-kasus kesehatan serius yang dapat berujung pada kematian. Selain itu, praktik ini juga mencederai integritas dan tanggung jawab sosial dari pelaku usaha di sektor *food and beverage*. Mereka tidak hanya melanggar peraturan yang ada, tetapi juga mengkhianati kepercayaan konsumen yang seharusnya menjadi prioritas utama dalam menjalankan bisnis.

Akibatnya, reputasi restoran bisa menurun dan konsumen akan kehilangan kepercayaan terhadap kualitas dan keamanan produk yang disajikan.¹⁰

Dalam era yang dipenuhi dengan kemajuan zaman dan pesatnya perkembangan teknologi saat ini, kesadaran konsumen mengenai kualitas makanan telah mencapai tingkat yang lebih tinggi.¹¹ Tidak lagi hanya sekadar mencari cita rasa yang menggugah selera, konsumen kini lebih peduli terhadap aspek kesehatan dan keamanan dari setiap hidangan yang mereka konsumsi. Mereka memiliki kemudahan untuk melakukan penelusuran mengenai kualitas bahan makanan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan, serta memiliki kemampuan untuk dengan cepat menyebarkan informasi mengenai pengalaman buruk atau kejadian tidak diinginkan yang mereka alami ketika mengonsumsi makanan dari suatu tempat tertentu.

Fenomena ini menjadi semakin signifikan dalam era media sosial, di mana platform-platform seperti Instagram, Twitter, dan Facebook menjadi tempat bagi konsumen untuk berbagi pengalaman, ulasan, serta foto-foto makanan yang mereka nikmati atau temukan di restoran. Setiap komentar, ulasan, atau rekomendasi dari konsumen memiliki potensi besar untuk mempengaruhi citra dan reputasi sebuah restoran atau pelaku usaha makanan.¹²

¹⁰ Sherry Adelia, Dewi Andriani, St. Hadijah "Identifikasi Syarat Kualitas, Higienis dan Sanitasi hidangan yang Mempengaruhi Peningkatan Penjualan pada Restoran Wong Solo di Kota Makassar", Home Journal, Vol. 5 No. 1 2023, hal. 40

¹¹ Chaira Fadlika, Pramadita Amila Shaliha, Siti Nur Saidah Rahmah, dan Raden Siti Nurlaela, "Studi Tentang Kesadaran Dan Pengetahuan Konsumen Akan Kontaminasi Mikroba Pada Pangan : Studi Kasus Pada Remaja", Karimah Tauhid, Vol 3, No. 5 Juni 2024, hal. 5411

¹² Social Media Marketer "Influencer Makanan : Cara Asik Review Makanan di Sosmed", <https://socialmediamarketer.id/blog/cara-menjadi-influencer-makanan/>, diakses pada 5 juni 2024

Dengan demikian, pelaku usaha di bidang kuliner dan makanan dihadapkan pada tuntutan yang tinggi untuk tidak hanya memenuhi harapan konsumen akan cita rasa yang istimewa, tetapi juga untuk memastikan bahwa setiap hidangan yang mereka sajikan memenuhi standar ketat terkait dengan keamanan pangan dan kesehatan masyarakat. Regulasi yang ketat terkait dengan sanitasi, penggunaan bahan baku yang aman, serta prosedur pengolahan makanan yang higienis menjadi sangat penting dalam menjamin bahwa setiap produk makanan yang dijual atau disajikan tidak hanya lezat tetapi juga aman untuk dikonsumsi.

Dengan berlandaskan pada hal di atas, dapat diambil suatu pemahaman bahwa integritas dan transparansi dalam menjalankan usaha di sektor makanan dan minuman sangatlah penting. Pengusaha harus tidak hanya berfokus pada pengembangan menu yang inovatif dan menarik, tetapi juga memprioritaskan aspek kualitas dan keamanan bahan makanan. Dengan mematuhi semua peraturan dan standar yang berlaku, mereka tidak hanya menjaga kepercayaan konsumen, tetapi juga memastikan kelangsungan dan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan dalam industri yang kompetitif ini.

Apabila terjadi pelanggaran terhadap kualitas bahan makanan yang dialami oleh konsumen dari pelaku usaha, konsumen memiliki hak untuk mengadukan permasalahan tersebut kepada Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI).¹³ YLKI memegang peran penting yang diamanatkan dalam

¹³ Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia “Ketentuan Pengaduan YLKI” <https://pelayanan.ylki.or.id/kb/faq.php?id=2>, diakses pada 26 Juli 2024

Pasal 44 ayat (3) Undang-Undang Perlindungan Konsumen, yang mencakup sejumlah tugas strategis dalam menjaga kepentingan dan perlindungan konsumen secara luas.

Pertama, menyebarkan informasi dalam rangka meningkatkan kesadaran atas hak dan kewajiban dan kehati-hatian konsumen dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Dengan memperluas pemahaman konsumen tentang hak-hak mereka, YLKI berupaya membangun masyarakat yang lebih cerdas dan waspada terhadap praktik bisnis yang tidak mematuhi standar atau memberikan layanan yang tidak memenuhi ekspektasi. Serta memberikan nasihat kepada konsumen yang memerlukannya. Dengan memberikan saran yang berbasis pada hukum dan praktik terbaik, YLKI membantu konsumen untuk membuat keputusan yang lebih baik dan lebih terinformasi.

Kedua, bekerja sama dengan instansi terkait dalam upaya mewujudkan perlindungan konsumen. YLKI menjalin kerja sama dengan berbagai instansi terkait untuk memperkuat efektivitas perlindungan konsumen secara kolektif. Kerja sama ini mencakup berbagai aspek, mulai dari advokasi kebijakan hingga penegakan hukum terhadap pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha. Tentu saja kerjasama ini diperuntukan agar hak hak konsumen yang dilanggar dapat diproses dengan cepat

Ketiga, membantu konsumen dalam memperjuangkan haknya, termasuk menerima keluhan atau pengaduan konsumen. Dengan mengumpulkan dan mengelola pengaduan ataupun keluhan konsumen dengan cermat, YLKI

memberdayakan konsumen untuk memperjuangkan hak-hak mereka dan mendapatkan kompensasi atau penyelesaian yang adil.

Terakhir, melakukan pengawasan bersama pemerintah dan masyarakat terhadap pelaksanaan perlindungan konsumen.¹⁴ Dengan melakukan pengawasan yang diperuntukan untuk memastikan praktik perlindungan konsumen dilaksanakan dengan baik. Pada kenyataannya, masalah kurangnya kualitas bahan makanan di restoran menjadi perhatian utama yang sedang dihadapi pada era saat ini, meskipun sudah terdapat regulasi yang seharusnya mengatur hal tersebut. Meskipun demikian, masih banyak terjadi pelanggaran yang dilakukan oleh sebagian oknum pelaku usaha demi meraih keuntungan yang maksimal. Praktik ini dapat mengakibatkan dampak negatif yang beragam, tidak hanya bagi kesehatan konsumen tetapi juga bagi reputasi industri kuliner secara keseluruhan.

Pelanggaran terhadap standar kualitas bahan makanan tidak hanya menimbulkan risiko terhadap kesehatan konsumen, seperti penyakit atau gangguan kesehatan lainnya, tetapi juga mencerminkan sikap tidak bertanggung jawab terhadap kepercayaan yang diberikan oleh konsumen. Konsumen sebagai pihak yang paling terpengaruh harus menjadi lebih selektif dalam memilih tempat makan. Mereka diharapkan untuk bertanya secara detail mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam menu restoran sebelum memutuskan untuk mengonsumsi makanan di sana, apabila konsumen menemukan pelaku usaha yang melanggar hal tersebut maka konsumen dapat melaporkan kepada pihak terkait.

¹⁴ “Kedudukan Dan Tugas,” Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia, <https://ylki.or.id/profil/kedudukan-dan-tugas/>, diakses pada 26 Juni, 2024

Tindakan ini tidak hanya untuk melindungi diri mereka sendiri, tetapi juga untuk mendorong praktik bisnis yang lebih etis dan transparan di industri makanan dan minuman. Konsumen yang proaktif dalam mengajukan pertanyaan tentang asal-usul dan kualitas bahan makanan dapat memberikan tekanan positif kepada pelaku usaha untuk mematuhi standar yang ditetapkan dalam peraturan dan meningkatkan kualitas layanan yang mereka tawarkan. Selain itu, pada era digital ini edukasi sangat mudah untuk disebarkan. Agar dapat meningkatkan kesadaran konsumen akan hak-hak mereka dalam mendapatkan makanan yang aman dan berkualitas, diharapkan dapat mendorong perubahan perilaku dan kebijakan yang lebih baik dari pihak-pihak terkait, termasuk pemerintah dan lembaga pengawas konsumen.

Dengan berlandaskan pada penjabaran masalah diatas, maka jelas diperlukan adanya suatu langkah untuk semakin meningkatkan jaminan hak-hak konsumen dalam memperoleh makanan yang aman dan berkualitas. Guna menemukan langkah tersebut, maka Penulis melakukan penelitian tugas akhir dalam bentuk skripsi dengan judul **“Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Minimnya Kualitas Makanan Pada Restoran Ditinjau Dari Undang-Undang Perlindungan Konsumen”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana implementasi Perlindungan Hukum Konsumen terhadap minimnya pelayanan dan kualitas makanan yang dihidangkan restoran?
2. Bagaimana tanggung jawab hukum pelaku usaha terhadap kerugian yang diderita konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas adapun tujuan penelitian ini dibuat yaitu :

1. Memecahkan persoalan hukum terkait implementasi perlindungan konsumen yang terdampak oleh pelayanan dan kualitas makanan yang dihidangkan oleh pelaku usaha
2. Melakukan penemuan hukum terkait penguatan tanggung jawab pelaku usaha ketika terjadi kerugian yang dialami oleh konsumen dalam menjalankan SOP restoran

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Adapun manfaat yang diharapkan dari penulis yaitu agar mengetahui bahwasanya terdapat kewajiban yang harus dilakukan oleh pelaku usaha dalam menjalankan bisnis F&B serta terdapat hak yang harus didapatkan oleh konsumen dalam mengkonsumsi produk dari pelaku usaha tersebut.

1.4.2 Manfaat Praktik

Agar pelaku usaha memahami bahwa kualitas makanan yang digunakan, termasuk kebersihan, kualitas bahan dasar, cara pengolahan, dan aspek lainnya, adalah hal yang harus diperhatikan dengan serius. Hal ini penting untuk memastikan bahwa konsumen tidak mengalami hal-hal yang tidak diinginkan dan sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Selain itu, penting juga agar konsumen menyadari hak mereka untuk mendapatkan produk berkualitas baik, sehingga pelaku usaha tetap menjalankan kewajiban mereka sesuai dengan undang-undang yang berlaku. Selain itu, pemerintah perlu memperketat peraturan dan pengawasan terkait kualitas makanan untuk memastikan standar yang tinggi.

1.5 Sistematika penulisan

Untuk mempermudah pemahaman dan merancang struktur yang sistematis, Penulisan ini dibagi menjadi lima bab. Pendahuluan ditempatkan dalam Bab I, yang meliputi permasalahan yang akan diangkat, bertujuan untuk

memberikan gambaran arah pemikiran yang akan dikembangkan dalam penulisan Skripsi ini.

Bab II kemudian membahas tinjauan teori dan konseptual terkait isu serta latar belakang yang telah diuraikan dalam Bab I. Di bagian ini, penulis menyajikan pandangan teoritis dan konseptual terkait perlindungan hak cipta terhadap Penyalinan Karya Seni dalam Desain Pakaian untuk Tujuan Komersial.

Bab III akan mengulas metode penelitian yang akan digunakan oleh penulis untuk penulisan ini, setelah memahami teori-teori yang telah dijelaskan sebelumnya.

Selanjutnya, Bab IV akan berfungsi sebagai uraian dan pembahasan akhir terkait permasalahan yang diajukan oleh penulis.

Dari pembahasan pada bab-bab sebelumnya, penulis akan merumuskan kesimpulan yang disertai dengan saran yang diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pemecahan masalah yang ada. Kesimpulan dan saran ini akan dipresentasikan dalam Bab V, yang juga bertindak sebagai penutup dari keseluruhan pembahasan.