**BAB I**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Sumatera Barat terkenal dengan keindahan alam dan kearifan lokalnya. Selain itu juga terkenal dengan makananya yang khas dan nikmat. Salah satunya adalah makanan khas Payakumbuh yakni Batiah. Sekilas Batiah ini bisa dibilang mirip regginang tetapi, regginang merupakan kerupuk tebal yang dibentuk bulat dan terbuat dari beras, baik itu beras putih atau beras ketan, sedangkan Batiah pembuatanya harus menggunakan beras ketan.

Batiah merupakan sejenis makanan ringan atau yang biasa disantap sebagai cemilan bagi masyarakat payakumbuh. Batiah juga menjadi salah satu oleh-oleh wajib bagi para peloncong dan wisatawan yang berkunjung atau berlibur ke Payakumbuh. Salah satu beras yang digunakan dalam pembuatan kue Batiah adalah beras ketan. Beras ketan adalah beras yang warnanya lebih putih daripada beras lainya. Beras ketan ini memiliki ukuran yang lebih besar dan keras. Beras ketan ini masih termasuk jenis padi-padian namun berbeda jenis dengan beras lainya. Salah satu olahan yang terbuat dari beras ketan adalah kue Batiah.[[1]](#footnote-1)

Kue ini populer sebagai makanan oleh-oleh khas Payakumbuh, Sumatera Barat. Masakan ini dihasilkan dari proses memasak yang Panjang dimulai dari mengukus, cetak, jemur, dan goreng[[2]](#footnote-2). Proses ini bisa memakan waktu 1 sampai 2 hari semua tergantung cuaca. Batiah ini terkanal dengan dua

jenis, Jenis pertama Batiah terbuat dari beras ketan dan gula arena tau biasa disebut saka oleh masyarakat sekitar Payakumbuh, Jenis ini merupakan jenis batiah Batiah asli dari payakumbuh yang berwarna coklat muda dan terkenal di payakumbuh. Jenis lainya yaitu batiah putih atau mirip sekali dengan rengginang tetapi di baluri dengan sedikit karamel atau coklat. Batiah sejenis ini memiliki rasa yang sedikit berbeda karena lebih gurih dan tidak semanis Batiah yang berwarna cokelat. Untuk mendapatkan Batiah ini juga tidak sulit cukup berkunjung ke Payakumbuh tetapi sekarang Batiah tidak hanya di payakumbuh saja tetapi juga ada di Batusangka lebih tepatnya di JL. Balimbiang.

Dalam melakukan pembelian, konsumen akan dihadapkan oleh beberapa tahapan dalam pengambilan keputusan baik itu sebelum atau sesudah melakukan pembelian. Keputusan pembelian yaitu konsumen akan membentuk pertimbangan atas merek-merek pilihan yang akan dibeli, dimana konsumen juga mungkin membentuk niat untuk membeli produk yang paling disukainya[[3]](#footnote-3). Sedangkan putusan pasca pembelian, yaitu, setelah membeli suatu produk, konsumen akan mengalami tingkat kepuasan atau ketidakpuasan tertentuk yang akan mempengaruhi perilaku pembelian selanjutnya. Konsumen yang puas cenderung akan menjadi sarana yang baik dalam mempromosikan produk tersebut kepada orang lain.

Masyarakat sebagai konsumen bisa saja menjadi objek ekspolitasi dari pelaku usaha dari pihak yang tidak bertanggung jawab, kondisi konsumen di negara Indonesia masih rentan terhadap posisi yang dirugikan oleh pelaku usaha[[4]](#footnote-4). Karena apabila tidak berhati-hati maka dapat saja konsumen hanya menjadi objek dari aktivitas bisnis pelaku usaha demi mendapatkan keuntungan dari penjualan meskipun melalui cara yang dapat merugikan masyarakat serta bertentangan dengan peraturan[[5]](#footnote-5).

Dalam membeli makanan terutama makanan dalam kemasan seharusnya sebelum membeli produk tersebut pembeli melihat tanggal yang diberi untuk membatasi tingkat keamanan produk (kadar kalaluwarsa).

Bila kualitas suda jelek, efeknya akan terjadi saat itu juga, hal yang dikhawatirkan dalam makanan kadaluarsa adalah pertumbuhan bakteri. Bakteri dalam makanan kadaluarsa bisa menimbulkan efek seperti keracunan makanan, yaitu diare, demam, kejang, dan muntah-muntah. Efeknya tergantung dari bakteri yang tumbuh dan terjadi di hari yang sama atau di esok harinya jika konsumsi makanan atau minuman kadaluarsa tersebut dikonsumsi pada malam hari. Pada tanggal kadaluarsa kualitas masih di jamin produsen, tetapi di luar tanggal itu kualitas sudah memburuk atau tidak terjamin lagi. Buruk dalam arti ada perubahan warna, kerenyahan berkurang, atau makanan makin kering. Mencantumkan tanggal kadaluarsa terhadap produk pangan konsumen memperoleh informasi yang jelas mengenai keamanan produk, distributor dan penjual dapat mengatur masa jaminan produk setelah proses produksi[[6]](#footnote-6)

Label merupakan sumber informasi yang terperinci bagi konsumen karena didalamnya memuat representasi, peringatan, maupun instruksi dari satu produk. Informasi dari pelaku usaha berupa nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal kadaluwarsa, sangat dibutuhkan oleh konsumen sebelum membeli suatu produk dan memiliki pengaruh daya beli yang besar bagi konsumen.[[7]](#footnote-7)

Pada Pasal 8 ayat (1) huruf G Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya disebut UUPK) menyebutkan bahwa “Pelaku Usaha dilarang untuk memproduksi atau memperdagangkan Barang Jasa tanpa mencantumkan tanggal Kadaluwarsa atau jangka waktu Penggunaan atau Pemanfaatan yang paling baik atas barang tertentu, karena hal tersebut dapat merugikan Konsumen.” Pelaku Usaha yang melanggar ketentuan tersebut diancam sebagaimana disebutkan dalam Pasal 8 ayat (1) dan ayat (2) tentang Undang-Undang Perlindungan Konsumen (selanjutnya disebut UUPK) bahwa “Pelaku Usaha yang melakukan pelanggaran pada ayat (1) dan ayat (2) dilarang memperdagangkan barang dan/atau jasa tersebut serta wajib menariknya dari peredaran”.

Menurut Pasal 97 ayat (3) Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan disebutkan Pencantuman label berbahasa Indonesia pada Kemasan Pangan ditulis atau dicetak dengan menggunakan Bahasa Indonesia serta memuat paling sedikit mengenai:

1. Nama Produk
2. Daftar Bahan yang digunakan;
3. Berat bersih atau isi bersih;
4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor;
5. Halal bagi yang dipersyaratkan;
6. Tanggan dan kode produksi;
7. Tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa;
8. Nomor izin edar bagi Pangan olahan;

Peraturan Menteri Kesehatan Repubik Indonesia Nomor 180/Men.Kes/Per/IV/1985 pengertian tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa ialah batas akhir suatu makanan dijamin mutunya sepanjang penyimpananya mengikuti petunjuk yang diberikan oleh produsen (*best before*)[[8]](#footnote-8). Tanggal kadaluwarsa pada beberapa produk dibedakan menjadi *best before* dan *use by*. *Best before* artinya tanggal yang tercantum merupakan batas suatu produk masih layak dikonsumsi meskipun telah melewati batas tanggal yang tertera, namun produk telah mengalami penurunan kualitas. Sedangkan *use by* artinya batas batas tanggal yang dimana produk makanan tersebut tidak dapat lagi dikonsumsi[[9]](#footnote-9). Agar Pangan yang beredar di masyarakat terjamin mutu dan kualitasnya maka pelaku usaha harus mentaati ketentuan sesuai dengan peraturan yang berlaku, salah satunya memberikan label keterangan produk termasuk tanggal kadaluarsa.

Pencantuman batas kadaluwarsa diatur khusus dalam Pasal 6 dan Pasal 7 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk. 03.1.23.06.10.5166 tahun 2010 tentang pencantuman informasi asal bahan tertentu, kandungan alkohol dan batas kadaluwarsa pada penandaan/Label obat, obat tradisional, suplemen makanan, dan pangan. Pencantuman batas kadaluarsa harus jelas sehingga mudah dilihat dan dibaca dengan mencantumkan bulan dan tahun. Selain itu, batas kadaluwarsa pangan, yang memiliki masa simpanan kurang dari 3 (tiga) bulan, ditulis dengan mencantumkan tanggal, bulan dan tahun.

Ketentutan mengenai pemberian tanggal kadaluwarsa diatas hanya berlaku untuk makanan yang telah dikemas dan siap untuk diperdagangkan. Ketentuan tanggal kadaluwarsa ini tidak berlaku untuk perdagangan makanan ringan yang menjual dan membuat produknya langsung dihadapan konsumen, misalnya pedagang makanan ringan yang menjual dan membuat produknya langsung dihadapan konsumen. Agar tetap menjamin kualitas mutu makanan dan tidak menimbulkan kerugian bagi konsumen. Pada dasarnya semua pelaku usaha, baik yang memproduksi maupun yang memperdagangkan tidak boleh memproduksi atau menjual barang yang tidak ada tanggal kadaluwarsa. Sebagai pelaku usaha sudah seharusnya harus bertanggung jawab dengan kerugian yang ditimbulkan tergadap Konsumen.

Pasal 19 ayat (1) Undang-Undang Perlindungan Konsumen (selanjutnya disebut dengan UUPK) menyatakan bahwa “Pelaku usaha bertanggungjawab memberikan ganti rugi atas kerusakan pencemaran dan/atau kerugian Konsumen akibat mengkonsumsi barang/jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan”.

Kegunaan dari pelaku usaha dalam memberi tanggal kadaluwarsa agar konsumen terhindar dari hal-hal yang menyebabkan kerugian, akan tetapi saat ini sebagaian masyarakat sebagai konsumen ada yang tidak memperhatikan tanggal kadaluarsa dari produk pangan yang mereka beli[[10]](#footnote-10). Faktor persaingan yang ketat membuat pelaku usaha seringkali melakukan segala cara demi meraup keuntungan lebih tanpa memikirkan akibat yang didapatkan, ditambah kelalaian konsumen yang semakin mendorong pelaku usaha untuk berbuat curang.

Berdasarkan dari uraian-uraian tersebut dimana terdapat kondisi yang tidak sesuai antara pelaku usaha dan konsumen yang cederung merugikan pihak konsumen yang mana masih ada penjualan produk yang tidak memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan Pemerintah salah satunya makanan pada kue batiah yang tidak memiliki label tanggal kadaluwarsa, sehingga peneliti tertarik untuk mengangkat judul: **“TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA TERHADAP PRODUK MAKANAN YANG TIDAK MENCANTUMKAN TANGGAL KADALUWARSA PADA KEMASAN KUE BATIAH LIS DI NAGARI BALIMBIANG KABUPATEN TANAH DATAR”**

1. **Rumusan Masalah**

Dari identifikasi masalah dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah tanggung jawab pelaku usaha kue batiah Lis terhadap makanan batiah tanpa label tanggal kadaluwarsa?
2. Bagaimana Perlindungan Hukum Bagi Konsumen terhadap produk makanan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada label

kemasan?

1. **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui tanggung jawab pelaku usaha kue batiah Lis terhadap makanan batiah yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada label kemasan
2. Untuk mengetahui bentuk perlindungan hukum bagi konsumen terhadap produk makanan yang tidak mencantumkan tanggal kadaluwarsa pada label kemasan
3. **METODE PENELITIAN**
4. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian yuridis sosiologis (*Socio-Legal Reseach*) atau istilah lainnya yang digunakan adalah penelitian Lapangan[[11]](#footnote-11). Yuridis sosiologis adalah penelitian dengan melihat suatu kenyataan hukum didalam masyarakat. Yuridis sosiologis merupakan penelitian yang digunakan untuk melihat aspek-aspek hukum dalam interaksi sosial didalam masyarakat dan berfungsi sebagai mengidentifikasi dan meningkatkan hasil untuk penulisan untuk tujuan penelitian.

1. Sumber data
2. Data primer

Data Primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumber pertama yang relavan dengan topik yang dibahas.[[12]](#footnote-12) Data primer ini didapatkan dengan melakukan wawancara kepada pemilik usaha batiah Lis Ibu Darmulis dan 5 (lima) orang konsumen yang terdiri dari ibu Nino Hesni, ibu Suci Permata Sari , kak Arrum Komala, ibu Afrianita, ibu Murniati yang berbelanja di batiah Lis.

1. Data Sekunder

Data Sekunder adalah bahan hukum yang memberi penjelasan terhadap bahan hukum primer, misalnya rancangan Undang-Undang, buku-buku, jurnal, hasil penelitian, hasil karya dari pakar hukum dan sebagainya.

Data sekunder dikelompokan menjadi 2 jenis bahan hukum, yaitu:

1. Bahan hukum primer, merupakan bahan hukum yang sifatnya mengikat, berupa Peraturan Perundang-undangan, dalam hal ini yaitu,
2. Kitab Undang-Undang Hukum Perdata
3. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
4. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 180/Men.Kes/Per/IV/1985
6. Peraturan BPOM Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.06.10.5166 tahun 2010 tentang Pencantuman Informasi Asal Bahan Tertentu , Kandungan Alkohol, dan Batas Kadaluwarsa Pada Penandaan Label Obat, Obat Tradisional, Suplement Makanan, dan Pangan
7. Bahan hukum sekunder, yaitu bahan hukum yang erat kaitanya dengan bahan hukum primer. Bahan hukum sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah
8. artikel-artikel
9. media cetak
10. internet
11. dan lain-lain.
12. Teknik Pengumpulan Data
13. Wawancara

Suatu pengumpulan data dengan melakukan komunikasi langsung

dengan narasumber guna memperoleh informasi atau mendukung objek penelitian[[13]](#footnote-13). Dalam wawancara, peneliti terlebih dahulu telah melakukan persiapan dengan membuat pertanyaan yang akan ditanyakan kepada narasumber yaitu pemilik kue batiah ibu Darmulis dan 5 (lima) konsumen yang terdiri dari ibu Nino Hesni, ibu Suci Permata Sari, ibu Arrum Komala, ibu Afrianita, ibu Murniati yang berbelanja di usaha batiah Lis.

1. Studi Dokumen

Studi dokumen adalah Teknik yang digunakan untuk mencari data melalui sumber tertulis, seperti Perundang-undangan yang terkait, arsip catatan, dokumen resmi dan sebagainya.[[14]](#footnote-14)

1. Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan Menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan bahan-bahan lain.*[[15]](#footnote-15)* Sehingga dapat mudah dipahami, dan temuanya dapat diinformasikan kepada orang lain. Analisis data dalam penelitian ini adalah deskriptif analitik*,* analisis data yang digunakan adalah pendekatan kualitatif terhadap data primer dan data sekunder. Deskriptif *t*ersebut meliputi isi dan sturktur hukum positif yaitu suatu kegiatan yang dilakukan oleh penulis untuk menentukan isi maka aturan hukum yang dijadikan rujukan dalam menyelesaikan permasalahan hukum yang menjadi objek kajian, pola-pola tadi di analisi lagi dengan menggunakan teori yang objektif.Dalam penelitian ini juga tidak lepas dari Teknik deskriptif yang dimaksudkan memaparkan apa adanya tentang peristiwa hukum atau kondisi hukum.

1. PDIP Kreatif, 2021, *Batiah*, <https://www.pdipkreatif.id/detail/wisata/564/galeri> diakses pada tanggal 14 November 2022, pukul 08:54 WIB. [↑](#footnote-ref-1)
2. *Ibid*  [↑](#footnote-ref-2)
3. Jurnal, Ulyah, 2018, *Pengaruh Tanggal Kadaluarsa dan Label Halal Pada Krmasan Produk Makanan Terhadap Keputusan Pembelian Masyarakat Desa, Sungai Terap Kec. Kumpeh Ulu Kab. Muaro Jambi*. Hlm. 1. [↑](#footnote-ref-3)
4. Hastarini Yuliawati, 2009, *Aspek Perlindungan Konsumen Terhadap Peredaran Daur Ulang Makanan Kadaluwarsa ditinjau dari Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan konsumen.* Depok, Universitas Indonesia. [↑](#footnote-ref-4)
5. Gunawan Widjaja dan Ahmad Yani, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Gramedia, Jakarta, 2003, Hlm.12. [↑](#footnote-ref-5)
6. Ahmad Miru dan Sutarman Yudo, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Raja Grafindo Prasada, Jakarta, 2004, Hlm. 77. [↑](#footnote-ref-6)
7. Aulia Muthiah, Op.Cit, Hlm. 139-140. [↑](#footnote-ref-7)
8. Ahmad Miru, *Prinsip-prinsip Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Di Indonesia*, Rajawali Pers, Jakarta, 2011. Hlm. 195. [↑](#footnote-ref-8)
9. I Nyoman Sucipta Et.Al, *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efesien*, Udayana University Press, Denpasar, 2017. Hlm. 106. [↑](#footnote-ref-9)
10. Isabela Sucita, *Perlindungan Konsumen Terhadap Peredaran Produk Kadaluarsa Menurut Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen*, *Lex Privatum Vol*.5 No. 8, 2017, Hlm. 6. [↑](#footnote-ref-10)
11. Maiyestati, 2022, *Metode Penelitian Hukum*, LPPM Universitas Bung Hatta, Padang, hlm. 54. [↑](#footnote-ref-11)
12. Zainudin Ali, 2009, *Metode Penelitian Hukum*, Sinar Grafika, Jakarta, Hlm. 105. [↑](#footnote-ref-12)
13. Moh, Nasir, 2005, *Metode Penelitian*, Ghalia Indonesia, Bogor, hlm. 53. [↑](#footnote-ref-13)
14. Suharismi Arikunto, 2002, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Rineka Cipta, Jakarta, hlm. 206. [↑](#footnote-ref-14)
15. Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, hlm. 244. [↑](#footnote-ref-15)