

Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Higiene dan Sanitasi Proses Produksi Ikan Asap (Studi Pelaku Usaha di Kecamatan Kota Bangun)

Aulia Nur Arifah¹, Akhmad Haries²

¹ UIN Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda, aularifaaa07@gmail.com

² UIN Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda, akhmadharies12@gmail.com

Abstrak:

Artikel ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi yang dilakukan dan menganalisis kesadaran hukum pelaku usaha terhadap higiene dan sanitasi proses produksi ikan asap. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dengan menggunakan pendekatan yuridis empiris. Subjek penelitian ini adalah pelaku usaha ikan asap, sedangkan objek penelitian ini mengenai kesadaran pelaku usaha terhadap higiene dan sanitasi proses produksi ikan asap. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Proses produksi ikan asap dimulai dengan mempersiapkan alas, tungku, dan api untuk dipanaskan, kemudian proses pemotongan perut ikan, membersihkan ikan lalu langsung pada proses pengasapan yang memakan waktu 7-12 jam untuk hasil yang maksimal. Hasil penelitian yang didapatkan bahwa pelaku usaha ikan asap masih kurang menyadari penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam proses produksi ikan asap, hal ini dikarenakan indikator pengetahuan pelaku usaha terkait higiene dan sanitasi hanya sebatas mengetahui berdasarkan pengetahuan yang ada dalam dirinya, sehingga pemahaman dan penerapan perilaku hukum terhadap higiene sanitasi belum memenuhi syarat, pelaku usaha juga tidak mempunyai sertifikat laik higiene sanitasi dan nomor induk berusaha, yang artinya belum memenuhi indikator kesadaran hukum karena kurangnya sikap hukum. Berdasarkan hasil penelitian yang ada, pelaku usaha belum memenuhi hak konsumen yang tercantum dalam pasal 4 ayat (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, hak konsumen untuk mendapatkan keamanan, kenyamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan jasa, yang artinya dalam hal ini konsumen harus mendapatkan produk yang bersih, aman terjaga dari kontaminasi, dan menghindari kerugian bagi konsumen.

Kata Kunci: Pelaku Usaha, Higiene, Sanitasi, Ikan Asap.

A. Pendahuluan

Indonesia dengan mayoritas penduduknya beragama Islam, terkenal dengan sumber daya alam yang melimpah menjadikannya sebagai salah satu negara Asia dengan potensi terbesar sebagai penghasil barang halal. Indonesia mempunyai total masyarakat muslim sebesar 86,9% dari populasi tanah air yang mencapai 273,32 juta jiwa.¹ Dengan demikian, proporsi konsumen muslim di pasar Indonesia relatif besar sehingga keamanan bagi konsumen muslim tetap menjadi poin utama karena merupakan sebuah kewajiban dalam mengkonsumsi produk barang dan jasa.

Seiring perkembangan yang sangat pesat, momentum ini menjadi tantangan sekaligus kesempatan bagi manusia untuk membuka dan memasarkan sebanyak-banyaknya produk yang dimiliki. Baik berupa barang, jasa, makanan, dan minuman, ini bukan lagi sekadar kebutuhan untuk bertahan hidup, tetapi juga bisa menjadi sumber hiburan atau kesenangan bahkan penghasilan (seperti wisata kuliner oleh *vlogger* makanan), di mana orang dapat mencicipi cita rasa dari berbagai kreasi dan pilihan untuk memenuhi keinginan dan kebutuhannya.

¹ <https://www.bps.go.id>, diakses tanggal 28 Januari 2023.

Bidang usaha ini didorong dengan meningkatnya kebutuhan di masyarakat, maka dari itu banyak pelaku usaha yang mendirikan mini market, swalayan, warung-warung kecil, bahkan produksi rumahan berbagai macam olahan, salah satunya olahan ikan, agar tercukupinya kebutuhan bagi masyarakat. Salah satu dari sekian banyak tuntutan yang berbeda dalam suatu masyarakat adalah kebutuhan akan pangan, karena pangan merupakan sumber energi bagi tubuh. Makanan yang halal dan sehat untuk dikonsumsi dianggap sebagai makanan yang baik.

Kota Bangun merupakan salah satu kecamatan yang berada di wilayah tengah Kabupaten Kutai Kartanegara, Desa Kota Bangun tidak jauh dari sungai, karena bagian sebelah utara Kota Bangun terdapat wilayah geografis yang berdekatan dengan Kecamatan Kenohan, yang mana Kecamatan Kenohan mempunyai danau dengan luas sekitar 29.000 ha dan satu di antaranya Danau Semayang yang merupakan danau terbesar dengan luas 13.000 ha.²

Masyarakat di Kecamatan Kota Bangun di beberapa desa pada umumnya memiliki mata pencaharian di bidang perikanan baik sebagai nelayan, pembudidaya ikan, pedagang ikan, dan sebagai pelaku usaha produksi olahan ikan dari hasil nelayan. Pelaku usaha dengan berbagai macam produksi olahan ikan di Kecamatan Kota Bangun, salah satunya adalah produksi olahan ikan asap yang sering kali menjadi buah tangan khas Kecamatan Kota Bangun. Ikan asap merupakan olahan ikan yang ikannya diawetkan dengan cara pengasapan.

Memperhatikan proses produksi suatu makanan sangatlah penting, karena hal ini akan berdampak pada kesehatan seseorang yang mengkonsumsi makanan itu sendiri, Badan Pengawas Obat Makanan (BPOM) mengemukakan bahwa pangan yang tidak ditutup atau dibiarkan terbuka dapat menyebabkan munculnya mikroorganisme pencemaran dalam makanan yang dapat berasal dari virus, bakteri, maupun jamur.³ Maka dari itu, makanan yang tidak bersih atau higienis akan berdampak pada kesehatan tubuh.

Pelaku usaha bertanggung jawab memperhatikan kehygienisan dan sanitasi dalam hal cara memperoleh, bahkan proses mengolah makanan tersebut agar tidak bertentangan dengan Undang-Undang tentang Pangan, Undang-Undang Perlindungan Konsumen, dan Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Penerapan higiene dan sanitasi bertujuan untuk menjamin keamanan pangan dan mencegah konsumen dari penyakit. Higiene dan kesehatan karyawan, baik yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan yang diolah, perlu diperhatikan agar tidak mengakibatkan pencemaran pada produk. Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi seharusnya dilakukan secara berkala untuk mencegah kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.⁴

² Heldina Pristanti, Siti Nur Hasanah, dkk, "Pelatihan Digital Marketing UKM Ikan Asin di Desa Wisata Pela, Kabupaten Kutai Kartanegara", dalam Jurnal Community Empowerment edisi no. 11, Vol. 6, 2021, h. 2136.

³ <https://www.pom.go.id>, diakses tanggal 5 April 2023.

⁴ Ai Imas Faidoh Fatimah, Rianti Dyah Hapsari, dkk, "Peningkatan Pengetahuan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene di UKM Pengolahan Sagu, Bogor", dalam Jurnal Community Development Journal edisi no. 1, Vol. 3, 2022, h. 243.

Sebagai konsumen orang yang mengkonsumsi atau menggunakan barang dan jasa harus tetap memperhatikan hak-haknya sebagai konsumen agar tidak mudah terlena, dan jangan sampai hanya sebagai pemakai saja tanpa mengetahui dan memperhatikan bahwa hak-haknya tidak dipenuhi. Lebih tegas dinyatakan pada pasal 4 ayat (1) Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999 tentang Hak dan Kewajiban Konsumen, bahwa hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa.

Meskipun di Indonesia sudah mengatur tentang Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen, namun dalam praktiknya sering kali masih terjadi penyimpangan mengenai peraturan tersebut, salah satu penyimpangan tersebut adalah terdapat beberapa pelaku usaha yang kurang memperhatikan kehygienisan dan sanitasi fasilitas produksi agar terhindarnya dari kontaminasi.

Peristiwa yang melatarbelakangi penelitian ini berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan penulis bahwa dalam kasus ini beberapa pelaku usaha produksi ikan asap yang berada di pinggir jalan kurang memperhatikan hygiene dan sanitasi dalam fasilitas produksi. Dalam hal ini, tungku dan alas yang digunakan tidak dibersihkan secara rutin atau berkala, membiarkan ikan asap di atas tungku dan tidak ditutup, yang seharusnya ditutup agar terhindar dari kontaminasi debu, atau benda lainnya. Maka hal ini tidak bisa dianggap suatu hal yang biasa saja. Dalam hal memperhatikan suatu produk makanan yang layak atau tidak merupakan kewajiban pelaku usaha, yang mana pelaku usaha berkewajiban penuh memberikan kenyamanan, keamanan, dan keselamatan bagi konsumennya.

Maka dari itu ini adalah sebuah masalah yang harus diminimalisir dampak buruknya dengan cara meneliti dan mengarahkan pelaku usaha dagang yang baik, memperhatikan kehygienisan dan sanitasi dalam proses produksinya. Sebab dalam suatu usaha tidak boleh merugikan konsumen. Dalam Al-qur'an sendiri Allah SWT berfirman untuk menyuruh kita mengkonsumsi yang baik dan melarang kita untuk mengkonsumsi makanan yang tidak baik, di antara firman Allah SWT dalam surah Al-Baqarah ayat 172, ialah:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Terjemahan: “Hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rezeki yang baik-baik yang kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepada Allah kamu menyembah” (Q.S.2: 172).⁵

Untuk itu, baik pelaku usaha maupun konsumen sangat penting memperhatikan proses produksi atau kondisi suatu makanan sekalipun, apabila makanan tercemar oleh bahan-bahan atau sesuatu yang tidak layak untuk dikonsumsi maka akan mengganggu kesehatan tubuh

⁵ Kementerian agama RI, *Al-Qur'an Al-Karim dan Terjemah*, (Surabaya: UD HALIM, 2013), h. 28.

manusia sehingga hal itu sangat merugikan konsumen.

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif kualitatif. Jenis penelitian deskriptif kualitatif menampilkan hasil data apa adanya tanpa memberi perlakuan atau manipulasi pada variabel yang diteliti. Untuk mendapatkan informasi sebagaimana adanya yang terjadi di lapangan penelitian kualitatif adalah salah satu prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa ucapan atau tulisan dan perilaku orang-orang yang diamati.⁶

Dalam hal ini penulis meneliti mengenai tingkat kesadaran hukum para pelaku usaha di Kecamatan Kota Bangun terhadap hygiene sanitasi proses produksi ikan asap. Penulis secara langsung turun ke lapangan guna mendapatkan data-data yang diperlukan dalam penelitian, adapun objek analisa dalam penelitian ini adalah proses produksi ikan asap, dengan subjek penelitian yaitu 5 pelaku usaha produksi ikan asap yang berada di Kecamatan Kota Bangun.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah yuridis empiris yaitu pendekatan dengan melihat sesuatu kenyataan hukum di dalam masyarakat. Penelitian ini dilakukan untuk menggali dan mengumpulkan data yang diperoleh dari berbagai sumber yaitu data primer dan data sekunder, data primer yakni mencakup wawancara langsung dilakukan kepada pelaku usaha ikan asap yang berada di Kecamatan Kota Bangun. Adapun data sekunder yaitu buku, jurnal, artikel ilmiah, serta Peraturan Perundang-Undangan yang berkaitan dengan Perlindungan Konsumen, tentang Peraturan Pangan, dan Peraturan Menteri Kesehatan. Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan melalui pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan verifikasi data..

C. Pembahasan dan Analisis

1. Pengertian Kesadaran Hukum

Kesadaran Hukum Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) berasal dari kata sadar berarti insaf, merasa, tahu, dan mengerti, sementara kesadaran ialah keinsafan, keadaan mengerti atas hal yang dirasakan atau dialami seseorang.⁷ Kesadaran juga merupakan unsur dalam manusia dalam memahami realitas dan bagaimana cara bertindak atau menyikapi terhadap realitas.⁸

Kesadaran menurut AW. Widjaja juga didefinisikan sebagai orang yang merasakan, mengetahui, mengingat keadaan saat ini, atau mengingat keadaan diri sendiri. Sadar adalah berada dalam kondisi mengetahui, memahami, dan merasakan.⁹ Misalnya, tentang hak dan

⁶ Indra Gunawan, *Upaya Harmonisasi Bagi Pasangan Pernikahan Dini di Kecamatan Kota Bangun*, Skripsi Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris, 2022, h. 46.

⁷ Departemen Pendidikan, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta: Balai Pustaka, 2005), h. 975.

⁸ Achmad Afandi, Amous Noelaka, dkk, "Kesadaran Lingkungan Masyarakat Dalam Pemeliharaan Taman Lingkungan", dalam *Jurnal Menara Jurusan Teknik Sipil FT. UNJ* edisi no. 1, Vol. VII, 2012, h. 56.

⁹ AW. Widjaja, *Kesadaran Hukum Manusia dan Masyarakat Pancasila*, (Palembang: CV. Era Swasta, 1984), h. 14.

kewajiban seseorang, tentang pertimbangan harga diri, dan topik lainnya. Dari pengertian tersebut, kesadaran merupakan perilaku atau sikap yang melibatkan pengetahuan dan kepatuhan terhadap persyaratan hukum, Sikap mengenal, memahami, dan menjunjung tinggi tradisi, adat istiadat, dan kebiasaan masyarakat juga tercermin dalam peraturan perundang-undangan. Oleh karena itu, kesadaran melibatkan pemahaman dan pengetahuan berdasarkan konvensi, kebiasaan, dan norma-norma di masyarakat serta pemahaman dan pengetahuan berdasarkan aturan dan peraturan.

Dari berbagai pengertian di atas, maka dengan demikian dapat diambil kesimpulan bahwa kesadaran hukum adalah suatu perasaan yang timbul untuk mengetahui dan memahami apa yang telah dilakukan atau dimiliki oleh seseorang, agar kehidupan sosial dapat berfungsi sesuai norma-norma yang telah ditetapkan dan membawa transformasi yang lebih baik.

2. Indikator Kesadaran Hukum

Berkaitan dengan indikator, Otje Salman menjelaskan indikator seperti di bawah, antara lain:¹⁰

- a. Indikator yang pertama adalah pengetahuan tentang hukum, seseorang mengetahui bahwa perilaku-perilaku tertentu itu telah diatur oleh hukum. Peraturan hukum yang dimaksud di sini adalah hukum tertulis maupun hukum yang tidak tertulis, perilaku tersebut menyangkut perilaku yang dilarang oleh hukum maupun perilaku yang diperbolehkan oleh hukum.
- b. Indikator kedua adalah pemahaman hukum yaitu, sejumlah informasi yang dimiliki seseorang mengenai isi peraturan dari suatu hukum yang tertentu. Pemahaman hukum di sini suatu pengertian terhadap isi dan tujuan suatu peraturan dalam hukum tertentu serta manfaatnya bagi pihak-pihak yang kehidupannya diatur oleh peraturan tersebut. Seorang warga masyarakat mempunyai pengetahuan dan pemahamannya masing-masing mengenai aturan-aturan tertentu. Misal adanya pengetahuan dan pemahaman tentang yang benar mengenai Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999 tentang Hak dan Kewajiban. Khususnya tentang pelaku usaha dan konsumen untuk mewujudkan kesadaran mengenai hak dan kewajibannya dan paham akan hukum tersebut.
- c. Indikator ketiga adalah sikap hukum, yaitu suatu kecenderungan untuk menerima hukum karena adanya penghargaan terhadap hukum sebagai sesuatu yang bermanfaat atau menguntungkan jika hukum tersebut ditaati. Seseorang di sini yang nantinya akan mempunyai kecenderungan untuk mengadakan penilaian tertentu terhadap hukum.
- d. Indikator yang keempat adalah pola perilaku, yaitu di mana seseorang atau dalam masyarakat warganya mematuhi peraturan yang berlaku. Indikator ini merupakan indikator utama karena dalam indikator tersebut dapat dilihat apakah suatu peraturan

¹⁰ Otje Salman, *Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Hukum Waris*, (Bandung: Alumni, 1993), h. 40-42.

berlaku atau tidak dalam masyarakat, sehingga seberapa jauh kesadaran hukum dalam masyarakat dapat dilihat dari pola hukum.

Jadi, dari teori di atas dapat diambil kesimpulan bahwa indikator awal kesadaran adalah pengetahuan dan pemahaman. Berdasarkan perkembangan indikator menurut beberapa ahli indikator yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengetahuan, pemahaman, sikap, dan praktik (tindakan).

3. Tingkatan Kesadaran

Menurut Soejono terdapat empat tingkatan dalam kesadaran yaitu sebagai berikut:¹¹

- a. *Unconscious incompetence*, yaitu tahapan pertama dimana seseorang tidak mengerti sama sekali apa yang harus dilakukannya.
- b. *Conscious incompetence*, yaitu tahapan kedua dimana seseorang mengerti atau tahu apa yang seharusnya dilakukan, tetapi perlu adanya pembelajaran bagaimana untuk melakukannya secara benar.
- c. *Conscious competence*, yaitu tahapan ketiga dimana seseorang dapat melakukannya dengan benar dikarenakan telah mengikuti aturan yang telah ditetapkan.
- d. *Unconscious competence*, yaitu tahapan terakhir dimana seseorang telah mempunyai kebiasaan dan mengetahui secara benar apa yang dilakukannya.

4. Pengertian Pelaku Usaha

Dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen Pasal 1 angka 3 disebutkan bahwa: "Pelaku usaha adalah setiap orang perseorangan atau badan 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 penyelenggaraan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi".

Berdasarkan dari pengertian pelaku usaha di atas dapat disimpulkan bahwa dalam bernegara hukum penduduknya ketika melakukan suatu kegiatan di bidang ekonomi, baik sendiri ataupun bersama-sama harus melalui perjanjian agar adanya kesepakatan antara kedua belah pihak. Adapun pengertian pelaku usaha dalam penelitian ini adalah orang yang menciptakan atau melakukan suatu produksi yang kemudian menghasilkan sesuatu sehingga mempunyai nilai jual.

Batasan yang diberikan oleh kedua Undang-Undang diatas sangat luas karena pelaku usaha tidak hanya terbatas kepada pemilik perusahaan yang terdaftar sebagai badan hukum, tetapi pemilik usaha kecil-kecil pun, seperti pemilik toko, pemilik bengkel, bahkan pemilik warung sekali pun dapat digolongkan sebagai pelaku usaha. Dengan demikian, jika dikaitkan dengan kewajiban dan tanggung jawab.¹²

¹¹ Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum*, (Jakarta: Rajawali Pers, 1982), h. 162.

¹² N.H.T. Siahaan, *Hukum Perlindungan Konsumen dan Tanggung Jawab Produk*, (Jakarta: Panta Rei, 2005), h.13.

5. Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha

Hak Pelaku Usaha sebagaimana diatur dalam Pasal 6 Undang-Undang Perlindungan Konsumen adalah:

- a. Hak untuk menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;
- b. Hak untuk mendapatkan perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik;
- c. Hak untuk melakukan pembelaan diri sepatutnya di dalam penyelesaian hukum sengketa konsumen;
- d. Hak untuk rehabilitasi nama baik apabila terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;

Hak pelaku usaha untuk menerima pembayaran sesuai dengan ketentuan dan nilai tukar barang dan jasa yang mempromosikan menunjukkan bahwa pelaku usaha tidak dapat menuntut lebih jika syarat barang atau jasa yang diberikan kepada konsumen tidak mencukupi atau memadai dibandingkan dengan harga. Hak ini secara umum berlaku untuk barang dan jasa yang sama. Dalam praktik yang biasa terjadi, suatu barang dan/atau yang kualitasnya lebih rendah daripada barang yang serupa, maka para pihak menyepakati harga yang lebih murah. Dengan demikian yang dipentingkan dalam hal ini selain kesepakatan adalah harga yang wajar.¹³

Mengenai kewajiban pelaku usaha sebagaimana terdapat dalam Pasal 7 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, yaitu:

- a. Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya;
- b. Memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa serta memberi penjelasan penggunaan, perbaikan dan pemeliharaan;
- c. Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur serta tidak diskriminatif;
- d. Menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku;
- e. Memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji, dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu serta memberi jaminan dan/atau garansi atau barang yang dibuat dan/atau yang diperdagangkan;
- f. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan;
- g. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

Pelaku usaha tidak hanya memperhatikan haknya, namun juga harus memperhatikan

¹³ N.H.T. Siahaan, *Hukum...*, h. 13.

kewajiban sebagai pelaku usaha agar konsumen mendapat keamanan dalam mengkonsumsi barang atau jasa yang telah di produksi. Sebab kerugian konsumen bukan hanya sebatas terhadap kenyamanan melainkan juga kesehatan dan kemanan konsumen, yang dalam hal dan situasi tertentu dapat berakibat fatal ketika standar produk tidak terpenuhi.¹⁴

6. Pengertian Higiene dan Sanitasi

Pengertian higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan alat produksi dalam hal ini adalah alas yang digunakan dalam proses produksi ikan asap, membuang bagian yang rusak, melindungi makanan dari kontaminasi debu, dan benda lainnya, agar keutuhan makanan terjaga secara keseluruhan. Sedangkan sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis.¹⁵

Menurut Depkes RI tahun 2004 pengertian higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Terdapat pula pada pasal 1 angka 30 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, sanitasi adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi pangan yang sehat dan higienis dan bebas dari bahan cemaran biologis, kimia, dan benda lain.

Jadi pada dasarnya higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan karena sangat erat hubungannya antara satu sama lainnya. Semisal higiene sudah tepat dengan menjaga kebersihan orangnya, namun sanitasinya tidak mendukung karena alat produksi yang digunakan atau lingkungan dalam prosesnya tidak dibersihkan atau diperhatikan secara berkala, maka hal tersebut tidak sempurna sebagaimana mestinya.

Ruang lingkup sanitasi yang di antaranya, sebagai berikut:¹⁶

- a. Penyediaan air bersih/air minum "*water supply*" ini meliputi pengawasan terhadap kualitas, kuantitas dan pemanfaatan air.
- b. Pengolahan sampah "*refuse disposal*" ini meliputi cara pembuangan sampah, peralatan pembuangan sampah dan cara penggunaannya.

¹⁴ Gerald Alvino Fugen, dan Evelyne Juanda Tanurahardja, "Peran Pembinaan dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Untuk Memenuhiho Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan yang Berlaku", dalam Jurnal Paradigma Hukum Pembangunan, edisi no. 2, Vol. 5, 2020, h. 5.

¹⁵ T. Prasetyo Hadi Atmoko, "Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang", dalam Jurnal Khasanah Ilmu edisi no. 1, Vol. 8, 2017, h. 2.

¹⁶ Enzeli Pragita, "Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan", Skripsi, Fakultas Hukum-Universitas Medan Area tahun 2022.

- c. Pengolahan makanan dan minuman “*food sanitation*” ini meliputi pengadaan, penyimpanan, pengolahan dan penyajian makanan.
- d. Pengawasan/pengendalian serangga dan binatang pengerat “*insect and rodent control*” ini meliputi cara pengendalian serangan dan binatang pengerat
- e. Kesehatan dan keselamatan kerja, ini melakukan kegiatan K3 meliputi ruang kerja “misalnya dapur”, pekerjaan, cara kerja dan tenaga kerja.

7. Higiene dan Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat di mana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen.¹⁷

Adapun sanitasi makanan ini terdapat beberapa bertujuan yaitu, sebagai berikut:¹⁸

- a. Menjamin keamanan dan kemurnian makanan.
- b. Mencegah konsumen dari penyakit.
- c. Mencegah penjualan makanan yang akan merugikan.
- d. Mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

8. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan

Terdapat empat komponen yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan, manusia, dan bahan makanan merupakan dasar dari higiene dan sanitasi makanan. Untuk mencegah kontaminasi dari makanan, prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan berikut harus diikuti:¹⁹

- a. Pemilihan bahan baku makanan, bahan baku harus dilindungi dari bahan kimia atau pertumbuhan mikroba patogen, dan produksi racun saat diangkut dan disimpan.
- b. Penyimpanan bahan makanan, pembusukan makanan dapat disebabkan oleh kontaminasi bakteri, mencegah infeksi bakteri bahaya dapat dikendalikan dengan penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya terbagi empat cara yaitu, penyimpanan sejuk, penyimpanan dingin, penyimpanan dingin sekali, dan penyimpanan beku.
- c. Pengolahan makanan, adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk dimakan. Mengikuti pedoman dan standar kebersihan sanitasi menghasilkan pengolahan makanan yang baik. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan diantaranya adalah:

¹⁷ Enzeli Pragita, “*Perlindungan...*”, h. 29.

¹⁸ T. Prasetyo Hadi Atmoko, *Peningkatan...*, h. 2-3.

¹⁹ Yulianto, dkk, *Hygiene, Sanitasi Dan K3*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2020), h. 12.

- 1) Tersedianya dapur yang memenuhi syarat dengan memiliki fasilitas yang cukup dan tempat pengolahan sebagaimana sesuai dengan Kepmenkes Nomor: 945/Menkes/SK/VII/2003.
- 2) Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan.
- 3) Wadah penyimpanan yang digunakan untuk menyimpan makanan harus bersih dan dipisah antar makanan mentah dan matang.
- 4) Perlindungan pencemaran, persyaratan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003/, meliputi:
 - a) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara berlandung dari kontak langsung dari tubuh.
 - b) Menggunakan aprondan/celemek, tutup rambut, khusus untuk penjamah makanan menggunakan sarung tangan plastic yang sekali pakai, penutup hidung dan mulut.
 - c) Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya.
 - d) Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berpengaruh untuk mencegah terjadinya pencemaran makanan. Lebih tinggi risiko pencemaran yaitu pada makanan masak daripada pencemaran bahan makanan. Maka dari itu, perlu perhatian dan pengendalian yang khusus pada makanan masak.
 - e) Penyimpanan makanan, bahaya terbesar dalam makanan masak adalah adanya mikroorganisme patogen dalam makanan akibat terkontaminasinya makanan sewaktu proses pengolahan makanan maupun kontaminasi silang melalui wadah maupun penjamah makanan, kemudian dibiarkan dingin pada suhu ruangan. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain makanan banyak protein dan banyak air, pH normal (6,8-7,5), serta suhu optimum (10°-16° C).
 - f) Penyajian makanan merupakan proses tahap akhir pengolahan makanan. Prinsip makanan wadah untuk setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah terpisah, dan diusahakan tertutup agar makan tidak kontaminasi silang.

Setelah penulis melakukan penelitian dan memaparkan data-data yang diporelah dari lapangan, penulis melakukan analisa dari hasil wawancara mengenai kesadaran hukum pelaku usaha terhadap higiene dan sanitasi proses produksi ikan asap di Kecamatan Kota Bangun.

9. Proses Produksi Ikan Asap oleh Pelaku Usaha

Proses produksi ikan asap yang dilakukan oleh 5 pelaku usaha di Kecamatan Kota Bangun ini tidak jauh berbeda, yaitu proses awal biasanya melakukan pemilihan ikan dan

membeli jenis ikan seperti: ikan baung, lais, patin, haruan, ikan pahat, dan juga ayam jika terdapat permintaan dari konsumen. Bagian pertama menyiapkan alas, tungku, dan api untuk dipanaskan sekitar 1-2 jam agar ketika ikan diletakkan bisa langsung panas, kemudian proses pembuatan ikan asap ini dilakukan dengan membersihkan perut ikan hingga bersih, lalu mencuci dan memasukkan ikan dalam wadah untuk diletakkan di atas tungku pengasapan, untuk lama proses pengasapannya sekitar 7-12 jam, bahkan jika ikan besar memakan waktu sekitar 2 hari agar ikan mengering dan matang dengan sempurna.

Kendati demikian, terdapat 2 pelaku usaha yang kurang memperhatikan dan membersihkan secara berkala alas dan tungku yang digunakan, serta tidak menggunakan penutup dengan baik ikan yang berada di atas tungku, yang mana sebaiknya di tutup agar terhindar dari kontaminasi. Dalam prosesnya semua pelaku usaha ikan asap melakukan produksinya di luar rumah, dan pelaku usaha ikan asap di Kecamatan Kota Bangun belum mempunyai nomor induk berusaha ataupun sertifikat laik higiene sanitasi agar menjamin keamanan suatu produk yang digunakan atau dikonsumsi. Untuk itu perlu mengetahui kesadaran hukum pelaku usaha lebih mendalam terhadap higiene dan sanitasi proses produksi ikan asap, yang dilihat melalui beberapa indikator yaitu pengetahuan hukum, pemahaman hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum, serta adanya indikator standar atau prinsip higiene dan sanitasi.

10. Analisis Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Terhadap Higiene dan Sanitasi Proses Produksi Ikan Asap

Soejono Soekanto menuturkan terdapat empat indikator kesadaran, yang masing-masing merupakan tahapan untuk fase selanjutnya dan pelaksanaan kinerja pada kesadaran-kesadaran tertentu, meliputi: pengetahuan seseorang tentang sesuatu, pemahaman tentang sejumlah informasi yang dimiliki, sikap terhadap sesuatu, dan pola perilaku atau tindakan yang dilakukan, dalam setiap indikator tersebut menunjuk pada tingkat kesadaran tertentu mulai dari yang terendah sampai tertinggi.²⁰

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh penulis, maka dapat di ambil kesimpulan bahwa berdasarkan indikator kesadaran hukum yaitu: pengetahuan pelaku usaha terkait higiene dan sanitasi mengetahui, namun hanya sebatas mengetahui sehingga pemahaman hukum dan penerapan yang dilakukan juga seadanya berdasarkan dengan pengetahuan yang ada dalam dirinya sehingga masih perlu adanya pembelajaran untuk melakukan secara benar. Indikator sikap hukum, dalam hal ini pelaku usaha ketika diberikan pertanyaan apakah mempunyai sertifikat laik higiene sanitasi dan nomor induk berusaha, ke 5 pelaku usaha menjawab tidak mempunyai sertifikat laik higiene sanitasi dan nomor induk berusaha tersebut, sehingga artinya tidak memenuhi syarat. Adapun perilaku hukum 5 pelaku usaha belum memenuhi persyaratan secara utuh berdasarkan Keputusan

²⁰ Soejono Soekanto, *Kesadaran Hukum...*, h. 159.

Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2023 mengenai 6 ketentuan atau standar prinsip higiene dan sanitasi, dilihat dari persyaratannya bahwa dari 5 pelaku usaha hanya 1 yang memiliki wastafel, kemudian 2 pelaku usaha dalam proses produksinya tidak menggunakan penutup atau seharusnya terlindung dari kontaminasi debu atau benda lainnya, beberapa pelaku usaha di antaranya tidak membersihkan secara berkala alat yang digunakan seperti alas dan tungku yang hanya dibersihkan 2 minggu sekali oleh pelaku usaha, dan semua pelaku usaha tidak ada yang menggunakan apron, masker, dan alat lainnya yang menunjang kebersihan dalam proses produksi, dan kurangnya pemahaman pelaku usaha secara utuh terkait prinsip higiene dan sanitasi. Adapun untuk penyimpanan makanan di suhu ruang dan penyajian makanan terdapat 4 pelaku usaha yang memenuhi prinsip, dan hanya 1 pelaku usaha yang tidak memenuhi prinsip, namun dari semua 5 pelaku usaha ikan asap tersebut tidak ada yang memenuhi secara keseluruhan standar atau prinsip higiene dan sanitasi.

Dengan demikian, berdasarkan hasil analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa tingkat kesadaran pelaku usaha pada tingkatan *Conscious Incompetence*, yaitu tahapan kedua dimana seseorang mengerti atau tahu apa yang seharusnya dilakukan, tetapi perlu adanya pembelajaran bagaimana untuk melakukan secara benar, dalam hal ini melakukan secara benar sebagai ketentuan standar atau prinsip higiene dan sanitasi.

Terdapat beberapa faktor, pertama faktor kebiasaan yang terjadi pada pelaku usaha, bahwa pelaku usaha sudah terbiasa dengan proses produksi tersebut karena tidak ada yang komplain atau lainnya sehingga menurut pelaku usaha sudah sesuai saja dan bersih. Kedua faktor pengetahuan, pengetahuan akan menimbulkan kesadaran serta pemahaman dan akhirnya akan menyebabkan seseorang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang ada dalam dirinya. Dan faktor pendidikan yang mana sangat berdampak dalam upaya pemahaman yang baik untuk pelaku usaha.

Oleh sebab itu, penulis menyimpulkan bahwasanya pelaku usaha hanya mengetahui higiene sanitasi, tetapi tidak menyadari akan aturan yang berlaku yang mana seharusnya sesuai standar atau prinsip higiene dan sanitasi, serta seharusnya memiliki sertifikat laik higiene sanitasi dan nomor induk berusaha sebagai bukti bahwa produksi ikan asap tersebut dapat dikonsumsi dengan aman oleh konsumen.

Merujuk pada Undang-undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 pasal 4 ayat (1) Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen menjelaskan bahwa hak konsumen di antaranya adalah hak atas kenyamanan, keamanan, keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan atau jasa.²¹ Namun, hak-hak konsumen dalam hal ini tidak terpenuhi untuk mendapatkan keamanan ketika mengkonsumsi suatu produk barang atau jasa karena pelaku usaha yang kurang menyadari indikator kesadaran hukum dan prinsip higiene dan sanitasi

²¹ Afwa Azzah Ega Safira, "Penjualan Pisang Yang Disemprot Karbit Di Pasar Rakyat Segiri Samarinda (Pespaktif Undang-Undang Perlindungan Konsumen)", Skripsi, Fakultas Syariah UINSI Samarinda tahun 2021, h. 62.

secara utuh dalam proses produksi.

Sebuah tanggung jawab adalah kapasitas untuk pengendalian sikap dan penerimaan risiko tindakan. Praktik proses produksi ikan asap dengan penerapan higiene dan sanitasi jika dilihat dari prinsip tanggung jawab tentu tidak sesuai. Dampak dari kurangnya penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi ikan asap yang dilakukan oleh pelaku usaha akan merugikan pihak konsumen, terutama dari segi kesehatan. Seharusnya pelaku usaha melakukan penerapan higiene dan sanitasi secara utuh dan bertanggung jawab penuh dan bertitikad baik apabila terdapat dampak yang ditimbulkan bagi konsumen.

Berdasarkan penjelasan Umum Undang-undang Perlindungan Konsumen di atas, tidak lain di maksudkan untuk meningkatkan hak-hak konsumen, maka selain tanggung jawab pelaku usaha, pemerintah juga mendorong pelaksanaan dan pengawasan perlindungan konsumen agar menjamin diperolehnya hak konsumen dan pelaku usaha. Pemberdayaan kepada konsumen tersebut, sesuai sebagaimana dengan asas keadilan dan keseimbangan, tidak boleh merugikan kepentingan pelaku usaha. Hal ini juga tertuang dalam Penjelasan Umum Undang-Undang Perlindungan Konsumen menyatakan bahwa undang-undang yang melindungi konsumen tidak di maksudkan untuk mematikan usaha usaha para pelaku usaha, tetapi justru dapat mendorong iklim usaha yang sehat dan terwujudnya usaha yang berdaya saing dengan menawarkan produk ataupun jasa yang berkualitas.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai Kesadaran Pelaku Usaha Terhadap Higiene Dan Sanitasi Proses Produksi Ikan asap (Studi Pelaku Usaha di Kecamatan Kota Bangun) maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses produksi atau pengasapan ikan asap yang dilakukan oleh pelaku usaha di Kecamatan Kota Bangun, dimulai dengan memilih dan membeli ikan, setelah itu mempersiapkan alas, tungku, dan api sekitar 1-2 jam untuk dipanaskan, proses membelah isi perut ikan menggunakan pisau, kemudian ikan diletakkan di wadah dicuci bersih hingga tidak ada darah ikan, setelah itu langsung pada proses pengasapan yang memakan waktu antara 7-12 jam tergantung besar ikan yang akan diasapkan. Dalam proses produksi hanya beberapa pelaku usaha yang membersihkan secara berkala fasilitas atau alas dan tungku yang digunakan, dan beberapa diantaranya tidak menggunakan penutup dalam proses pengasapan agar terhindar kontaminasi.
2. Pelaku usaha ikan asap di Kecamatan Kota Bangun berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bahwa pelaku usaha masih kurang sadar terhadap higiene dan sanitasi dilihat dari empat indikator kesadaran yaitu pengetahuan hukum, pemahaman hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum. Pelaku usaha mengetahui terkait higiene dan sanitasi namun hanya sebatas mengetahui sehingga penerapan yang dilakukan juga seadanya berdasarkan dengan pengetahuan yang ada dalam dirinya. Pelaku usaha tidak memahami proses produk yang sesuai dengan prinsip higiene sanitasi, dan semua

pelaku usaha tidak mempunyai sertifikat laik higiene sanitasi dan nomor induk berusaha, sehingga masih belum memenuhi indikator kesadaran hukum hal ini di karenakan kurangnya pemahaman hukum, sikap hukum, dan perilaku hukum berdasarkan ketentuan standar atau prinsip higiene sanitasi yang belum terpenuhi keseluruhan. Namun, beberapa diantaranya standar higiene sanitasi tepenuhi sehingga dapat dikatakan tingkat pelaku usaha pada tingkatan Conscious Incompetence, yaitu tahapan kedua dimana seseorang mengerti atau tahu apa yang seharusnya dilakukan, tetapi perlu adanya pembelajaran bagaimana untuk melakukan secara benar. Faktor yang mempengaruhi pemahaman tersebut yaitu faktor kebiasaan, pengetahuan, dan pendidikan. Berdasarkan hasil penelitian yang ada, pelaku usaha belum memenuhi hak-hak konsumen sebagaimana yang termaktub dalam pasal 4 ayat (1) Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang menekankan bahwa dalam hal ini konsumen harus mendapatkan produk yang bersih, terjaga dari kontaminasi, sehingga membantu mereka menghindari kerugian ketika memutuskan untuk menggunakan suatu produk.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an

Departemen Pendidikan. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta: Balai Pustaka, 2005.

Buku

Kementerian agama RI, *Al-Qur'an Al-Karim dan Terjemah*. Surabaya: UD HALIM, 2013.

Widjaja, AW. *Kesadaran Hukum Manusia dan Masyarakat Pancasila*. Palembang: CV. Era Swasta, 1984.

Salman, Otje. *Kesadaran Hukum Masyarakat Terhadap Hukum Waris*. Bandung: Alumni, 1993.

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

Soekanto, Soejono. *Kesadaran Hukum dan Kepatuhan Hukum*. Jakarta: Rajawali Pers. 1982.

Yulianto, dkk. *Hygiene, Sanitasi Dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2020.

Skripsi dan Jurnal

Afwa Azzah Ega Safira. "Penjualan Pisang Yang Disemprot Karbit Di Pasar Rakyat Segiri Samarinda (Pespektif Undang-Undang Perlindungan Konsumen)". Skripsi, Fakultas Syariah UINSI Samarinda tahun 2021.

Afandi, Achmad, Amous Noelaka, dkk. "Kesadaran Lingkungan Masyarakat Dalam Pemeliharaan Taman Lingkungan", dalam Jurnal Menara Jurusan Teknik Sipil FT. UNJ edisi no. 1, Vol. VII, 2012.

Atmoko, T. Prasetyo Hadi. "Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang", dalam Jurnal Khasanah Ilmu edisi no. 1 Vol. 8, 2017.

Fatimah, Ai Imas Faidoh dan Rianti Dyah Hapsari, dkk. "Peningkatan Pengetahuan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene di UKM Pengolahan Sagu, Bogor", dalam Jurnal Community

- Development Journal edisi no. 1, Vol. 3, 2022.
- Fugen, Gerald Alvino, dan 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”, dalam Jurnal Paradigma Hukum Pembangunan edisi no. 2, Vol. 5, 2020.
- Gunawan, Indra. “Upaya Harmonisasi Bagi Pasangan Pernikahan Dini di Kecamatan Kota Bangun”. Skripsi Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris, 2022.
- Pragita, Enzeli. “Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Atas Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Di Rumah Makan Ayam Penyet Surabaya Medan”. Skripsi, Fakultas Hukum-Universitas Medan Area tahun 2022.
- Pristanti, Heldina, Siti Nur Hasanah, dkk. “Pelatihan Digital Marketig UKM Ikan Asin di Desa Wisata Pela, Kabupaten Kutai Kartanegara”, dalam Jurnal Comumunity Empowerment edisi no. 11, Vol. 6, 2021.

Sumber Online

<https://www.bps.go.id>, diakses tanggal 28 Januari 2023.

<https://www.pom.go.id>, diakses tanggal 5 April 2023.