

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Satu diantara banyaknya tujuan negara yakni mensejahteraan rakyat, seperti yang tertuang di dalam Alinea ke-IV Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 (selanjutnya disebut UUD Tahun 1945) yang berbunyi :

“Kemudian dari pada itu untuk membentuk suatu Pemerintahan Negara Indonesia yang melindungi segenap bangsa Indonesia dan seluruh tumpah darah Indonesia, dan untuk memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa, dan ikut serta melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial, serta berlandaskan pada Pancasila”

Dalam rangka mewujudkan kesejahteraan rakyat seperti tujuan diatas, maka negara dapat memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk berusaha. Hal ini sejalan dengan ketentuan Pasal 27 ayat (2) UUD 1945 bunyinya “Tiap-tiap warga negara berhak atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan”.

Usaha kuliner merupakan salah satu usaha pekerjaan yang bisa memberikan kehidupan yang layak. Sebuah organisasi yang berurusan dengan penjualan makanan dan minuman dikenal sebagai perusahaan kuliner.¹ Restoran adalah jenis usaha kuliner tertentu. Kata “restoran” asalnya dari bahasa Latin “*restorare*”, artinya “tempat makan umum” dalam bahasa Inggris.² Berdasarkan

¹ Wulan Ayodya, 2016, *Business Plan Usaha Kuliner Skala UMKM*, PT Elex Media Komputindo, Jakarta, Hlm 1.

² Abdi Patria Syafei Narim, 2011, *Restoran*, Denpasar, <https://isi-dps.ac.id/restoran/>, dikunjungi pada tanggal 12 November 2024 Jam 21.31.

KBBI, restoran diartikan sebagai rumah makan.³ Sementara itu, Marsum berpendapat, Restoran ialah tempat usaha yang menyajikan makanan serta minuman kepada pelanggan dengan tetap mempertahankan tingkat layanan yang tinggi.⁴

Untuk menjalankan usaha restoran, pelaku usaha harus mengacu kepada UU No 8/1999 tentang Perlindungan Konsumen (selanjutnya disebut UUPK). Terdapat beberapa klausul yang kaitannya pada tanggung jawab pelaku usaha, dimana undang-undang ini mengamanatkan untuk mencantumkan daftar harga. Ketentuan tersebut tercantum dalam Pasal 10 huruf (a) UUPK berbunyi:

“pelaku usaha dalam menawarkan barang dan/atau jasa yang ditujukan untuk diperdagangkan dilarang menawarkan, mempromosikan, atau membuat pernyataan yang tidak benar atau menyesatkan mengenai:

1) Harga atau tarif suatu barang dan/atau jasa”

Ketentuannya mengenai pencantuman daftar harga juga diatur lebih lanjut dalam Pasal 2 Permen Perdagangan No 35/M-DAG/PER/2013 mengenai Pencantuman Harga Barang dan Tarif Jasa yang Diperdagangkan, sebagai peraturan pelaksana dari UUPK. Dalam peraturan tersebut ditegaskan bahwa “Setiap Pelaku Usaha yang memperdagangkan Barang secara Eceran dan/atau Jasa kepada Konsumen wajib mencantumkan Harga Barang atau Tarif secara jelas, mudah dibaca dan mudah dilihat, yang tidak berlaku bagi pelaku usaha mikro”. Pencantumannya daftar harga menu berguna sebagai transparansi harga, yang merupakan bagian dari upaya perlindungan terhadap konsumen. Terdapat informasi harga yang jelas, konsumen diharapkan bisa melihat secara pasti besaran biaya yang akan dibayarkan sebelum melakukan transaksi.

³ Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, “KBBI VI Daring”, dikunjungi melalui <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/restoran> tanggal 23 Oktober 2024.

⁴ A.W Marsum, 2005, *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Ed 4, Yogyakarta, Andi.

Secara umum, aturan dalam pasal ini menetapkan bahwa setiap perusahaan yang menjualnya jasa dan/atau barang harus mencantumkan harga ataupun tarifnya dengan jelas, baik pada produk atau kemasan atau di lokasi yang mudah terlihat, bersama dengan informasi tentang kuantitas dalam satuan tertentu. Penjelasan pasal diatas menyatakan bahwa usaha restoran tidak hanya berfokus pada kualitas produk, kebersihan dan pelayanan, tetapi juga wajib mempertimbangkan kejelasan harga makanan dan minuman yang ditawarkan. Pada intinya, UUPK mengatur hak konsumen, yang mana terkandung guna mendapat informasinya benar, transparan, serta akurat, seperti yang terkandung Pasal 4 huruf c UUPK.⁵ Salah satu bentuk informasi yang dimaksud antara lain mencakup harga makanan dan minuman yang disediakan kepada konsumen.

Menurut PP No 7/2021 tentang Kemudahan, Perlindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, restoran secara struktural dikategorikan sebagai UMKM. Dalam Pasal 35 dari peraturan tersebut menyatakan bahwa modal perusahaan dan pendapatan penjualan tahunan adalah dua faktor yang digunakan untuk mengklasifikasikan UMKM. Mendirikan atau mendaftarkan operasi bisnis didasarkan pada kriterianya modal usaha, meliputi:

- “1) Usaha Mikro memiliki modal usaha paling banyak Rp 1.000.000.000 (satu miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha;
- 2) Usaha Kecil memiliki modal usaha lebih dari Rp 1.000.000.000 (satu miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 5.000.000.000 (lima miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha;

⁵ Juni Desiani dan Renti Maharaini Kerti, 2023, “Perlindungan Konsumen Atas Informasi yang tidak jelas menurut Undang-Undang Perlindungan Konsumen”, *Reformasi Hukum Trisakti*, Vol 5. No 1.

- 3) Usaha Menengah memiliki modal usaha lebih dari Rp 5.000.000.000 (lima miliar rupiah) sampai paling banyak Rp 10.000.000.000 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.”

Kriteria pendapatan tahunan berfungsi sebagai dasar memberikan kemudahan, perlindungan, dan pemberdayaan UMKM. Kriteria tersebut dibagi ke dalam beberapa kategori meliputi:

- “1) Usaha Mikro memiliki hasil penjualan tahunan sampai dengan paling banyak Rp 2.000.000.000 (dua miliar rupiah);
- 2) Usaha Kecil memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.000.000.000 (dua miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 15.000.000.000 (lima belas miliar rupiah);
- 3) Usaha Menengah memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 15.000.000.000 (lima belas miliar rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000 (lima puluh miliar rupiah).”

Melihat ketetapannya, bisa disimpulkan restoran memiliki kewajiban mencantumkan daftar harga menu adalah usaha restoran kecil dan usaha restoran menengah menurut kriteria jumlah modal usaha atau hasil penjualan tahunan.

Sementara itu, ketentuan ini juga didukung dengan UU No 10/2009 tentang Kepariwisata yang telah disempurnakan oleh UU No 6/2023 tentang Cipta Kerja. Dalam UU ini, restoran dikategorikan sebagai usaha pariwisata dalam sektor jasa makanan dan minuman. Seperti yang diwajibkan oleh Pasal 26 huruf (b) UU Pariwisata, pemilik restoran yang mengoperasikan bisnis pariwisata memiliki kewajiban untuk memberi informasinya yang akurat dan bertanggung jawab. Kewajiban memberi informasi yang akurat mengacu bahwa setiap pengusaha pariwisata harus mencantumkan informasi yang jelas, terutama terkait harga makanan dan minuman, agar tidak merugikan wisatawan sebagai konsumen.

Peraturan lebih lanjut mengenai usaha restoran tertuang dalam Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No 4/2021 mengenai Standar Kegiatan Usaha

Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata. Menurut regulasi ini, usaha restoran adalah usaha yang termasuk ke dalam usaha berbasis risiko. Berdasarkan lampiran permen parekraf ini menyatakan bahwa:

“Usaha restoran Berbasis Risiko adalah usaha restoran yang meliputi usaha berbasis risiko rendah, menengah rendah, menengah tinggi dan tinggi yang dikelompokkan berdasarkan kriteria risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Kesehatan Masyarakat, termasuk wisatawan dan lingkungan (K3L), dan probabilitas terjadinya potensi bahaya K3L; Standar usaha restoran adalah rumusan kualifikasi usaha restoran dan/atau klasifikasi usaha Restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan usaha restoran”

Berdasarkan penjelasan tersebut, usaha restoran diklasifikasikan ke dalam empat tingkat risiko meliputi risiko rendah (lebih kurang 50 unit), menengah rendah (51-100 unit), menengah (101-200 unit), dan tinggi (lebih dari 200 unit) dilihat berdasarkan jumlah kapasitas tempat duduk.

Pelaksanaan UUPK dan UU Kepariwisata harus ada pengawasan oleh pemerintah. Hal tersebut berkaitan juga dengan urusan pemerintahan. Pengaturan mengenai urusan pemerintahan tersebut terdapat dalam UU No 23 /2014 mengenai Pemerintahan Daerah. Pasal 1 angka 5 UU Pemda mendefinisikan urusan pemerintahan sebagai berikut:

“Urusan pemerintahan adalah kekuasaan pemerintahan yang menjadi kewenangan Presiden yang pelaksanaannya dilakukan oleh kementerian negara dan penyelenggara Pemerintahan Daerah untuk melindungi, melayani, memberdayakan, dan menyejahterakan masyarakat”

Berdasarkan Pasal 9 UU Pemda, Urusan pemerintahan dapat dibagi menjadi tiga kelompok: absolut, konkuren, dan umum. Urusan pemerintahan absolut adalah urusan yang semata-mata menjadi kewenangan Pemerintah Pusat, seperti yang disebutkan dalam ayat (2). Urusan ini mencakup masalah moneter dan fiskal nasional, agama, pertahanan, keamanan, yustisi, dan politik luar

negeri. Karena sifatnya yang absolut, urusan-urusan tersebut berada di luar kewenangan pemerintah daerah.

Menurut Pasal 9 ayat (3), urusan pemerintahan konkuren adalah urusan pemerintahan yang dibagi antara Pemerintah Kesatuan, Pemerintah Provinsi, dan Pemerintah Kabupaten/Kota. Menurut Pasal 9 ayat (3), urusan pemerintahan konkuren adalah urusan pemerintahan yang dibagi antara Pemerintah Pusat, Pemerintah Provinsi, dan Pemerintah Kabupaten/Kota. Kegiatan pemerintahan, baik yang bersifat wajib maupun pilihan, yang mencakup pelayanan dasar dan non-dasar, termasuk dalam kategori ini. Sesuai dengan asas desentralisasi, yaitu penyerahan sebagian wewenang dari pemerintah pusat kepada daerah otonom untuk mengatur dan mengurus urusan pemerintahan dalam sistem Negara Kesatuan Republik Indonesia, urusan pemerintahan konkuren dilaksanakan melalui pelimpahan wewenang.⁶ Beberapa bidang yang termasuk Urusan pemerintahan konkuren meliputi pendidikan, kesehatan, perhubungan, pariwisata, perdagangan, dan sebagainya.

Menurut Pasal 9 ayat (5), Presiden sebagai kepala negara, memiliki kemampuan untuk menangani masalah-masalah pemerintahan umum. Presiden menugaskan gubernur dan bupati/walikota sesuai dengan bidangnya untuk menangani urusan tersebut. Instansi vertikal membantu kepala daerah dalam melaksanakan urusan pemerintahan ini untuk memfasilitasi penerapan kewenangan ini.

⁶ Muhammad Sadi dan Kun Budianto, 2021, *Hukum Administrasi Negara*, Kencana, Jakarta, hlm 235.

Berdasarkan ketentuan di atas, pelimpahan kewenangan dalam urusan pemerintahan hanya terjadi pada urusan pemerintahan konkuren. Sementara itu, dalam urusan pemerintahan absolut kewenangan tetap berada pada pemerintahan pusat, dan dalam urusan pemerintahan umum hanya terjadi pendelegasian tugas. Berdasarkan Pasal 9 UU Pemda diatas, restoran termasuk dalam urusan pemerintahan konkuren khususnya terkait dengan sektor pariwisata sebagai urusan pemerintahan pilihan. Sehingga, kewenangan terkait sektor pariwisata, termasuk restoran diserahkan kepada pemerintah daerah.

Untuk menjalankan usaha restoran, diperlukan izin usaha yang diterbitkan oleh pemda sebagai bagiannya dari pengawasan. Sebagaimana tercantum pada Pasal 1 Angka 14 PP No 5/2021 mengenai Pelaksanaan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, Sebelum memulai sebuah perusahaan, pengusaha harus mendapatkan izin, sebagai lisensi yang ditawarkan oleh pemerintah kota untuk menjalankan bisnis. Di sisi lain, izin usaha adalah izin legal yang diberikan kepada pengusaha untuk memulai dan menjalankan perusahaan dan/atau operasi mereka. Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP), Nomor Induk Berusaha (NIB), Sertifikat Penjamah Makanan, Sertifikat Laik Sehat (SLS), Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan Hidup (SPPL), dan Izin Mendirikan Bangunan (IMB) adalah beberapa izin usaha yang diberikan kepada restoran.⁷

Sebagai konsekuensi dari pelimpahan wewenang atas urusan pemerintah pusat pada pemda, Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) kini memiliki yurisdiksi atas izin usaha restoran. Sebagaimana

⁷ Daris Salam, 2024, "Izin Usaha Restoran di Indonesia: Prosedur Mendirikan Restoran", Website InCorp Editorial Team, dikunjungi melalui <https://www.cekindo.com/id/blog/izin-restoran#:~:text=dan%20lokasi%20restoran.,Dokumen%20yang%20Harus%20di%20Persiapkan,pernyataan%20jaminan%20sosial%20bagi%20pekerja>, pada tanggal 23 Maret 2025 pukul 14.53.

tercantum dalam Pasal 3 dan Pasal 4 PP No.6/2021 mengenai Pelaksanaan Perizinan Berusaha di Daerah memperjelas hal ini. Bahwa pemerintah pusat, pemerintah provinsi, dan pemerintah kabupaten/kota bertanggung jawab untuk menegakkan izin usaha di daerah tersebut, menurut pasal tersebut. Tugas ini juga dapat diberikan kepada DPMPTSP kabupaten/kota dan provinsi. Mengawasi operasional restoran sehari-hari merupakan salah satu tanggung jawab DPMPTSP, organisasi yang memiliki wewenang untuk mengeluarkan izin usaha restoran.

Dalam hal melakukan pengawasan terhadap operasional kegiatan usaha oleh DPMPTSP, pengawasan juga perlu dilakukan terhadap kewajiban pelaku usaha mencantumkan daftar harga menu pada restoran. Ketentuan pengawasan ini diatur dalam Pasal 30 ayat (2) UUPK berbunyi “Pengawasan oleh pemerintah dilaksanakan oleh Menteri dan/atau menteri teknis terkait”. Ketentuan ini diperjelas dalam Pasal 8 Permendag No 35/M-DAG/PER/2013, yakni :

- “(1) Menteri melimpahkan kewenangan pembinaan dan pengawasan pencantuman harga barang/dan atau tarif jasa kepada Direktur Jenderal;
- (2) Direktur Jenderal dapat melaksanakan kewenangan pembinaan dan pengawasan baik sendiri maupun bersama-sama dengan instansi teknis terkait dan/atau pemerintah daerah provinsi dan kabupaten/kota”.

Berdasarkan ketentuan diatas, pengawasan terhadap pencantuman daftar harga makanan dan minuman pada restoran merupakan kewenangan Menteri. Akan tetapi, Menteri dapat melimpahkan kewenangan tersebut kepada Direktur Jenderal yang dapat bekerja sama dengan pemda provinsi dan kabupaten/kota. Di tingkat daerah, pengawasan ini dapat dilakukan oleh Dinas Perdagangan sebagai instansi yang berwenang mengawasi kegiatan usaha perdagangan,

termasuk kewajiban pelaku usaha guna mencantumkannya harga secara jelas serta transparan.

Sementara itu, pengawasan terhadap restoran juga dapat dilakukan oleh Dinas Pariwisata, mengingat restoran merupakan bagian dari usaha pariwisata. Pengawasan bertujuan untuk menjamin agar wisatawan sebagai konsumen tidak mengalami kerugian, baik dari segi pelayanan, harga maupun kualitas produk yang ditawarkan. Ini terdapat kesesuaian pada Pasal 23 ayat (1) huruf d bunyinya “Pemerintah dan Pemerintah Daerah berkewajiban mengawasi dan mengendalikan kegiatan kepariwisataan dalam rangka mencegah menanggulangi berbagai dampak negatif bagi masyarakat luas”. Akibatnya, Dinas Pariwisata bertanggung jawab untuk memastikan bahwa operasi restoran menghormati hukum dan tidak berdampak negatif terhadap lingkungan sekitar.

Kota Padang Panjang ialah satu diantara banyaknya kota perlintasan di Provinsi Sumatera Barat yang dikenal dengan kekayaan wisata kuliner. Kondisi tersebut mendorong pertumbuhan yang pesat dalam sektor usaha restoran. Berdasarkan data terbaru yang diperbaharui pada Februari 2024, tercatat 90 rumah makan/restoran yang ada di Kota Padang Panjang, dimana 62 buah berada di Kecamatan Padang Panjang Barat dan 28 buah berada di Kecamatan Padang Panjang Timur.⁸ Hal ini menunjukkan bahwa sektor kuliner mempunyai peranan krusial saat memberi dukungan aktivitas ekonomi dan pariwisata kota.

Oleh karena itu, pencantuman daftar harga pada menu restoran menjadi hal yang sangat penting. Pencantuman daftar harga bertujuan untuk memberikan

⁸ Badan Pusat Statistik Kota Padang Panjang, *Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Padang Panjang 2022-2023*, <https://padangpanjangkota.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjQ5IzI=/number-of-restaurants-restaurants-by-district-in-padang-panjang-city.html>, dikunjungi pada tanggal 7 November 2024 Jam 20.53.

transparansi serta kejelasan informasi kepada konsumen, mencegah praktik penipuan, dan memastikan kepatuhan pelaku usaha terhadap regulasi yang berlaku. Jika daftar harga tidak dicantumkan, pelaku usaha berisiko mendapatkan sanksi hukum. Selain itu, keterbukaan dalam informasi harga juga berkontribusi terhadap peningkatan daya tarik wisata kuliner, sehingga dapat meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Padang Panjang.

Hasil pra-penelitian ditemukan fakta bahwa dari keseluruhan restoran terdapat bahwa masih ada restoran yang belum melaksanakan kewajiban pencantuman daftar harga menu secara jelas, benar dan akurat.⁹ Kondisi ini menimbulkan ketidakpastian bagi konsumen, karena konsumen hanya mengetahui harga setelah menerima struk pembayaran (bill) yang mengakibatkan adanya keluhan atau keraguan oleh terhadap total biaya yang akan dibayarkan.

Berdasarkan hasil pra-penelitian tersebut, diperlukan pengawasan terhadap 90 restoran yang beroperasi di Kota Padang Panjang. Pengawasan yang dilaksanakan secara efektif akan meningkatkan transparansi harga dan melindungi konsumen dari potensi praktik penipuan. Di samping itu, sistem pengawasan yang baik juga akan memberikan dampak positif terhadap reputasi Kota Padang Panjang sebagai destinasi wisata kuliner. Kepercayaan wisatawan yang semakin tinggi akan mendorong meningkatnya sektor pariwisata, serta berkontribusi terhadap peningkatan pajak daerah yang dapat digunakan untuk pembangunan dan pengembangan sektor pariwisata secara berkelanjutan. Kewenangan Pengawasan ini dapat dilaksanakan oleh Pemkot Padang Panjang

⁹ Penelitian Awal di Restoran yang ada di Kota Padang Panjang.

melalui dinas terkait, seperti Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu, Dinas Perdagangan, dan Dinas Pemuda Olahraga dan Pariwisata Kota Padang Panjang.

Berdasarkan fakta di atas, penulis tertarik melaksanakan studi dengan judulnya **“Pengawasan Terhadap Pencantuman Daftar Harga Menu Oleh Pemilik Usaha Restoran Dalam Rangka Perlindungan Konsumen Di Kota Padang Panjang”**.

B. Rumusan Masalah

Melihat pemaparan di atas, maka terdapat perumusan masalah pada studi yakni:

1. Bagaimana pengawasan terhadap pencantuman daftar harga menu usaha restoran dalam rangka perlindungan konsumen di Kota Padang Panjang ?
2. Bagaimana upaya pemerintah Kota Padang Panjang terkait tidak adanya regulasi khusus tentang pencantuman daftar harga usaha restoran ?

C. Tujuan Penelitian

Melihat pemaparan di atas, terdapat tujuannya pada studi ini yakni:

1. Untuk mengetahui pengawasan terhadap pencantuman daftar harga menu usaha restoran dalam rangka perlindungan konsumen di Kota Padang Panjang.
2. Untuk mengetahui upaya pemerintah Kota Padang Panjang terkait tidak adanya regulasi khusus tentang pencantuman daftar harga usaha restoran.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Tujuannya guna mengembangkan keterampilan peneliti dalam melaksanakan studi secara ilmiah serta merumuskannya dalam bentuk tertulis. Penulis, mahasiswa, pengajar, peneliti, pengacara, dan masyarakat umum yang tertarik dengan topik pengawasan korporasi dari sudut pandang Hukum Administrasi Negara juga dapat mengambil manfaat dari penelitian ini sebagai sumber referensi. Melalui studi ini, terdapat harapan bisa teridentifikasi beragam permasalahannya terkait dengan pengawasan pencantuman daftar harga menu usaha restoran sebagai bentuk perlindungan konsumen di Kota Padang Panjang, dan dapat ditemukan alternatif solusi untuk mengatasinya dan menguatkan sistem pengawasan yang ada.

2. Manfaat Praktis

Temuan studi ini adanya harapan bisa memberi manfaatnya dalam mendukung efektivitas penegakan hukum di bidang perdagangan, terutama pengawasan pencantuman daftar harga menu usaha restoran dalam rangka perlindungan konsumen di Kota Padang Panjang berjalan dengan baik.

E. Metode Penelitian

Menurut etimologis, kata "*research*" dalam bahasa Inggris diambil dari katanya "*re*" diartikan kembali, dan "*to research*" mempunyai arti mencari. Dengan demikian, upaya atau proses mencari sekali lagi adalah riset.¹⁰ Penelusuran ini mencari informasi yang akurat (ilmiah) karena temuan-temuan penelusuran ini akan dipakai untuk mengatasi masalah atau tantangan tertentu.¹¹

¹⁰ Iman Jalaludin Rifa'I, 2023, *Metodologi Penelitian Hukum*, Banten, PT Sada Kurnia Pustaka, hlm. 1.

¹¹ H. Ishaq, 2017, *Metode Penelitian Hukum dan Penelitian Skripsi, Tesis, serta Disertasi*, Alfabeta Bandung, hlm 10.

Menurut Peter Mahmud marzuki, Proses mengidentifikasi doktrin, norma, dan prinsip hukum yang berguna untuk mengatasi kesulitan hukum yang muncul dikenal sebagai riset hukum.¹²

Studi ini memakai metodologi yuridis empiris, yakni pendekatan dalam mengkaji peraturan perundang-undangan yang berlaku sekaligus dengan melihat praktek dilapangan, dilanjutkan dengan perbandingan dan analisis.¹³ Tujuan penelitian adalah mengkaji aturan hukum mengenai terhadap pengawasan pencantuman daftar harga menu oleh pemilik usaha restoran dalam rangka perlindungan konsumen di Kota Padang Panjang.

Terdapat metodologi yang dipakai pada studi ini yakni :

1. Jenis Penelitian

Studi ini memakai pendekatan bersifat deskriptif, yaitu memaparkan dan menguraikan gambaran datanya didapat dari wawancara serta studi kepustakaan, selanjutnya data tersebut dianalisa untuk memahami keterkaitan antarvariabel untuk memperoleh kejelasan terhadap kebenaran suatu fenomena.¹⁴ Dalam penelitian ini peneliti ingin menggambarkan hasil pengawasan oleh pihak terkait dalam pencantuman daftar harga menu oleh pemilik usaha restoran dalam rangka perlindungan konsumen di Kota Padang Panjang.

2. Sumber dan Jenis Data

a. Sumber Data

Sumber data yang dipakai pada studi ini yakni :

¹² Peter Mahmud Marzuki, 2011, *Penelitian Hukum*, Ed. 1 Cet 7, Kencana, Jakarta, hlm. 35.

¹³ Soerjono Soekanto, 1998, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, Malang, Nusantara, hlm. 92.

¹⁴ Soerjono Soekanto dan Sri Mamudji, 2015, *Penelitian Hukum Normatif Suatu Tinjauan Singkat*, Raja Grafindo Persada, Jakarta, hlm. 7.

1) Penelitian Kepustakaan

Data pada studi ini didapatkan dengan studi kepustakaan yang sumbernya dari Peraturan perundang-undangan, buku, dokumen resmi, publikasi, serta temuan studi terdahulu. Peneliti melakukan studi kepustakaan di Perpustakaan Pusat Universitas Andalas, Perpustakaan Fakultas Hukum Universitas Andalas, serta berbagai tempat bacaan lainnya.

2) Penelitian Lapangan

Data lapangan diperoleh dari informasi dan data dari responden yang dikumpulkan dengan menggunakan *purposive sampling*. Penelitian dilakukan di instansi terkait dengan penelitian yaitu Dinas Pemuda Olahraga dan Pariwisata Kota Padang Panjang beralamat di Silaing Bawah, Kecamatan Padang Panjang Barat, Kota Padang Panjang, dan Restoran.

b. Jenis Data

Studi ini memakai jenis data sebagai berikut:

1) Data Primer

Data yang dihimpun secara langsung dari pertemuan di lapangan yang berkaitan dengan topik yang diteliti dikenal sebagai data primer.¹⁵ Pada studi ini, data primer didapat peneliti melalui temuan wawancara yang dilakukan di Dinas Pemuda, Olahraga, dan Pariwisata Kota Padang Panjang, serta pada lima restoran yang dipilih sebagai sampelnya studi memakai teknik *purposive sampling*.

¹⁵ *Ibid.*, hlm. 12.

2) Data Sekunder

Istilah "data sekunder" mengacu pada informasi yang dihimpun dari berbagai sumber tidak langsung, termasuk peraturan dan regulasi, literatur terkait, makalah riset, tesis, disertasi, dan dokumen resmi.¹⁶ Data sekunder ini melengkapi data asli, membuat analisa studi jadi lebih menyeluruh. Bahan berikut ini diperlukan untuk menghimpun data sekunder:

a) Bahan hukum primer ialah bahannya hukum utama yang mempunyai sifat autoritatif, yakni memiliki kekuatan otoritas dalam sistem hukum. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan bahan hukum primer yang terdiri atas:

1. Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
3. Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata
4. Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2014 tentang Administrasi Pemerintahan
5. Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja
6. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

¹⁶ Zainuddin Ali, 2009, *Metode Penelitian Hukum*, Sinar Grafika, Jakarta, hlm. 106.

7. Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)
8. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 35 Tahun 2013 tentang Pencantuman Harga Barang dan Tarif Jasa yang Diperdagangkan
9. Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 18 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata

10. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 4 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pariwisata

- b) Bahan hukum sekunder yakni bahannya hukum yang memberi penjelasannya atau analisa pada bahannya hukum primer. Sumber ini meliputi buku, artikel, jurnal ilmiah, temuan, makalah, dan berbagai literatur lainnya yang relevan dengan permasalahan yang akan diteliti.¹⁷
- c) Bahan hukum tersier ada konten hukum yang memberi klarifikasi serta rekomendasi tentang teks hukum utama dan sekunder. Di antara konten ini adalah ensiklopedia dan kamus.¹⁸

3. Teknik Pengumpulan Data

Pada studi ini peneliti menggunakan teknik menghimpun data berupa:

¹⁷ Amiruddin dan Zainal Asikin, 2004, *Pengantar Metode Penelitian Hukum*, Raja Grafindo Persada, Jakarta, hlm 49.

¹⁸ Zainuddin Ali, *Op.Cit.*, hlm. 106.

a. Studi Dokumen

Studi dokumen merupakan salah satu teknik menghimpun data yang memanfaatkan sumber data tertulis, seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumen lainnya, untuk menganalisis permasalahan yang sedang dibahas. Studi dokumen dapat dilakukan dengan dua metode utama, yakni kunjungan ke perpustakaan maupun pencarian melalui internet. Penelitian kunjungan langsung ke perpustakaan, peneliti dapat mengunjunginya Perpustakaan Universitas Andalas, Perpustakaan Fakultas Hukum Universitas Andalas, dan perpustakaan lainnya untuk memperoleh sumber informasi berbentuk fisik. Sedangkan penelitian pencarian melalui internet, dapat memanfaatkan website perpustakaan digital dan situs hukum yang menyediakan akses ke artikel, jurnal, serta dokumen-dokumen yang mendukung pembahasan.

b. Wawancara

Wawancara ialah teknik menghimpun data berupa informasi yang dilaksanakan melalui interaksi langsung antara pewawancara dan responden, dengan menggunakan panduan wawancara (*interview guide*) sebagai acuan dalam proses tanya jawab.¹⁹ Pada studi ini, peneliti menerapkan metodologi wawancara semi terstruktur, yakni wawancaranya yang mengacu kepada pertanyaan yang telah disiapkan sebelumnya, namun masih memungkinkan bagi peneliti untuk mengajukan pertanyaan tambahan yang disesuaikan melihat dari keadaan di lapangan. Wawancara dilaksanakan pada Dinas Pemuda Olahraga dan

¹⁹ Moh. Nazir, 2009, *Metode Penelitian*, Bogor, Ghalia Indonesia, hlm. 193.

Pariwisata Kota Padang Panjang, dan Restoran yang menjadi objek penelitian.

4. Pengolahan dan Analisis Data

a. Pengolahan Data

Pengolahan data ialah proses penyusunan dan merapikan data yang didapat dari temuan penghimpunan di lapangan, agar data tersebut siap untuk dianalisa.²⁰ Dalam studi ini, data akan diproses oleh peneliti melalui langkah "*Editing*", yakni mengatur ulang data serta memilihnya data relevan dengan tujuannya dan kebutuhan riset. Ini dilaksanakan guna menjaminnya informasi yang dikumpulkan memadai dan komprehensif.

b. Analisis Data

Analisis adalah proses penyederhaan dan pengelompokan datanya supaya bisa dibaca, dipahami, serta diinterpretasikan. Agar temuan studi ini dapat dipahami, semua data primer, sekunder, dan tersier akan dianalisis dengan menguraikannya menjadi sebuah cerita yang koheren. Hingga tahap tabulasi pada studi ini, peneliti memakai teknik analisa kualitatif, yang mencakup pemilahan data sesuai dengan persyaratan hukum dan peraturan, penilaian profesional, dan interpretasi penulis, daripada menggunakan data numerik.

²⁰ Bambang Waluyo, 2008, *Penelitian Hukum dalam Prakter*, Sinar Grafika, Jakarta, hlm. 72.