



ISBN: 978-979-8837-36-4



PROSIDING SEMINAR NASIONAL & CALL FOR PAPER "PENELITIAN DI BIDANG HUKUM"

2-3 JULI 2018
Kampus Semanggi
Unika Atma Jaya
Jakarta

Kerjasama Fakultas Hukum Unika Atma Jaya
dan
Asosiasi Pimpinan Perguruan Tinggi Hukum Indonesia (APPTHI)

ISBN: 978-979-8837-36-4



**PROSIDING
SEMINAR NASIONAL & CALL FOR PAPER
"PENELITIAN DI BIDANG HUKUM"**

2-3 JULI 2018

Kampus Semanggi

Unika Atma Jaya

Jakarta

Kerjasama Fakultas Hukum Unika Atma Jaya

dan

Asosiasi Pimpinan Perguruan Tinggi Hukum Indonesia (APPTHI)



Penerbit Fakultas Hukum Unika Atma Jaya Jakarta

Alamat: Unika Atma Jaya Jakarta

Jl. Jend. Sudirman Kav 51

Jakarta

PROSIDING SEMINAR NASIONAL & CALL FOR PAPER "PENELITIAN DI BIDANG HUKUM"

2-3 JULI 2018

Kampus Semanggi

Unika Atma Jaya

Jakarta

Editor dan Reviewer:

Tisa Windayani, S.H.,LL.M

V. Selvie Sinaga, Ph.D

Dr. Kristianto Pustaka Halomoan, S.H., M.H

ISBN: 978-979-8837-36-4

Cetakan ke-1: September 2018

Kerjasama

Fakultas Hukum Unika Atma Jaya

dan

Asosiasi Pimpinan Perguruan Tinggi Hukum Indonesia (APPTHI)



Scientific Committee

Prof. Dr. I.B.R Supancana, S.H., M.H

Dr. Yanti Fristikawati, S.H., M.Hum

Dr. Laksanto Utomo, S.H., M.H

Susunan Panitia Seminar Nasional & *Call For Paper* "Penelitian di Bidang Hukum"

- 1.1. Penanggung Jawab : Dr. Yanti Fristikawati, SH., MH
- 1.2. Panitia Pelaksana
- (1) Ketua : Febiana Rima Kainama, S.S., M.Hum
- (2) Sekretaris : A. Aris Swantoro, S.H., M.Kn.
Agatha Kristianti
- (3) Bendahara : Dr. Venantia Sri H, S.H., M.H
V. Rini Widiyastuti, S.Sos
- (4) Sie Registrasi : Putri Purbasari R.M., S.H., M.H
Endri Chandra, S.Kom
- (5) Sie Prosiding/PPT & Paper : Tisa Windayani, S.H., LLM
Dr. Kristianto Pustaha Halomoan, S.H., M.H
Valerie P. Selvie, S.H., LLM., Ph.D
- (6) Sie Konsumsi : Dra. Lidwina Maria T., S.H., Sp.N
Florentina Endang
- (7) Sie Presentasi : Rotua Valentina, S.E., S.H., M.H
- (8) Sie Penerima Tamu : Evelyne Juanda, SH.,Sp.N

9. Sie Perlengkapan : Woro Puspita D
Sarif Hidayat
- (10) Sie Transportasi : Dedy Yudhistira, S.H., M.Hum., M.Kn
Dr. Eddie Imanuel Doloksaribu, S.H., M.H
- (11) Sie Acara : Nugroho Adipradana, S.H., M.Sc
Tivana Arbiani Candini, SH.,LL.M
Rr. Adeline Melani, S.H., M.Hum
- (12) Sie Koordinator Pembicara : Feronica, SH.,M.H
- (13) Sie Protokol/Publikasi : Paulus Wisnu Yudoprakoso,S.H., M.H
Bonaventura Hendro

KATA PENGANTAR

Kegiatan penelitian merupakan salah satu kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan oleh para dosen. Terkait dengan hal tersebut Fakultas Hukum Unika Atma Jaya bekerjasama dengan APPTHI (Asosiasi Pimpinan Perguruan Tinggi Hukum Indonesia) mengadakan Seminar Call for paper tentang “Perkembangan Penelitian di Bidang Hukum” yang diadakan pada tanggal 2 Juli 2018 bertempat di kampus Unika Atma Jaya Jl. Jendral Sudirman 51 Jakarta.

Dalam Seminar ini para peserta mempresentasikan hasil penelitian yang telah dilakukannya, selain itu juga Itjen Dikti Prof.Dr.Jamal Wiwoho.SH.M.Hum tampil sebagai pembicara kunci.

Para peserta sebagian besar adalah pimpinan Fakultas Hukum dari berbagai Perguruan Tinggi di Indonesia karena acara ini berbarengan dengan Munas APPTHI yang diadakan pada tanggal 3 Juli 2018.

Beberapa paper hasil dari Seminar ini kemudian dibuat dalam bentuk Prosiding, sehingga dapat dibaca baik oleh Dosen maupun masyarakat pada umumnya.

Kami berharap semoga prosiding ini dapat memberikan tambahan pengetahuan dan wawasan khususnya melihat beberapa hasil penelitian bidang hukum yang telah dilakukan.

Kami juga mengucapkan terima kasih pada para pihak yang telah membantu dan berpartisipasi, dan juga kami mohon maaf bila ada yang masih kurang sempurna.

Jakarta Juli 2018

Febiana Rima Kainama, S.S., M.Hum

Ketua Panitia Seminar

DAFTAR ISI

PENGATURAN PEMBUANGAN SAMPAH di SUNGAI CILIWUNG JAKARTA DAN SUNGAI CODE SERTA GAJAHWONG DI YOGYAKARTA	1
Dr.Yanti Fristikawati; Putri Purbasari	
CONTENT ANALYSIS MATERI PELAPORAN OLEH PIHAK PROFESI SEBAGAI PIHAK PELAPOR MELALUI SOFTWARE	23
Go Lisanawati, Njoto Benarkah; Yoan Nursari Simanjuntak	
PELAKSANAAN LAYANAN PENGADAAN SECARA ELEKTRONIK (LPSE) DI PEMERINTAHAN KOTA BATAM DALAM MEWUJUDKAN PUBLIK YANG EFEKTIF	37
Winsherly Tan; Asmin Patros; Ampuan Situmeang	
KEPASTIAN HUKUM PENGELOLAAN USAHA JASA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN DI INDONESIA	53
Dessy Sunarsi; Liza Marina	
PELAKSANAAN PRINSIP "FIDUCIARY DUTY" DALAM PERJANJIAN PEMBERI KUASA OLEH DIREKSI DI PERSEROAN TERBATAS (STUDI SENGKETA ANTARA PT BASUKI PRATAMA ENGINEERING DENGAN PT HITACHI CONSTRUCTION MACHINERY INDONESIA)	65
Putri Purbasari	

KEPASTIAN HUKUM PENGELOLAAN USAHA JASA RUMAH MAKAN DAN RESTORAN DI INDONESIA

Dessy Sunarsi, Liza Marina
Fakultas Hukum Universitas Sahid Jakarta
Fakultas Hukum
Email : dessynew@ymail.com

ABSTRAK

Faktor utama yang sangat menentukan penyelenggaraan kegiatan adalah kepastian hukum. Kepariwisata merupakan kegiatan bisnis yang berdimensi internasional, sehingga kepastian hukum menjadi suatu keharusan. Kepariwisata merupakan salah satu penghasil devisa Indonesia yang dapat membuat ekonomi berkelanjutan sehingga pelaksanaannya harus dilakukan secara integratif, sistematis, terpadu, berkelanjutan dan bertanggungjawab, baik oleh pemerintah pusat maupun pemerintah daerah menurut asas-asas pembagian kewenangan. Dibutuhkan pengaturan hukum kepariwisataan melalui peraturan perundang-undangan agar terlihat jelas bidang-bidang mana saja yang harus dikelola dan bagaimana tata kelola daerah-daerah yang memiliki potensi pariwisata besar. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata lahir sebagai bentuk perlindungan dan pengawasan industri pariwisata di Indonesia. Pasal 14 UU Kepariwisata mengatur bahwa salah satu Usaha Pariwisata adalah usaha jasa makanan dan minuman. Partisipasi masyarakat dibidang usaha jasa makanan dan minuman banyak berbentuk rumah makan dan restoran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha jasa rumah makan dan restoran di Indonesia masih belum berkepastian hukum. Dalam praktik untuk usaha rumah makan relatif belum memiliki Tanda Daftar Usaha Pariwisata. Jumlah restoran di Indonesia yang sudah disertifikasi masih minim. meski sertifikasi usaha restoran merupakan program wajib, banyak pengusaha restoran belum menaati aturan tersebut. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 7 Tahun 2016 tentang Uang Servis Pada Usaha Hotel dan Usaha Restoran di Hotel dan penegakan pajak restoran relatif hanya dilaksanakan terhadap usaha restoran di hotel berbintang.

Kata kunci : kepastian hukum, usaha jasa, rumah makan, restoran, serifikasi.

A. Pendahuluan

Kepariwisata adalah salah satu bagian yang tidak dapat dipisahkan dari pembangunan nasional, sehingga pelaksanaannya harus dilakukan secara terintegrasi, sistematis, terpadu, berkelanjutan dan bertanggung jawab. Kepariwisata merupakan urusan yang wajib dikelola baik oleh pemerintah pusat maupun pemerintah daerah menurut asas-asas pembagian kewenangan. Urusan kepariwisataan menjadi tanggung jawab bersama antar pemerintah pusat dan pemerintah daerah, oleh karenanya dibutuhkan pengaturan melalui peraturan perundang-undangan agar terlihat jelas bidang-bidang mana saja yang harus dikelola dan bagaimana tata kelola daerah-daerah yang memiliki potensi pariwisata yang besar.

Indonesia sebagai negara kesatuan yang terbagi menjadi atas 17.508 pulau memiliki berjuta potensi pariwisata yang dapat menjadi daya tarik utama turis mancanegara untuk datang¹. Atas potensi tersebut, dibentuklah Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata sebagai perubahan dari Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1990 (selanjutnya disebut dengan UU Kepariwisata) sebagai bentuk perlindungan dan penjamin mutu pariwisata Indonesia. Undang-undang ini berlaku dibawah pengawasan langsung kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (selanjutnya disebut Kemenparekraf).

Kepariwisata Indonesia dulu dan sekarang dinilai belum memiliki sistem hukum tersendiri dan karakter perdagangan jasa dalam kegiatan bisnis pariwisata disamakan objeknya dengan perdagangan jasa pada umumnya. Undang-undang Kepariwisata yang terbaru pun dirasa belum mencakup seluruh aspek keterkaitan pariwisata dengan aspek bisnis lain, berbagai bidang hukum dan peraturan perundang-undangan lain seperti Hukum Perlindungan Konsumen, hukum perdata Internasional, Hukum Lingkungan².

Pasal 14 ayat (1) UU Kepariwisata menyatakan bahwa usaha pariwisata meliputi :

- a. Daya tarik wisata
- b. Jasa transportasi wisata
- c. Kawasan wisata
- d. Jasa perjalanan wisata
- e. Jasa makanan dan minuman

1 Data Badan Pusat Statistik.

2 Violeta Simatupang, *Pengaturan Hukum Kepariwisata Indonesia*. Bandung: PT. Alumni, 2009, hlm. 64

- f. Penyediaan akomodasi
- g. Penyelenggaraan hiburan dan rekreasi
- h. Penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi dan pameran.
- i. Jasa informasi wisata
- j. Jasa konsultasi wisata
- k. Jasa pramuwisata
- l. Wisata tirta
- m. Spa

Usaha kepariwisataan yang paling menyentuh kebutuhan hajat hidup masyarakat dan wisatawan adalah Usaha Jasa Makanan dan Minuman. Peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif Nomor 18 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Jasa Boga mengatur tentang usaha dibidang pelayanan makanan dan minuman di Indonesia. Dalam hal ini ada perbedaan nomenklatur tentang penamaan usaha ini, jika didalam UU Kepariwisata memasukkan usaha jasa makanan dan minuman, sedangkan pada Permenparekraf nomor 18 tahun 2014 mengatakan sebagai budang usaha jasa boga. Usaha jasa makanan dan minuman, meliputi jenis usaha a. restoran; b. rumah makan; c. bar/rumah minum; d. kafe; e. pusat penjualan makanan; f. jasa boga; g. bakeri; h. kedai kopi (*coffee house*); i. kantin/ kafeteria; j. penjualan makanan dan minuman bergerak; dan k. penjualan makanan dan minuman terapung.

Pasal 1 Peraturan Menteriparekraf RI Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran mengatur bahwa pengertian Usaha Restoran adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

Potensi pariwisata Indonesia sangat besar khususnya di bidang gastronomi. *Positioning* kuliner Indonesia sangat kuat. Indonesia memiliki 5.000 resep tradisional, 1.340 suku, dan 48 juta hutan tropis. Sekitar 17% flora fauna dunia ada di Indonesia. Dalam forum "UNWTO World Forum in Gastronomy Tourism" pada 8-9 di Spanyol, para peserta memuji kekayaan Indonesia yang luar biasa itu. Oleh karena itu menarik untuk dikaji kepastian hukum dibidang usaha rumah makan dan restoran di Indonesia³.

Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor PM. 87/HK.501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman mengatur perbedaan

3 <http://bali-travelnews.com/2016/12/07/kepastian-hukum-bagi-usaha-jasa-akomodasi-dan-restoran/>, diunduh tanggal 6 Juni 2017

antara pengertian Restoran dan Rumah Makan sebagai berikut :

Pasal 1 ayat (3): Restoran adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah.

Pasal 1 ayat (4) : Rumah makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses penyimpanan dan penyajian, di dalam 1 (satu) tempat tetap yang tidak berpindah-pindah

B. Pembahasan

1. Kepastian Hukum Tanda Daftar Usaha Pariwisata

Setelah terbentuknya badan usaha untuk bisnis kuliner selanjutnya langkah adalah mengurus perizinan. Prinsipnya, perizinan di bisnis kuliner khususnya usaha rumah makan dan restoran mencakup aspek keamanan, ketentraman, dan legalitas. Kesemuanya terangkum dalam izin khusus yang dinamakan Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP).

TDUP untuk restoran dikeluarkan oleh Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) di kantor kecamatan. Cara mengurusnya tidak sulit sepanjang memenuhi persyaratan. Sebelum mengajukan TDUP, pemilik usaha melengkapi persyaratan lain terlebih dahulu yakni Izin HO (Undang-Undang Gangguan) untuk tempat usaha. Pengurusan izin HO di kelurahan bila luas tempat usaha tidak lebih dari 100 meter persegi. Bila lebih dari itu harus ke kecamatan atau kantor walikota⁴.

Dokumen yang harus dipersiapkan dalam mengajukan TDUP adalah meliputi dokumen legalitas usaha, misalnya akta pendirian perusahaan dan identitas pemiliknya. Keseluruhannya tidak perlu dokumen asli, cukup fotokopi saja. Adapun dokumen legalitas yang perlu disiapkan adalah fotokopi akta pendirian perusahaan (jika perusahaan berbentuk PT/CV/Firma); KTP direktur perusahaan (untuk PT/CV/Firma) atau pemilik/penanggung jawab (untuk perusahaan perorangan); NPWP direktur perusahaan (untuk PT/CV/Firma) atau pemilik/penanggung jawab (untuk perusahaan perorangan); dan NPWP perusahaan (untuk PT/CV/Firma).

Setelah urusan legalitas lengkap tinggal melampirkan persyaratan yang berkaitan dengan keamanan dan ketertiban. Selain dokumen izin HO, anda perlu melampirkan pula fotokopi Surat Keterangan Domisili Perusahaan (Izin Domisili)

4 *Idem*

dari kelurahan setempat. Dengan adanya izin domisili maka berarti tempat usaha telah memenuhi persyaratan dan bebas dari sengketa.

Untuk mengurus perizinan bisnis kuliner restoran perlu melengkapi beberapa syarat surat pernyataan bermaterai. Tiap-tiap instansi terkadang menyaratkan surat pernyataan untuk mendukung permohonan TDUP yang diajukan, misalnya mengenai keabsahan dan kebenaran dokumen, surat pernyataan bermaterai mengenai kesanggupan/kesediaan melaksanakan sistem perpajakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku, proposal bisnis, dan sebagainya.

Dalam hal rumah makan atau restoran dengan memanfaatkan ruangan di rumah pribadi, maka perijinannya harus mengecek kebijakan yang berlaku di daerah domisili usaha bersangkutan terlebih dahulu. Pastikan kebijakan yang berlaku tersebut mengizinkan pemakaian rumah tinggal sebagai tempat usaha dengan mendatangi kantor PTSP di tingkat kelurahan untuk mengecek zonasi dan peruntukan tempat yang ingin dijadikan tempat usaha. Petugas PTSP akan menjelaskan secara transparan pembagian zona perumahan, zona usaha, dan seterusnya. Sebagai contoh kalau peta zonasi berwarna kuning artinya peruntukannya untuk pemukiman dan ungu untuk usaha.

Untuk wilayah Jakarta, Pemda DKI telah mengatur pemanfaatan ruang di wilayahnya dengan mengedepankan prinsip-prinsip keseimbangan, berdaya guna, selaras, seimbang dan berkelanjutan. Ini diatur di Perda No.1 Tahun 2014 tentang Rencana Detail Tata Ruang dan Peraturan Zonasi. Para pihak yang kenyamanannya terganggu dapat melaporkan aktivitas restoran di lingkungannya ke RT/RW dan kelurahan karena belum mengantongi izin HO.

2. Kepastian Hukum Regulasi Sertifikasi Restoran

Kewajiban sertifikasi restoran diatur dalam Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (selanjutnya ditulis Parekraf) No 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran. Kewajiban itu juga diatur dalam Peraturan Pemerintah No 52 Tahun 2012 Tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata.

Permen Pariwisata No 18 Tahun 2016 tentang TDUP juga menyatakan bahwa setiap usaha pariwisata wajib melakukan sertifikasi termasuk usaha pariwisata. Peraturan Menparekraf 11 tahun 2014 menyebutkan bahwa bahwa setiap usaha restoran wajib memiliki Sertifikat Usaha Restoran dan melaksanakan Sertifikasi Usaha Restoran.

Standar Usaha Restoran (SUR) adalah rumusan kualifikasi usaha restoran dan/atau klasifikasi usaha restoran yang mencakup aspek produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha restoran. Sedangkan Sertifikasi Usaha Restoran adalah proses pemberian sertifikat kepada usaha restoran untuk mendukung peningkatan mutu produk, pelayanan, dan pengelolaan usaha restoran melalui audit pemenuhan SUR.

Sertifikat Usaha Restoran diberikan oleh Lembaga Sertifikasi Usaha (LSU) Bidang Pariwisata, sebuah lembaga yang mandiri. Restoran juga wajib memiliki sertifikat laik higienis sanitasi rumah makan dan restoran yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Hal ini diatur melalui Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran bahwa Sertifikat laik higienis berlaku selama enam bulan dan dapat diperpanjang sebanyak-banyaknya dua kali. Kementerian Pariwisata bekerja sama dengan Komite Akreditasi Nasional untuk mengakreditasi lembaga sertifikasi di bidang Restoran. Saat ini terdapat 20 LSU dengan ruang lingkup restoran dan rumah makan antara lain PT Megah Tritunggal Mulia, PT Sertifikasi Usaha Pariwisata Indonesia, PT Sucofindo, PT Sertifindo Wisata Utama, PT TUV Rheinland, dan PT Sertifikasi Usaha Jasa Indonesia, PT Royal Bina Vilana.

Jumlah restoran di Indonesia yang sudah disertifikasi masih minim dibanding dengan jumlah total rumah makan dan restoran yang ada. Meski sertifikasi usaha restoran merupakan program wajib, banyak pengusaha restoran yang belum menaati aturan tersebut. Adapun faktor-faktor penyebab rendahnya jumlah restoran yang memiliki sertifikasi adalah⁵ :

1. Banyak restoran yang tidak memenuhi syarat atau tidak lolos persyaratan;
2. Minimnya sosialisasi tentang sertifikasi restoran oleh pihak-pihak yang berwenang;
3. Kurangnya koordinasi lintas lembaga yang berwenang terkait.
4. Pengurusan sertifikasi laik sehat memerlukan biaya yang tidak sedikit, dimana hal ini cukup memberatkan bagi usaha yang baru berdiri atau rumah makan dan restoran skala usaha kecil.

Faktor lain penyebab lambannya implementasi sertifikasi adalah kesulitan untuk memperoleh sertifikat laik higienis bagi restoran dari Kementerian Kesehatan serta tidak dimilikinya kompetensi. Fakta itulah yang membuat Indeks Daya Saing Pariwisata 2017 versi World Economic Forum untuk aspek higienis

dan kesehatan kuliner di Indonesia berada di peringkat ke 108 dari 147 negara. Program sertifikasi restoran boleh dibilang tidak berjalan dengan baik, padahal program ini diwajibkan sejak 2014. Dalam hal ini pemerintah perlu memperbaiki dan intervensi. Salah satu langkah yang dilakukan Kementerian Parekraf pada tahun 2016 adalah menandatangani *memorandum of understanding* dengan Badan POM Kementerian Kesehatan untuk menangani masalah ini, yang selanjutnya diharapkan akan berdampak naiknya *ranking* daya saing pariwisata Indonesia ke tingkat 80-90. Mengingat *positioning* kuliner Indonesia sangat kuat. Indonesia memiliki 5.000 resep tradisional, 1.340 suku, dan 48 juta hutan tropis. Sekitar 17% flora fauna dunia ada di Indonesia. Kenapa kita kurang hebat dalam hal gastronomi.

3. Kepastian Hukum Regulasi Kebijakan Uang Servis Pada Usaha Restoran di Hotel

Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor PER-02/MEN/1999 Tahun 1999 tentang Pembagian Uang Service Pada Usaha Hotel, Restoran dan Usaha Pariwisata Lainnya telah dicabut oleh Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 7 Tahun 2016 tentang Uang Servis Pada Usaha Hotel dan Usaha Restoran di Hotel (selanjutnya ditulis "Permenaker 7/2016")

Pasal 1 ayat (1) Permenaker 7/2016 mengatur bahwa Uang Servis adalah tambahan dari tarif yang sudah ditetapkan sebelumnya dalam rangka jasa pelayanan pada usaha hotel dan usaha restoran di hotel. Dalam Pasal 1 ayat (3) dijelaskan Usaha Restoran di Hotel adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di hotel dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba⁶.

Uang Servis merupakan pendapatan non upah. Berdasarkan Pasal 3 Permenaker 7 /2016 diatur bahwa Uang Servis diberikan kepada buruh/Pekerja yang mempunyai hubungan kerja dengan Pengusaha berdasarkan Perjanjian kerja Waktu Tidak Tertentu atau Perjanjian Kerja Waktu Tertentu. Pengusaha yang menjalankan Usaha Hotel dan Usaha Restoran di Hotel dapat memberlakukan Uang Service.

Pasal 9 ayat (2) Permenaker 7/2016 mengatur penggunaan Uang service untuk :

a. penggantian atas terjadinya risiko kehilangan atau kerusakan;

6 <http://www.hukumonline.com/klinik/detail/lt54e748897208f/pemberlakuan-uang-servis-hotel-dan-restoran>, diunduh tanggal 6 Juni 2018

- b. pendayagunaan peningkatan kualitas sumber daya manusia; dan
- c. dibagikan kepada Pekerja/buruh

Perincian penggunaan Uang Service adalah :

- a. 3% (tiga persen) untuk penggantian atas terjadinya risiko kehilangan atau kerusakan;
- b. 2% (dua persen) untuk pendayagunaan peningkatan kualitas sumber daya manusia; dan
- c. 95% (sembilan puluh lima persen) untuk dibagikan kepada Pekerja/

Berdasarkan hal tersebut di atas, ketentuan pengaturan mengenai Uang Servis ini hanya berlaku untuk Usaha Restoran di Hotel, sehingga tidak berlaku bagi Rumah makan dan restoran yang berada di luar Hotel. Dalam hal ini patut dikaji secara berkeadilan dan untuk transparansi sistem pengupahan dibidang usaha jasa, mengapa hal ini hanya berlaku bagi usaha hotel dan usaha restoran di hotel. Dalam kenyataannya uang servis ini akhirnya cukup memberatkan bagi konsumen karena dibebankan kepada konsumen. Dari segi logika hukum, peruntukan uang servis ini cukup baik dan relevan untuk menjadi satu kebijakan dalam industri Hospitalili. Dan untuk memberikan motivasi pelayanan prima dan keadilan, maka sebaiknya kebijakan harus berlaku umum dan dapat dipertanggungjawabkan secara logika hukum.

4. Kepastian Hukum Regulasi Pajak Restoran Dikaitkan dengan Pajak Pertambahan Nilai

Selain dikenakan pajak daerah, pajak hiburan "cenderung" bisa juga dikenakan pajak pusat berdasarkan Undang-Undang Nomor 42 Tahun 2009 tentang Pajak Pertambahan Nilai Barang dan Jasa dan Pajak Penjualan Atas Barang Mewah (UU PPN). Hal ini bisa terjadi oleh karena dalam Pasal 4A ayat (3) UU PPN seakan masih memberi 'ruang' untuk mengenaannya⁷. Selengkapny Pasal 4A ayat (3) UU PPN menyatakan sebagai berikut : "Jenis jasa yang tidak dikenai Pajak Pertambahan Nilai adalah jasa tertentu dalam kelompok jasa sebagai berikut: (a) jasa pelayanan kesehatan medik; (b) jasa pelayanan sosial; (c) jasa pengiriman surat dengan perangko; (d) jasa keuangan; (e) jasa asuransi; (f) jasa keagamaan; (g) jasa pendidikan; (h) jasa kesenian dan hiburan; (i) jasa penyiaran yang tidak bersifat iklan; (j) jasa angkutan umum di darat dan di air serta jasa angkutan udara

7 <http://bali-travelnews.com/2016/12/07/fgd-bahas-jaminan-kepastian-hukum-bagi-usaha-jasa-akomodasi-dan-restoran/>, diunduh tanggal 6 Juni 2018

dalam negeri yang menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari jasa angkutan udara. k) jasa tenaga kerja; (l) jasa perhotelan; (m) jasa yang disediakan oleh pemerintah dalam rangka menjalankan pemerintahan secara umum; (n) Jasa penyediaan tempat parkir; (o) Jasa telepon umum dengan menggunakan uang logam; (p) Jasa pengiriman uang dengan wesel pos; dan (q) Jasa boga atau katering. Pada intinya ketentuan tersebut menyatakan bahwa jasa kesenian dan hiburan termasuk jenis jasa yang tidak dikenakan PPN. Jasa kesenian dan hiburan meliputi semua jenis jasa yang dilakukan oleh pekerja seni dan hiburan. Ketentuan ini sudah jelas dalam praktik usaha jasa restoran menimbulkan potensi timbulnya pajak ganda, karena selain pembuatan makanan dan minuman di Restoran dikenakan PPN, juga Restoran dikenakan pajak penghasilan restoran atau pajak Restoran yang diberlakukan oleh pemerintah Daerah⁸.

Sebagaimana dalam usaha Restoran atau Rumah Makan, seringkali ditemukan adanya pajak restoran yang diambil sebagai bentuk pajak penghasilan Restoran, disamping atas makanan dan minumannya juga dikenakan pajak pertambahan nilai. Pajak restoran dikenakan oleh masing-masing daerah secara kondisional tergantung kepada peraturan daerah masing-masing. Seperti di DKI Jakarta juga memungut pajak restoran ini. Pengertian pajak restoran tertuang dalam Perda Nomor 11 Tahun 2011 tentang Pajak Restoran yang berbunyi :

Pajak Restoran adalah Pajak atas pelayanan yang disediakan oleh restoran. Restoran adalah fasilitas penyedia makan data atau mnuman dengan dipungut bayaran yang mencakup juga rumah makan, cafetaria, kantin, warung, Bar, dan sejenisnya termasuk jasa boga.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan penulis dengan staff Ditjen Pajak Kementerian Keuangan RI, wajib pajak yang aktif membayar pajak Restoran adalah Restoran kelas menengah, Sedangkan Kafe, Kedai dan Rumah Makan masih terdapat wajib pajak yang tidak membayar pajak⁹.

Sekalipun pungutan pajak yang dilakukan pemerintah sudah diatur dengan undang-undang sebagai dasar hukum yang jelas, publik tetap menilai pungutan pajak masih saja tidak memenuhi rasa keadilan dan dirasa amat memberatkan. Oleh karena pungutan pajak seringkali dilakukan atau terjadi dengan cara dua kali atas suatu objek yang sama. Dengan kata lain, atas satu objek yang sama seakan menjadi 'rebutan' pungutan pajak dengan memasukan objek pajak tersebut dalam undangundang. Ini terjadi ketika 'rebutan' objek pajak tersebut sama-sama

8 Tjip Ismail, *Pengaturan Pajak Daerah di Indonesia*, Yellow Printing, Jakarta, 2007, hlm. 21

9 Wawancara penulis dengan Bapak M. Ibnu, SH.,MH. (staff Ditjen pajak Kementerian Keuangan RI) tanggal 25 April 2018.

4. Pemberlakuan Pajak Restoran dan Pajak Pertambahan Nilai pada usaha jasa Restoran akan menimbulkan pengenaan pajak ganda, sehingga bertentangan dengan rasa keadilan.

DAFTAR PUSTAKA

- <http://www.hukumonline.com/klinik/detail/lt54e748897208f/pemberlakuan-uang-servis-hotel-dan-restoran>, diunduh tanggal 6 Juni 2018
- <http://bali-travelnews.com/2016/12/07/fgd-bahas-jaminan-kepastian-hukum-bagi-usaha-jasa-akomodasi-dan-restoran/>, diunduh tanggal 6 Juni 2018
- Indonesia, Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 11.
- Indonesia, Undang-Undang Nomor 42 Tahun 2009 tentang Pajak Pertambahan Nilai Barang dan Jasa dan Pajak Penjualan Atas Barang Mewah, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 150
- Indonesia, Peraturan Pemerintah No 52 Tahun 2012 Tentang Sertifikasi Kompetensi dan Sertifikasi Usaha di Bidang Pariwisata, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 105
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/ SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor PM. 87/HK.501/MKP/2010 tentang Tata Cara Pendaftaran Usaha Jasa Makanan dan Minuman.
- Peraturan Daerah DKI Jakarta Nomor 11 Tahun 2011 tentang Pajak Restoran.
- Peraturan Daerah DKI Jakarta Nomor 1 Tahun 2014 tentang Rencana Detail Tata Ruang dan Peraturan Zonasi.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan ekonomi Kreatif Nomor 18 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Jasa Boga.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran.
- Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 7 Tahun 2016 tentang Uang Servis Pada Usaha Hotel dan Usaha Restoran di Hotel.
- Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 18 Tahun 2016 tentang Tanda Daftar Usaha Pariwisata.
- Tjip Ismail, Pengaturan Pajak Daerah di Indonesia, Yellow Printing, Jakarta, 2007
- Violeta Simatupang, Pengaturan hukum Kepariwisata Indonesia, Bandung: PT. Alumni, 2009.