

## **BAB II**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Tinjauan Umum Mengenai Pelindungan Hukum terhadap Resep Makanan**

##### **1. Tinjauan Umum Mengenai Mie Ayam Palembang Afui**

Resep Mie Ayam Palembang Afui merupakan resep turun temurun dari keluarga pemilik, yaitu Lie Kien Fui. Sampai saat ini hanya pemilik dan istri yang mengetahui keseluruhan resep Mie Ayam Palembang Afui. Pemilik memberi tahu resep secara keseluruhan kepada istri dengan pertimbangan bahwa istri ikut merintis Mie Ayam Palembang Afui sejak awal, mengatur seluruh keuangan Mie Ayam Palembang Afui, serta karena adanya ketakutan pemilik dalam kelanjutan resep Mie Ayam Palembang Afui apabila pemilik telah meninggal dunia. Sampai saat ini, pemilik belum memberi tahu resep Mie Ayam Palembang Afui kepada anak-anaknya karena pemilik menilai anak-anaknya belum cukup umur untuk mengetahuinya, tetapi pemilik akan memberi tahu resep Mie Ayam Palembang Afui kepada anak-anaknya suatu saat nanti mengingat bahwa resep Mie Ayam Palembang Afui adalah resep turun temurun. Selain kepada istrinya, pemilik juga mengajarkan resep kepada adik iparnya tetapi hanya 70% (tujuh puluh persen) dari keseluruhan resep. Pemilik berani untuk mengajarkan resep

Mie Ayam Palembang Afui kepada adiknya karena pemilik beranggapan bahwa pada dasarnya resep mie ayam itu gampang, yang berbeda hanyalah terletak pada pengolaannya. Hal ini dapat diumpamakan seperti menggoreng telur, bahwa orang yang satu dengan orang yang lain cara menggoreng telurnya berbeda. Misalnya yang satu menggoreng telur hanya menggunakan garam, sedangkan yang lainnya menggoreng telur dengan menggunakan garam dan bawang merah. Hal ini juga didasarkan pada istilah yang sering kita dengar yaitu 'beda tangan, beda rasa'.

Mie Ayam Palembang Afui memiliki rasa yang khas dan berbeda dari mie ayam pada umumnya. Mie Ayam Palembang Afui memiliki tekstur yang lebih kenyal dan empuk. Hal ini dikarenakan mie yang diproduksi sendiri oleh pemilik, diproduksi dengan cara yang masih tradisional yaitu dengan digenjot. Hal ini lah yang mungkin tidak dilakukan oleh penjual mie ayam lainnya.

Mie Ayam Palembang Afui setiap harinya mengolah sebanyak 175 (seratus tujuh puluh lima) kg mie. Omset yang diperoleh setiap gerai Mie Ayam Palembang Afui setiap harinya kurang lebih Rp. 5.000.000 (lima juta rupiah) sampai Rp. 6.000.000 (enam juta rupiah). Sehingga jika Mie Ayam Palembang Afui memiliki 3 (tiga) gerai, maka omset yang diperoleh setiap harinya kurang lebih adalah Rp. 15.000.000 (lima belas juta rupiah) sampai Rp. 18.000.000 (delapan belas juta rupiah). Resep Mie Ayam Palembang Afui pernah ingin dibeli oleh pihak ketiga dengan harga Rp. 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) dengan sistem

*franchise*, tetapi pemilik tidak mau karena pemilik sudah pernah merasakan ditipu oleh adik iparnya. Kejadian tersebut berawal ketika pemilik mengajarkan resep Mie Ayam Palembang Afui kepada adik iparnya. Kemudian adik iparnya justru menawarkan resep tersebut kepada pihak ketiga tanpa sepengetahuan pemilik Mie Ayam Palembang Afui. Mengetahui hal tersebut, pemilik mendatangi pihak ketiga dan meminta pihak ketiga untuk mengganti nama restorannya. Hal ini dikarenakan, bagi pemilik yang terpenting adalah nama Mie Ayam Palembang Afui, karena pemilik percaya bahwa tidak ada yang bisa membuat Mie Ayam Palembang Afui dengan rasa yang sama persis.

Sampai saat ini, Mie Ayam Palembang Afui memiliki karyawan sebanyak 30 (tiga puluh) orang di ketiga gerainya. Karyawan di Mie Ayam Palembang Afui tidak terikat dengan perjanjian kerja, pemilik hanya menawarkan kesediaan karyawan untuk bekerja secara benar dan dalam jangka waktu yang lama, karena pemilik tidak ingin karyawannya bekerja hanya dalam waktu yang singkat. Pemilik tidak takut apabila karyawannya berhenti bekerja, hal ini dikarenakan proses selektif yang telah dilakukan pemilik pada saat perekrutan karyawan. Selain itu pemilik juga sangat memperhatikan kesejahteraan karyawannya dengan memberikan gaji dalam 3 (tiga) tahap, yaitu gaji harian, gaji mingguan, dan gaji bulanan. Selain itu, untuk memberikan kesejahteraan bagi karyawannya, pemilik juga memberikan gaji di atas Upah Minimum Regional (UMR) Yogyakarta.

Dalam menjaga kerahasiaan resepnya, pemilik membuat adonan mie dan meracik bumbu di rumah, kemudian dikemas dan dikirim ke gerai-gerai Mie Ayam Palembang Afui untuk diolah oleh para karyawannya. Peran karyawan di dalam pembuatan Mie Ayam Palembang Afui hanyalah sebatas memotong mie, mengaduk mie, dan menuangkan kuah. Sehingga, kerahasiaan dan kualitas Mie Ayam Palembang Afui tetap terjaga. Selain itu, agar kerahasiaan dan kualitas Mie Ayam Palembang Afui tetap terjaga, karyawan yang bertugas untuk memasak di setiap gerai tidak boleh berganti orang. Hal ini kembali lagi kepada istilah 'beda tangan, beda rasa'.

## **2. Potensi Resep Makanan Dilindungi berdasarkan Rahasia Dagang**

Informasi yang dimiliki oleh seseorang tidak harus diungkap ke masyarakat luas melalui perlindungan hukum formal. Bahkan seringkali merupakan keputusan yang bijaksana bila suatu informasi tertentu tidak diungkap ke masyarakat dan harus dirahasiakan oleh pemilik informasi. Aspek-aspek penting yang perlu dipertimbangkan dalam memutuskan hal ini antara lain menyangkut sulit tidaknya invensi tersebut direkayasa ulang (*reverse engineered*), lama siklus hidup (*life-cycle*) produk, dan bisa tidaknya invensi tersebut memenuhi persyaratan yang ditentukan dalam hukum formal.<sup>10</sup> Pada prinsipnya suatu resep sebaiknya dilindungi melalui Rahasia Dagang apabila resep tersebut memiliki tingkat kesulitan yang

---

<sup>10</sup> Muhammad Ahkam Subroto, Suprapedi, 2008, *Pengenalan HKI: Konsep Dasar Kekayaan Intelektual untuk Penumbuhan Inovasi*, PT. INDEKS, Jakarta, hlm. 29.

tinggi sehingga tidak menimbulkan potensi yang besar terhadap peniruan yang dapat dilakukan oleh pihak-pihak tidak bertanggung jawab.

Pasal 1 angka 1 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur pengertian Rahasia Dagang yang bunyinya:

“Rahasia Dagang adalah informasi yang tidak diketahui oleh umum di bidang teknologi dan/atau bisnis, mempunyai nilai ekonomi karena berguna dalam kegiatan usaha, dan dijaga kerahasiaannya oleh pemilik Rahasia Dagang.”

Informasi di dalam Rahasia Dagang dapat dikelompokkan menjadi informasi di bidang teknologi dan informasi di bidang bisnis. Informasi di bidang teknologi meliputi:

- a. “Informasi tentang penelitian dan pengembangan suatu teknologi;
- b. Informasi tentang produksi atau proses;
- c. Informasi mengenai kontrol mutu.

Sedangkan informasi di bidang bisnis meliputi:

- a. Informasi yang berkaitan dengan penjualan dan pemasaran suatu produk;
- b. Informasi yang berkaitan dengan para langganan;
- c. Informasi tentang keuangan;
- d. Informasi tentang administrasi.”<sup>11</sup>

Pasal 2 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur lingkup perlindungan Rahasia Dagang yang bunyinya:

“Lingkup perlindungan Rahasia Dagang meliputi metode produksi, metode pengolahan, metode penjualan, atau informasi lain di bidang teknologi dan/atau bisnis yang memiliki nilai ekonomi dan tidak diketahui oleh masyarakat umum.”

Pasal 4 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur hak pemilik Rahasia Dagang yang bunyinya:

---

<sup>11</sup>Adrian Sutedi, 2009, *Hak Atas Kekayaan Intelektual*, Edisi 1, Sinar Grafika, Jakarta, hlm. 123.

- a. “Menggunakan sendiri Rahasia Dagang yang dimilikinya;
- b. Memberikan lisensi kepada atau melarang pihak lain untuk menggunakan Rahasia Dagang atau mengungkapkan Rahasia Dagang itu kepada pihak ketiga untuk kepentingan yang bersifat komersial.”

Pemilik Rahasia Dagang dalam melakukan pengalihan hak kepada orang lain dapat memunculkan potensi peniruan atau pelanggaran Rahasia Dagang. Pasal 13 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai terjadinya Pelanggaran Rahasia Dagang yang bunyinya:

“Pelanggaran Rahasia Dagang juga terjadi apabila seseorang dengan sengaja mengungkapkan Rahasia Dagang, mengingkari kesepakatan atau mengingkari kewajiban tertulis atau tidak tertulis untuk menjaga Rahasia Dagang yang bersangkutan.”

Pasal 14 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria yang dianggap melanggar Rahasia Dagang yang bunyinya:

“Seseorang dianggap melanggar Rahasia Dagang pihak lain apabila ia memperoleh atau menguasai Rahasia Dagang tersebut dengan cara yang bertentangan dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.”

Selain itu, seseorang dianggap melanggar Rahasia Dagang apabila ia memperoleh atau menguasai Rahasia Dagang tersebut dengan cara-cara yang tidak layak dan tidak patut, seperti pencurian; penyadapan; spionase industri; membujuk untuk mengungkapkan atau membocorkan Rahasia Dagang melalui penyuapan dan paksaan; serta dengan sengaja mengungkapkan atau mengingkari kesepakatan atau kewajiban yang

tertulis untuk menjaga Rahasia Dagang yang bersangkutan.<sup>12</sup> Seseorang dianggap melanggar Rahasia Dagang apabila ia menggunakan informasi tanpa izin, ada 2 (dua) bentuk penggunaan tanpa izin yaitu:

- a. “Di mana pencipta informasi tidak memberikan izin kepada pengguna sama sekali;
- b. Di mana pencipta informasi mengizinkan penerima menggunakan informasi untuk tujuan tertentu, tetapi si penerima informasi telah menggunakan informasi itu untuk tujuan lain dicakupkan izin yang diberikan.”<sup>13</sup>

Pasal 15 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai pengecualian tindakan yang dianggap pelanggaran Rahasia Dagang yang bunyinya:

“Perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 tidak dianggap pelanggaran Rahasia Dagang apabila:

- a. “Tindakan pengungkapan Rahasia Dagang atau penggunaan untuk pertahanan keamanan, kesehatan, atau keselamatan masyarakat;
- b. Tindakan rekayasa ulang atas produk yang dihasilkan dari penggunaan Rahasia Dagang milik orang lain yang dilakukan semata-mata untuk kepentingan pengembangan lebih lanjut produk yang bersangkutan.”

Penjelasan Pasal 15 Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang memberikan pengertian mengenai rekayasa ulang yang bunyinya “yang dimaksud dengan ‘Rekayasa Ulang’ atau *reverse engineering* adalah suatu tindakan analisis dan evaluasi untuk mengetahui informasi tentang suatu teknologi yang sudah ada.” Selain ketentuan di atas, pengungkapan Rahasia Dagang atau informasi

<sup>12</sup>*Ibid*, hlm. 127.

<sup>13</sup>OK. Saidin, 2007, *Aspek Hukum Kekayaan Intelektual (Intellectual Property Rights)*, Edisi 6, PT. RajaGrafindo Persada, Jakarta, hlm. 459.

diperbolehkan apabila pengungkapan tersebut adalah untuk kepentingan umum, yang berarti bahwa kepentingan umum dianggap lebih penting daripada kepentingan pemilik Rahasia Dagang. Keadaan di mana kepentingan umum dapat memperbolehkan pengungkapan Rahasia Dagang atau informasi rahasia adalah:

- a. “Informasi yang berhubungan dengan pelanggaran keamanan negara;
- b. Informasi yang berhubungan dengan atau dapat membuktikan tindakan pidana. Informasi yang menunjukkan seseorang atau perusahaan telah melanggar undang-undang.”<sup>14</sup>

Rahasia Dagang merupakan salah satu cara untuk melindungi suatu resep makanan. Pelindungan hukum terhadap resep makanan melalui Rahasia Dagang relatif mudah, karena pemilik resep tidak wajib untuk menyerahkan penggunaan bahan-bahan yang dipakai sebagai formula resep, sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih unggul, misalnya kualitas bahan yang digunakan.<sup>15</sup>

Suatu resep makanan agar dilindungi oleh Rahasia Dagang harus memenuhi 3 (tiga) unsur, yaitu:

**a. Informasi yang bersifat rahasia**

Pasal 3 ayat (2) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria informasi yang bersifat rahasia yang bunyinya “informasi dianggap bersifat rahasia

---

<sup>14</sup>OK. Saidin, Op. Cit., hlm. 460.

<sup>15</sup>Haris Munandar, Sally Sitanggang, 2008, HAKI (Hak Kekayaan Intelektual): Hak cipta, Paten, Merek, dan Seluk Beluknya, Penerbit Erlangga, Jakarta, hlm. 77.

apabila informasi tersebut hanya diketahui oleh pihak tertentu atau tidak diketahui secara umum oleh masyarakat.”Unsur informasi yang bersifat rahasia ini membuat suatu Rahasia Dagang tidak memiliki jangka waktu perlindungan, yang terpenting hanyalah selama pemilik Rahasia Dagang tetap menjaga kerahasiaan informasinya.<sup>16</sup>

**b. Informasi yang mempunyai nilai ekonomi**

Pasal 3 ayat (3) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria suatu informasi mempunyai nilai ekonomi yang bunyinya:

“Informasi dianggap memiliki nilai ekonomi apabila sifat kerahasiaan informasi tersebut dapat digunakan untuk menjalankan kegiatan atau usaha yang bersifat komersial atau dapat meningkatkan keuntungan secara ekonomi.”

Sebagai contoh adalah di dalam dunia bisnis kuliner, informasi mengenai proses produksi dan penyiapan makanan merupakan informasi yang bersifat rahasia dan menjadi sangat penting, hal ini dikarenakan banyak kalangan usaha yang membutuhkan informasi yang sama.<sup>17</sup> Keadaan tersebut membuktikan bahwa informasi yang dibutuhkan oleh berbagai kalangan usaha tersebut mempunyai nilai ekonomi.

---

<sup>16</sup>Adrian Sutedi, *Op. Cit.*, hlm. 122.

<sup>17</sup>Adrian Sutedi, *Op. Cit.*, hlm. 125.

**c. Dijaga kerahasiaannya melalui upaya sebagaimana mestinya**

Pasal 3 ayat (4) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria informasi yang dijaga kerahasiaannya melalui upaya sebagaimana mestinya yang bunyinya: “Informasi dianggap dijaga kerahasiaannya apabila pemilik atau para pihak yang menguasainya telah melakukan langkah-langkah yang layak dan patut.” Penjelasan Pasal 3 ayat (1) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang menyatakan bahwa yang dimaksud dengan upaya sebagaimana mestinya adalah semua langkah yang memuat ukuran kewajaran, kelayakan, dan kepatutan yang harus dilakukan. Misalnya, di dalam suatu perusahaan harus ada prosedur baku berdasarkan praktik umum yang berlaku di tempat-tempat lain dan/atau yang dituangkan ke dalam ketentuan internal perusahaan itu sendiri. Demikian pula dalam ketentuan internal perusahaan dapat diterapkan bagaimana Rahasia Dagang itu dijaga dan siapa yang bertanggung jawab atas kerahasiaan itu. Faktor-faktor yang dapat digunakan untuk menilai informasi yang dimiliki dilindungi sebagai Rahasia Dagang, antara lain sebagai berikut.

- 1) “Sejauh mana informasi tersebut diketahui oleh kalangan di luar perusahaannya.
- 2) Sejauh mana informasi tersebut diketahui oleh para karyawan di dalam perusahaannya.
- 3) Sejauh mana upaya-upaya yang dilakukan untuk melindungi kerahasiaan informasinya.
- 4) Nilai dari informasi tersebut bagi dirinya dan bagi pesaingnya.

- 5) Derajat kesulitan atau kemudahan untuk mendapatkan atau menduplikasikan informasi yang sama oleh pihak lain.”<sup>18</sup>

### 3. Potensi Resep Makanan Dilindungi berdasarkan Paten

Selain melalui Rahasia Dagang, resep makanan juga dapat dilindungi berdasarkan Paten. Paten merupakan salah satu cara yang efektif untuk melindungi resep makanan, terlebih apabila resep tersebut relatif mudah untuk ditiru oleh orang lain. Pasal 1 angka 1 Undang-Undang Nomor 13 tahun 2016 tentang Paten mengatur pengertian paten yang bunyinya:

“Paten adalah hak eksklusif yang diberikan oleh negara kepada inventor atas hasil invensinya di bidang teknologi untuk jangka waktu tertentu melaksanakan sendiri invensi tersebut atau memberikan persetujuan kepada pihak lain untuk melaksanakannya.”

Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur pengertian invensi yang bunyinya:

“Invensi adalah ide inventor yang dituangkan ke dalam suatu kegiatan pemecahan masalah yang spesifik di bidang teknologi berupa produk atau proses, atau penyempurnaan dan pengembangan produk atau proses”.

Untuk mendapatkan paten atas invensinya, inventor harus memiliki:

#### a. Invensi yang baru

Invensi mempunyai 4 (empat) fase, yaitu:

- a) Fase pertama atau fase lag, fase ini merupakan saat munculnya ide untuk menghasilkan solusi baru atas masalah teknis tertentu.

---

<sup>18</sup>Adrian Sutedi, *Op. Cit.*, hlm. 124.

- b) Fase kedua atau fase pertumbuhan, fase ini merupakan saat masyarakat menilai mengenai invensi yang dihasilkan berguna bagi masyarakat luas atau tidak.
- c) Fase ketiga atau fase stasioner, fase ini merupakan fase dimana invensi telah mencapai puncak keberhasilan dan menghasilkan uang bagi inventor.
- d) Fase keempat atau fase kematian, fase ini merupakan fase dimana invensi telah mencapai masa kematiannya dan inventor harus memikirkan lagi mengenai invensi yang baru.<sup>19</sup>

Pasal 5 ayat (1) Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai invensi yang baru yang bunyinya “Invensi dianggap baru sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) jika pada Tanggal Penerimaan, Invensi tersebut tidak sama dengan teknologi yang diungkapkan sebelumnya.”

Pasal 5 ayat (2) Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai teknologi yang terdapat pada ayat (1) yang bunyinya:

“Teknologi yang diungkapkan sebelumnya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan teknologi yang telah diumumkan di Indonesia atau di luar Indonesia dalam suatu tulisan, uraian lisan atau melalui peragaan, penggunaan, atau dengan cara lain yang memungkinkan seorang ahli untuk melaksanakan invensi tersebut sebelum:

- a. Tanggal Penerimaan; atau

---

<sup>19</sup>Muhammad Ahkam Subroto, Suprapedi, *Op. Cit.*, hlm. 43.

- b. Tanggal prioritas dalam hal Permohonan diajukan dengan Hak Prioritas.”

#### **b. Mengandung langkah inventif**

Pasal 7 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai invensi yang mengandung langkah inventif yang bunyinya “Invensi mengandung langkah inventif jika Invensi tersebut bagi seseorang yang mempunyai keahlian tertentu di bidang teknik merupakan hal yang tidak dapat diduga sebelumnya.” Yang dimaksud dengan “hal yang tidak dapat diduga sebelumnya (*non-obvious*)” menurut penjelasan Pasal 7 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten adalah misalnya permohonan paten sikat gigi dengan kepala sikatnya bisa dilepas sehingga dapat dipasang dengan kepala pisau cukur sehingga dapat difungsikan untuk mencukur. Invensi ini tidak dapat diduga oleh orang yang ahli di bidangnya.

Pasal 7 ayat (2) Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai kriteria invensi yang tidak dapat diduga sebelumnya yang bunyinya:

“Untuk menentukan suatu invensi merupakan hal yang tidak dapat diduga sebelumnya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus dilakukan dengan memperhatikan keahlian yang ada pada saat permohonan diajukan atau yang telah ada pada saat diajukan permohonan pertama dalam hal permohonan itu diajukan dengan Hak Prioritas.”

### **c. Dapat diterapkan dalam industri**

Pasal 8 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai invensi yang dapat diterapkan dalam industri yang bunyinya “Invensi dapat diterapkan dalam industri jika Invensi tersebut dapat dilaksanakan dalam industri sebagaimana diuraikan dalam Permohonan.” Menurut Penjelasan Pasal 8 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, invensi berupa produk yang dapat diterapkan dalam industri harus mampu dibuat secara berulang-ulang (secara massal) dengan kualitas yang sama, sedangkan jika invensi berupa proses maka proses tersebut harus mampu dijalankan atau digunakan dalam praktek.

## **B. Upaya Pelindungan Hukum yang Tepat terhadap Resep Makanan Mie Ayam Palembang Afui**

### **1. Analisis Upaya Pelindungan Hukum terhadap Resep Makanan Mie Ayam Palembang Afui berdasarkan Rahasia Dagang**

#### **a. Informasi yang bersifat rahasia**

Pasal 3 ayat (2) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria informasi yang bersifat rahasia yang bunyinya “informasi dianggap bersifat rahasia apabila informasi tersebut hanya diketahui oleh pihak tertentu atau tidak diketahui secara umum oleh masyarakat.”

Mie Ayam Palembang Afui adalah resep turun temurun dari keluarga pemilik, yaitu Lie Kien Fui. Selain pemilik, yang mengetahui resep Mie Ayam Palembang Afui hanyalah istrinya dan adik iparnya yang hanya mengetahui 70% (tujuh puluh persen) dari keseluruhan resep, para karyawan Mie Ayam Palembang Afui pun tidak mengetahui resep sama sekali.

Proses pembuatan Mie Ayam Palembang Afui diawali dengan pemilik membuat adonan mie dan bumbu di rumah yang kemudian dikemas dan dibawa ke lokasi penjualan. Pada mulanya pemilik membuat adonan mie yang diolah secara tradisional tanpa menggunakan mesin, lalu dilanjutkan dengan meracik bumbu (yang oleh pemilik tidak disebutkan), setelah selesai adonan mie dan bumbu dikemas untuk dibawa ke lokasi penjualan. Karyawan yang berada di lokasi penjualan kemudian menggiling adonan mie menjadi mie yang siap untuk dimasak. Setelah itu juru masak memasukkan mie ke dalam kuah berisikan air panas selama kurang lebih 5-7 menit, kemudian mie diangkat dan ditiriskan. Setelah itu juru masak memasukkan mie ke dalam 1 (satu) porsi mangkuk yang telah diberi bumbu dan diaduk sampai rata. Lalu 1 (satu) porsi Mie Ayam Palembang Afui diberi suwiran ayam dan kecambah yang kemudian disajikan dengan kuah berisikan pangsit dan bakso sesuai dengan pesanan pembeli. Maka dari itu, resep Mie Ayam Palembang Afui dapat dikategorikan sebagai informasi

yang bersifat rahasia karena hanya diketahui oleh pihak tertentu yaitu pemilik dan istrinya.

**b. Informasi yang mempunyai nilai ekonomi**

Pasal 3 ayat (3) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria suatu informasi mempunyai nilai ekonomi yang bunyinya:

“Informasi dianggap memiliki nilai ekonomi apabila sifat kerahasiaan informasi tersebut dapat digunakan untuk menjalankan kegiatan atau usaha yang bersifat komersial atau dapat meningkatkan keuntungan secara ekonomi.”

Mie Ayam Palembang Afui adalah resep turun temurun yang memotivasi pemilik untuk mendirikan kedai mie ayam kecil-kecilan di daerah Gendangsari, Wonosari. Setelah 1 (satu) tahun berlalu dan pemilik merasa berhasil dengan berjualan mie ayam di lokasi tersebut, lalu pemilik memutuskan untuk berpindah lokasi keJalan Babarsari Tambak Bayan Catur Tunggal Depok Sleman. Hingga saat ini, Mie Ayam Palembang Afui telah memiliki 3 (tiga) gerai, gerai yang pertama terletak di Jalan Babarsari Tambak Bayan, Catur Tunggal, Depok, Sleman, gerai kedua terletak Jalan Kaliurang Km 4,5 Gg. Kinanti 12 Barek, Sinduadi, Mlati, Sleman, sedangkan gerai ketiga terletak di Jalan Kaliurang Km 13,5, Ngaglik, Sleman.

Mie Ayam Palembang Afui setiap harinya dapat memproduksi 175 (seratus tujuh puluh lima) kg mie untuk di setiap gerainya. Saat ini Mie Ayam Palembang Afui di setiap gerainya dapat memperoleh omset kurang lebih Rp. 5.000.000 (lima juta rupiah) sampai Rp. 6.000.000 (enam juta rupiah) per harinya. Sehingga, pemilik setiap harinya memperoleh omset kurang lebih Rp. 15.000.000 (lima belas juta rupiah) - Rp. 18.000.000 (delapan belas juta rupiah) dari 3 (tiga) gerai yang ada. Dengan omset yang diperolehnya, pemilik dapat memberikan gaji kepada para karyawannya dengan gaji di atas Upah Minimum Regional (UMR) Yogyakarta. Selain itu pemilik juga memberikan gaji kepada para karyawannya di dalam 3 (tiga) bagian, yaitu gaji harian, gaji mingguan, dan gaji bulanan. Melihat dari antusiasme masyarakat terhadap Mie Ayam Palembang Afui dan banyaknya jumlah pelanggan yang selalu mendatangi gerai-gerai Mie Ayam Palembang Afui, resep Mie Ayam Palembang Afui pernah ditawarkan oleh pihak ketiga dengan sistem *franchise* dengan harga Rp. 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah).

Dalam hal ini resep Mie Ayam Palembang Afui telah masuk ke dalam kategori informasi yang mempunyai nilai ekonomi karena dari resep tersebut pemilik telah memperoleh omset yang cukup banyak dan telah membuka 3 (tiga) gerai.

**c. Dijaga kerahasiaannya melalui upaya sebagaimana mestinya**

Pasal 3 ayat (4) Undang-Undang Nomor 30 Tahun 2000 tentang Rahasia Dagang mengatur mengenai kriteria informasi yang dijaga kerahasiaannya melalui upaya sebagaimana mestinya yang bunyinya: “Informasi dianggap dijaga kerahasiaannya apabila pemilik atau para pihak yang menguasainya telah melakukan langkah-langkah yang layak dan patut.”

Resep Mie Ayam Palembang Afui adalah resep turun-temurun dari keluarga pemilik Mie Ayam Palembang Afui yang dijaga kerahasiaannya, karena tidak ada yang mengetahui secara keseluruhan resep Mie Ayam Palembang Afui selain pemilik dan istrinya. Adapun adik dari pemilik resep hanya mengetahui 70% (tujuh puluh persen) dari keseluruhan resep Mie Ayam Palembang Afui, bahkan para karyawan Mie Ayam Palembang Afui, termasuk juru masak yang terdapat di setiap gerai juga tidak mengetahui resep Mie Ayam Palembang Afui. Hal ini dikarenakan, pemilik resep sudah meracik dan membuat mie di rumah sebelum dibawa ke lokasi-lokasi penjualan, sehingga kualitas dan kerahasiaan resep tetap terjaga. Resep Mie Ayam Palembang Afui juga sudah pernah ingin dibeli oleh pihak ketiga dengan sistem *franchise* seharga Rp. 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah), tetapi pemilik resep tidak menanggapi hal tersebut karena

adanya ketakutan resep dipergunakan tidak sebagaimana mestinya. Maka dari itu, resep Mie Ayam Palembang Afui telah dijaga kerahasiaannya melalui upaya sebagaimana mestinya oleh pemilik resep.

## **2. Analisis Upaya Pelindungan Hukum terhadap Resep Makanan Mie Ayam Palembang Afui berdasarkan Paten**

### **a. Invensi yang baru**

Pasal 5 ayat (1) Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai invensi yang baru yang bunyinya “Invensi dianggap baru sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3B ayat (1) jika pada Tanggal Penerimaan, Invensi tersebut tidak sama dengan teknologi yang diungkapkan sebelumnya.”

Pasal 5 ayat (2) Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai teknologi yang terdapat pada ayat (1) yang bunyinya:

“Teknologi yang diungkapkan sebelumnya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan teknologi yang telah diumumkan di Indonesia atau di luar Indonesia dalam suatu tulisan, uraian lisan atau melalui peragaan, penggunaan, atau dengan cara lain yang memungkinkan seorang ahli untuk melaksanakan invensi tersebut sebelum:

- a. Tanggal Penerimaan; atau
- b. Tanggal prioritas dalam hal Permohonan diajukan dengan Hak Prioritas.”

Pada umumnya mie ayam yang terdapat di Yogyakarta mempunyai ukuran mie yang besar-besar, kuah yang kental,

mempunyai cita rasa yang manis atau bahkan asin, dan disajikan dalam 1 (satu) atau 2 (dua) ukuran porsi saja. Sedangkan, Mie Ayam Palembang Afui merupakan mie ayam yang mempunyai tekstur kenyal dengan menggunakan kecambah di atasnya serta disajikan di dalam berbagai porsi, yaitu Mie Ayam Biasa, Mie Ayam Mini Jumbo, Mie Ayam Jumbo, Mie Ayam Super, dan Mie Ayam Monster. Pilihan jenis kuah di Mie Ayam Palembang Afui juga berbagai macam, yaitu kuah biasa, kuah pangsit, kuah bakso, dan kuah komplit yang terdiri dari bakso dan pangsit. Selain itu, Mie Ayam Palembang Afui juga memiliki menu tambahan yaitu bakso goreng. Bakso yang terdapat di Mie Ayam Palembang Afui, baik bakso yang terdapat di kuah maupun bakso goreng terbuat dari ikan tenggiri sehingga mempunyai cita rasa yang khas. Mie Ayam Palembang Afui juga memiliki cita rasa yang gurih (tidak tergolong dalam kategori manis, tetapi tidak juga tergolong dalam kategori asin), sehingga berbeda jika dibandingkan dengan mie ayam kebanyakan yang terdapat di Yogyakarta.

#### **b. Mengandung langkah inventif**

Pasal 7 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten mengatur mengenai invensi yang mengandung langkah inventif yang bunyinya “Invensi mengandung langkah inventif jika Invensi tersebut bagi seseorang yang mempunyai keahlian

tertentu di bidang teknik merupakan hal yang tidak dapat diduga sebelumnya.” Yang dimaksud dengan “hal yang tidak dapat diduga sebelumnya (*non-obvious*)”. Menurut penjelasan Pasal 7 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten adalah misalnya permohonan paten sikat gigi dengan kepala sikatnya bisa dilepas sehingga dapat dipasang dengan kepala pisau cukur sehingga dapat difungsikan untuk mencukur. Invensi ini tidak dapat diduga oleh orang yang ahli di bidangnya.

Berdasarkan hasil wawancara penulis terhadap responden, cara memasak Mie Ayam Palembang Afui pada dasarnya tidak jauh berbeda dengan memasak mie ayam pada umumnya, perbedaannya terletak pada bahan-bahan rahasia (tidak diungkapkan oleh responden) yang dijadikan komposisi di dalam membuat Mie Ayam Palembang Afui. Menurut responden, bahan-bahan rahasia tersebut hanya digunakan oleh responden di dalam memasak Mie Ayam Palembang Afui dan tidak digunakan oleh pembuat mie ayam lainnya. Dengan demikian, resep Mie Ayam Palembang Afui telah mengandung langkah yang inventif.

**c. Dapat diterapkan dalam industri**

Penjelasan Pasal 8 Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2016 tentang Paten, invensi berupa produk yang dapat diterapkan

dalam industri harus mampu dibuat secara berulang-ulang (secara massal) dengan kualitas yang sama.

Mie Ayam Palembang Afui setiap harinya mengolah sebanyak 175 kg mie. Sampai saat ini Mie Ayam Palembang Afui telah memiliki 3 (tiga) gerai, gerai yang pertama terletak di Jalan Babarsari Tambak Bayan Catur Tunggal Depok Sleman, gerai kedua terletak Jalan Kaliurang Km 4,5 Gg. Kinanti 12 Berek Sinduadi Mlati Sleman, sedangkan gerai ketiga terletak di Jalan Kaliurang Km 13,5, Ngaglik, Sleman. Pemilik Mie Ayam Palembang Afui setiap harinya menyetok adonan mie dan bumbu rahasia ke ketiga gerai tersebut sehingga rasa dan kualitas Mie Ayam Palembang Afui sama di setiap gerainya. Berdasarkan penjelasan di atas, maka resep Mie Ayam Palembang Afui dapat diterapkan dalam industri.