



Perlindungan Hukum Seni Menghidangkan Makanan dan Karya Turunannya Berbasis Teknologi: Perspektif Hak Cipta

Putu Aras Samsithawrati¹, Ni Ketut Supasti Dharmawan², Putri Triari Dwijayanthi³, Anak Agung Istri Eka Krisnayanti⁴, Dewa Ayu Dian Sawitri⁵

¹Fakultas Hukum, Universitas Udayana, Indonesia
E-mail: samsithawrati@unud.ac.id

²Fakultas Hukum, Universitas Udayana, Indonesia
E-mail: supasti_dharmawan@unud.ac.id

³Fakultas Hukum, Universitas Udayana, Indonesia
E-mail: putritriari@unud.ac.id

⁴Fakultas Hukum, Universitas Udayana, Indonesia
E-mail: gungistri_krisnayanti@unud.ac.id

⁵Fakultas Hukum, Universitas Udayana, Indonesia
E-mail: dewaayudiansawitri@unud.ac.id

Info Artikel	Abstract
<p>Masuk: 15 Maret 2023 Diterima: 10 April 2023 Terbit: 25 April 2023</p> <p>Keywords: Food plating art, Copyright, Derivative Work, Technology</p>	<p><i>This article aims to analyze the categorization of the food plating art as art in the context of copyright protection and the protection of photography and video works upon the food presentation. This article uses normative research method with conceptual, statutory and comparative approaches. The results show that the food plating art cannot be categorized as a work of art that is protected under copyright because the elements of copyright protection that are interrelated to each other have not been fully fulfilled, such as the fixation requirement which is not successfully fulfilled. The food plating art is impermanent because it is easily destroyed and will not exist after being eaten (perishable in nature) because the art is meant to be eaten. Thus, the element of "should be embodied in real form" are very difficult to fulfill. The food plating art cannot yet be considered copyrighted art. However, derivatives of the food plating art in the form of photographic and cinematographic works on the food plating art can be copyrighted as works of Food Art Photography and Food Art Cinematography. Therefore, the creator has exclusive rights in the form of moral rights and economic rights, while the copyright holder can enjoy exclusive rights in the form of economic rights over the photographic and cinematographic works.</i></p>
<p>Kata kunci: Seni Menghidangkan Makanan, Hak Cipta, Karya Turunan, Teknologi</p> <p>Corresponding Author: Putu Aras Samsithawrati</p> <p>E-mail: samsithawrati@unud.ac.id</p>	<p>Abstrak</p> <p>Tulisan ini bertujuan untuk menganalisis pengkategorian seni menghidangkan makanan sebagai seni dalam konteks perlindungan Hak Cipta serta perlindungannya terhadap karya fotografi dan video terhadap keberadaan hidangan makanan. Tulisan ini menggunakan metode penelitian normatif dengan pendekatan konseptual, perundang-undangan dan perbandingan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seni menghidangkan makanan tidak dapat dikategorisasikan sebagai karya seni yang dilindungi Hak Cipta karena belum terpenuhinya secara utuh unsur-unsur perlindungan hak cipta yang saling berkaitan satu sama lain, seperti syarat fixation yang tidak terpenuhi. Karya seni</p>

DOI: 10.38043/jah.v6i1.4159

menghidangkan makanan sifatnya memang tidak permanen karena mudah dihancurkan dan akan tidak eksis setelah dimakan, karena sifat seni penyajiannya memang untuk dimakan. Dengan demikian, unsur diwujudkan dalam bentuk nyata sangat sulit dipenuhi. Seni menghidangkan makanan belum dapat dianggap sebagai seni yang dilindungi hak cipta. Namun demikian, turunan dari seni menghidangkan makanan tersebut dalam wujud karya fotografi dan sinematografi atas seni menghidangkan makanan dapat dilindungi hak cipta sebagai karya Food Art Photography dan Food art cinematography, sehingga penciptanya memiliki hak eksklusif berupa hak moral dan hak ekonomi, sedangkan pemegang hak cipta dapat menikmati hak eksklusif berupa hak ekonomi atas karya fotografi dan sinematografi tersebut.

1. Pendahuluan

Dewasa ini, seiring dengan pesatnya perkembangan dunia, gaya hidup manusiapun ikut berkembang dan semakin beragam. Tidak hanya kebutuhan primer saja yang menjadi perhatian dalam kehidupan sehari-hari. Manusia di berbagai belahan dunia, terutama yang berada di kota-kota besar, kini juga sudah sangat sadar dengan pentingnya pemenuhan kebutuhan sekunder dan/atau tersier demi kenyamanan dan kebahagiaan hidup mereka. Kebutuhan wisata kuliner pada restoran yang menyajikan makanan dengan presentasi seni keindahan dalam level yang artistik juga sudah menjadi salah satu gaya hidup manusia masa kini. Di Indonesia sendiri, sudah banyak dijumpai tempat makan yang menyajikan makanan dengan penyajian yang indah sebagai salah satu daya tariknya disamping tentunya perhatian pada rasa makanan itu sendiri. Mulai dari restoran *high-end* atau *fine dining*, seperti Amuz Gourmet Restaurant, Le Petit Chef; *family restaurant* seperti Gosha dan Goemerot hingga rumah makan biasa pun sudah mulai menaruh perhatian pada presentasi penyajian makanan.

Presentasi penyajian makanan yang menarik dan indah pada kenyataannya masih menimbulkan ruang persoalan. Seperti sejauh apakah penyajian makanan yang dihidangkan oleh seorang koki pada suatu restoran dapat dikatakan sebagai penyajian makanan yang mengandung nilai artistic dan originalitas sehingga presentasi penyajian makanan tersebut dapat dikatakan mengandung unsur seni menghidangkan makanan atau *food plating art*. Tidak hanya berhenti sampai disitu, kemudian persoalan yang sering timbul adalah kejelasan mengenai apakah suatu hidangan yang mengandung seni menghidangkan makanan (*food plating art*) dapat diberikan perlindungan berdasarkan ranah Hak Cipta dalam Kekayaan Intelektual (selanjutnya disebut "KI"). Hal ini karena Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta (selanjutnya disebut sebagai "UU 28/2014") sendiri memang tidak mengatur secara khusus seni menghidangkan makanan (*food plating art*) sebagai salah satu objek dari Hak Cipta. Lebih lanjut juga diketahui bahwa seni menghidangkan makanan (*food plating art*) pada dasarnya memang diperuntukkan untuk dinikmati keindahannya dan kemudian dimakan oleh pelanggan tersebut masuk ke dalam kategori seni yang mendapat perlindungan berdasarkan ranah hak cipta. Dengan demikian sejauh mana wujud nyata dari unsur hak cipta tersebut dipenuhi dari karya jenis ini menjadi menarik untuk diteliti.

Pada realitanya dalam dunia masakan atau *cuisine*, khususnya terkait seni menghidangkan makanan (*food plating art*), ternyata cukup banyak dijumpai kasus adanya kemiripan pada presentasi penyajian makanan antara suatu karya koki yang satu dengan koki lainnya. Salah satu kasus yang paling populer dalam dunia perkulineran terkait adanya dugaan penyalinan *food plating art* dari seorang koki oleh koki lainnya adalah kasus yang

terjadi pada tahun 2006 pada Robin Wickens, koki di restoran Interlude yang berlokasi di Melbourne, Australia (sekarang sudah ditutup), yang telah menyalin hidangan dari koki terkenal Amerika Wylie Dufresne, Jose Andres, dan Grant Achatz.¹ Memang pada praktiknya sudah biasa terjadi adanya saling berbagai resep sesama koki dalam dunia perkulineran. Namun demikian, kasus Wickens ini menjadi penuh skandal karena, lebih dari sekedar isu berbagi resep tersebut, dirinya diduga telah meniru presentasi artistik dan juga *plating* atau seni menghidangkan makanan di atas piring dari koki lain.² Contoh kasus lainnya adalah kasus antara Rebecca Charles dengan Edward McFarland yang terjadi di tahun 2007. Rebecca Charles merupakan pemilik dan koki eksekutif dari Pearl Oyster Bar yang diakui secara kritis di New York City.³ Ia mengajukan klaim terhadap mantan *sous chef*-nya, Edward McFarland karena telah menyalin semua aspek penyajian hidangan Pearl dan dalam hal persiapan serta *plating* dari makanan tersebut dengan cara yang sama seperti yang dilakukan Charles di Pearl.⁴

Lebih lanjut, merebaknya jenis sosial media yang bermunculan yang diiringi dengan kemajuan teknologi dan zaman juga berpengaruh terhadap gaya hidup manusia, termasuk dalam urusan makanan. Dewasa ini, fenomena melakukan pengambilan gambar atau foto makanan dari ponsel dan kemudian menggunggahnya di media sosial sudah tidak asing lagi dan banyak ditemukan di berbagai restoran atau tempat makan. Tidak hanya kaum muda saja yang melakukan "praktik" foto dan/atau video makanan tersebut untuk kemudian di-*post* di media sosial. Berbagai kalangan usia dan juga dengan ekonomi menengah ke atas juga memiliki tendensi melakukannya. Terlebih jika mereka sedang menikmati *fine dining* dimana hidangan makanannya memang disajikan dengan *food plating art* yang artistik yang secara tidak langsung juga menaikkan citra penikmatnya. Tanpa disadari, sesungguhnya timbul ruang persoalan hukum terkait fenomena tersebut berkaitan dengan *food plating art* dari hidangan yang mereka foto dan/atau video kemudian mereka nikmati tersebut. Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang diangkat dalam tulisan ini adalah: (1) apakah karya seni menghidangkan makan dapat dikategorikan sebagai seni dalam konteks perlindungan Hak Cipta?; dan (2) bagaimana perlindungan hukum terhadap karya fotografi dan video terhadap keberadaan hidangan makanan?

Originalitas dari tulisan ini terlihat dari adanya perbedaan fokus pembahasan dengan beberapa penelitian terdahulu yang serupa dengan topik dalam tulisan ini seperti penelitian yang dilakukan oleh: (1) Anuttama Ghose dan S M Aamir Ali berjudul *Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective* maupun (2) penelitian yang dilakukan oleh Ayesha Agarwal, Dr. Rupal Raut Desai dan Kirti Bikram yang berjudul *Protection Of Food Art Under the Copyright Regime in India*. Secara lebih lanjut dijabarkan dalam Tabel 1 di bawah ini:

¹ Smith, C. Y. (2014). Food Art: Protecting Food Presentation Under US Intellectual Property Law. *J. Marshall Rev. Intell. Prop. L.*, 14, 1, 1-24. p.2.

² *Ibid.*

³ CardozoAELK Arts & Entertainment Law Journal, *Food Plating and Trade Dress: Can a Chef Claim Trademark Protection for a Signature Dish?*. Available from <https://cardozoaelj.com/2015/04/16/food-plating-and-trade-dress-can-a-chef-claim-trademark-protection-for-a-signature-dish/> (Diakses 9 Februari 2023).

⁴ *Ibid.*

Tabel 1. State of the Art

	Studi Terdahulu		Penelitian yang dilakukan penulis yang berjudul <i>Perlindungan Hukum Seni Menghidangkan Makanan dan Karya Turunannya Berbasis Teknologi: Perspektif Hak Cipta</i>
	Anuttama Ghose dan S M Aamir Ali berjudul <i>Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective</i>	Ayesha Agarwal, Dr. Rupal Raut Desai dan Kirti Bikram yang berjudul <i>Protection Of Food Art Under the Copyright Regime in India</i>	
Fokus	Berbagai konflik kuliner berdasarkan hasil penelitian secara global dan memeriksa berbagai kemungkinan dalam ranah KI tradisional maupun non-tradisional untuk melindungi penataan artistik hidangan tersebut ⁵	Mengelaborasi apakah koki atau restoran dapat melindungi kreasi makanan mereka sebagai seni makanan di bawah rezim hukum hak cipta India saat ini. ⁶	Lebih berfokus atau bertujuan tidak hanya untuk mengetahui, memahami dan menganalisis apakah karya seni menghidangkan makan (<i>food plating art</i>) dapat dikategorikan sebagai seni yang mendapat perlindungan hukum dalam konteks perlindungan Hak Cipta tetapi juga perlindungan hukum terhadap karya turunan dari hidangan tersebut seperti misalnya karya fotografi dan video terhadap keberadaan hidangan makanan di Indonesia.

Sumber: penulis

Berdasarkan Tabel 1 tersebut di atas, terlihat bahwasanya fokus pembahasan yang diangkat penulis dalam tulisan ini memiliki perbedaan walaupun topik yang diangkat serupa dan karenanya artikel ini dapat dikemukakan memiliki originalitas tulisan.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian hukum normatif. Penelitian hukum normatif yaitu penelitian hukum yang menganalisis peraturan perundang-undangan yang saat ini sudah ada dengan permasalahan hukum yang diangkat dan merupakan fokus dari penelitian penulis tersebut⁹. Adapun pendekatan yang dipergunakan adalah pendekatan konseptual (*conceptual approach*) untuk menyamakan pandangan mengenai seni menghidangkan makanan (*food plating art*), pendekatan perbandingan (*comparative approach* dengan negara-negara lainnya seperti Amerika Serikat dan India) serta pendekatan perundang-undangan (*statute approach*). Teknik studi dokumen dipergunakan sebagai teknik dalam melakukan penelusuran bahan hukum. Bahan hukum primer yang dipergunakan adalah UU 28/2014, *Berne Convention for the Protection of Literary and Artistic Works* (selanjutnya disebut sebagai *Berne Convention*), *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (selanjutnya disebut sebagai

⁵ Ghose, A., & Ali, S. M. (2022). Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective. *Journal of Intellectual Property Rights (JIJR)*, 27(3), 171-180. DOI: [10.56042/jipr.v27i3.59568](https://doi.org/10.56042/jipr.v27i3.59568), p. 171.

⁶ Agarwal, A., Desai, R. R., & Bikram, K. (2022). Protection of Food Art under the Copyright Regime in India. *BiLD Law Journal*, 7(4s), 141-146. p.141.

⁹ Benuf, K., & Azhar, M. (2020). Metodologi penelitian hukum sebagai instrumen mengurai permasalahan hukum kontemporer. *Gema Keadilan*, 7(1), 20-33. P.24.

Perjanjian TRIPs). Bahan hukum sekunder terdiri dari buku dan berbagai jurnal terkait seni menghadirkan makanan dan karya turunannya berbasis teknologi. Bahan-bahan tersebut kemudian dianalisis dengan analisis deskriptif kualitatif.

3. Hasil Dan Pembahasan

3.1. Pengkategorian Seni Menghadirkan Makanan Sebagai Seni Dalam Konteks Perlindungan Hak Cipta

Bepergian dan menikmati makanan di luar semakin banyak dilakukan oleh orang-orang di berbagai belahan dunia sebagai suatu bentuk hiburan dan sarana menikmati waktu santai mereka.¹⁰ Restoran atau tempat makan dengan *food plating art* yang menarik tentunya menjadi salah satu pilihan. Hal ini karena penyajian hidangan dari makanan berpotensi untuk menambah nilai pengalaman ketika bersantap. Seni yang ditampilkan dalam menghadirkan makanan itu sendiri juga berpotensi untuk menaikkan *value* yang lebih tinggi pada makanan yang disajikan oleh koki pada suatu restoran. *Food plating* pada dasarnya adalah proses menata dan mendekorasi makanan untuk menyempurnakan penyajiannya.¹¹

Terdapat 5 (lima) unsur dari *plating* dan presentasi makanan yang penting untuk dipahami agar dapat mewujudkan suatu hidangan dengan seni menghadirkan makanan yang menarik. Kelima hal tersebut yaitu: (1) Membuat suatu *framework* yang dimulai dengan sketsa untuk memvisualisasikan makanan dalam piring dan diikuti dengan Latihan *plating* untuk mewujudkan visi tersebut; (2) Menjaga agar penyajian tetap sederhana dimana pada dasarnya satu bahanlah yang dipilih untuk difokuskan dan gunakan ruang untuk menyederhanakan presentasi; (3) Keseimbangan hidangan yang dapat terwujud dengan komposisi warna, bentuk, dan tekstur yang tepat sehingga tidak membingungkan penikmat hidangan; (4) Ukuran porsi yang tepat dimana proporsi makanan tidak terlalu besar atau kecil serta komposisi dari protein, karbohidrat, dan sayuran juga diperhatikan agar gizi tetap seimbang; dan (5) Bahan utama-lah yang menjadi bintangnya dimana penting untuk memastikan bahan utama dalam *plating* lah yang menonjol dengan tetap memperhatikan elemen lain seperti *garnish*, saus, dan bahkan piring itu sendiri.¹²

Alayson Crispin, seorang koki yang telah bekerja pada Mama's Fish House di Hawaii dan The Hartwood Restaurant di Pittsburgh, berpendapat bahwa ketika menata makanan (*plating food*), diperlukan adanya keseimbangan antara rasa, warna, dan juga tekstur dari makanan itu sendiri.¹³ Lebih lanjut, studi yang dilakukan oleh Carlos Velasco dkk (2016) menunjukkan bahwa hasil serangkaian eksperimen sains warga yang dilakukan di Museum Sains, di London, menunjukkan adanya preferensi yang jelas terhadap penyajian makanan yang seimbang daripada yang tidak seimbang dari bahan yang persis sama di semua komposisi.¹⁴ Preferensi untuk *plating* yang seimbang ini turut dipertimbangkan mengingat tren terbaru

¹⁰ Vashisht, A. (2018). Intellectual Property Rights of Chefs and Restaurateurs in Edible Creative Culinary Creations and Their Plating. *National Law School Journal*, 14(1), 6, 54-76, p. 54.

¹¹ Nisbets, *The Art of Food Plating*, Available from <https://www.nisbets.co.uk/the-art-of-food-plating> (Diakses 10 Februari 2023).

¹² Unilever Food Solutions, *Food Plating 101: Principles of Food Presentation*, Available from <https://www.unileverfoodsolutions.com.sg/en/chef-inspiration/chef-lifestyle-tips/food-plating-101-mastering-the-basics.html> (Diakses 10 Februari 2023).

¹³ Ai The Art Institutes, *Food Plating: The Art of Food Presentation*, Available from <https://www.artinstitutes.edu/about/blog/food-plating-the-art-of-food-presentation> (Diakses 10 Februari 2023).

¹⁴ Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., & Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5, 10-16, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>, p. 10.

penyajian yang “asimetris” (ketika semua elemen yang dapat dimakan ditumpuk hanya di satu sisi hidangan). yang mulai banyak dilakukan oleh koki modernis. Hal tersebut mengindikasikan pentingnya keseimbangan dalam seni menghidangkan makanan.

Lebih lanjut, salah satu unsur utama dalam seni menghidangkan makanan adalah kreatifitas. Kreatifitas adalah salah satu pendorong utama dari perkembangan masakan *haute* atau mewah di seluruh dunia. Kreatifitas yang didefinisikan sebagai kemampuan untuk menciptakan suatu objek yang baru dan sesuai konteks, telah mendapat perhatian besar dalam psikologi eksperimental di bidang seni, sastra, teknik, dan arsitektur. Meskipun kreativitas memainkan peran penting dalam masakan *haute* atau mewah, bagaimana pengunjung memandang dan mengevaluasi kreativitas kuliner dalam hidangan dengan seni menghidangkan makanan masih belum dieksplorasi. Studi oleh Jeremy Roque, dkk (2018) salah satunya menunjukkan bahwa hidangan yang berwarna dengan objek utama yang diletakkan di belakang (jam 12) sebagai hidangan yang paling kreatif.¹⁵

Seni penyajian makanan yang menarik memang sudah populer di kalangan restoran kelas atas atau mewah. Namun demikian, restoran keluarga, restoran kelas menengah dan lainnya pun sesungguhnya sudah mulai menaruh perhatian pada presentasi cara penyajian makanan yang mereka hidangkan. Namun demikian, ruang persoalan hukum yang muncul adalah sejauh mana seni menghidangkan makanan ini bisa diberikan perlindungan dalam ranah KI. Artikel ini mencoba mengkaji apakah seni menghidangkan makanan dapat disebut sebagai seni yang mendapat perlindungan dalam ranah Hak Cipta. Hal ini menjadi menarik untuk dieksplorasi lebih lanjut karena objek perlindungan dari hak cipta pada dasarnya adalah suatu Ciptaan dalam bidang ilmu pengetahuan, seni, dan sastra (Pasal 40 Ayat (1) UU 28/2014). Terwujudnya suatu karya cipta yang berasal dari rasionalitas, daya cipta, pemikiran dan kemampuan intelektual manusia atau pencipta tentunya berkaitan erat dengan tenaga, waktu dan usaha yang telah dikeluarkan oleh orang tersebut.¹⁶ Dengan demikian, jika nantinya diketahui jika seni menghidangkan makanan dapat dikategorikan sebagai seni yang mendapat perlindungan dalam ranah hak cipta tentu saja akan dapat menjadi sarana untuk mengakomodir hak eksklusif kepada koki yang menciptakan *food plating art* tersebut.

Revolusi industri telah mengakibatkan teknologi, sains dan budaya berkembang dengan pesat serta pada akhirnya melahirkan beragam jenis property baru yang tidak berwujud (*intangible*) seperti hak cipta.¹⁷ Tonggak sejarah munculnya hak cipta di dunia jika ditelusuri berasal dari ditemukannya mesin cetak di Inggris pada tahun 1476 yang menyebabkan tumbuhnya *printing* dan *publishing industry* yang mensoalkan penyalinan suatu karya.¹⁸ Di Indonesia, Hak Cipta didefinisikan sebagai suatu hak eksklusif yang dimiliki oleh pencipta yang secara otomatis timbul (prinsip deklaratif) setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan (Pasal 1 angka (1) UU 28/2014). Sedangkan Ciptaan adalah setiap hasil karya cipta di bidang ilmu pengetahuan, seni, dan sastra yang dihasilkan atas inspirasi, kemampuan, pikiran, imajinasi, kecekatan, keterampilan, atau keahlian yang diekspresikan dalam bentuk nyata (Pasal 1 angka (3) UU 28/2014). Sementara dalam level internasional, salah satu

¹⁵ Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.11.006>.

¹⁶ Amalia, Rafika & Samsithawrati, Putu Aras. Perlindungan Karya Cipta Video Dalam Rangka Proses Pembelajaran Online: Perspektif Hak Eksklusif Pencipta. *Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal)*, 11 (3), 537-551, DOI: 10.24843/JMHU.2022.v11.i03.p05., p. 540.

¹⁷ Dharmawan, N.K.S., dkk. (2018). *Harmonisasi Hukum Kekayaan Intelektual Indonesia*. Denpasar: Swasta Nulus, p. 1.

¹⁸ Sardjono, A. (2022). Sifat Hukum Hak Cipta Sebagai Kebendaan Sui Generis. *Technology and Economics Law Journal*, 1(2), 3, 120-128, p.120.

konvensi tertua mengenai hak cipta adalah *Berne Convention* yang memberikan perlindungan terhadap karya seni dan sastra. Lebih lanjut, Indonesia adalah satu dari sekian banyak negara yang juga menjadi anggota dari berbagai konvensi internasional mengenai KI.¹⁹ Indonesia juga turut serta dalam Perjanjian TRIPs yang mensyaratkan Indonesia untuk mengikuti sistem KI yang diatur dalam Perjanjian TRIPs.²⁰ Perjanjian TRIPs sendiri berisikan standar minimum perlindungan KI yang wajib dilakukan pemenuhannya oleh negara-negara anggotanya.²¹ Dengan demikian, Indonesia berkewajiban untuk menyesuaikan dengan ketentuan hukum nasionalnya yang berkaitan dengan KI dengan standar yang diatur dalam Perjanjian TRIPs.

Pasal 40 Ayat (1) UU 28/2014 maupun *Article 2* dari *Berne Convention* yang mengatur mengenai objek ciptaan yang mendapat perlindungan berdasar Hak Cipta memang tidak secara eksplisit menyebutkan seni menghidangkan makanan sebagai seni yang mendapatkan perlindungan berdasarkan UU 28/2014 dan *Berne Convention*. Namun demikian, jika merujuk pada penjelasan Pasal 40 Ayat (1) huruf (g) UU 28/2014 yang memberikan definisi mengenai objek Ciptaan berupa “karya seni terapan” yang mendapat perlindungan hak cipta sebagai “karya seni rupa yang dibuat dengan menerapkan seni pada suatu produk sehingga memiliki kesan estetis dalam memenuhi kebutuhan praktis, antara lain penggunaan gambar, motif, atau ornamen pada suatu produk”, maka ada peluang untuk memberikan perlindungan hukum terhadap seni menghidangkan makan tersebut dalam ranah hak cipta. Namun demikian, perlu dilakukan kajian lebih mendalam terlebih dahulu sebelum menarik suatu penafsiran atau kesimpulan mengenai apakah seni menghidangkan makanan tersebut dapat dikategorikan sebagai seni yang mendapat perlindungan dalam ranah hak cipta.

Sebagaimana telah dijabarkan sebelumnya, sangat penting untuk terlebih dahulu menganalisis apakah seni menghidangkan makanan (*food plating art*) yang memang diperuntukkan untuk dinikmati keindahannya dan kemudian dimakan oleh pelanggan tersebut masuk ke dalam kategori seni yang mendapat perlindungan berdasarkan ranah hak cipta. Oleh karena itu, harus dilihat terlebih dahulu apakah seni menghidangkan makanan tersebut memenuhi unsur-unsur perlindungan Hak Cipta berikut:

- a. Unsur original dalam artian merupakan hasil inspirasi, kemampuan, pikiran, imajinasi, kecekatan, keterampilan, atau keahlian dari pencipta/koki (Pasal 1 angka (3) UU 28/2014²² jo. *Article 2 Berne Convention*²³)

Baik *Berne Convention* dan UU 28/2014 mensyaratkan unsur originalitas pada suatu ciptaan sebagai hal yang esensial. Lebih lanjut unsur originalitas tersebut juga tercermin dari Pasal 1 angka 2 UU 28/2014²⁴ bahwasanya ciptaan tersebut bersifat khas dan pribadi. Unsur originalitas atau keaslian yang mendasar dalam konsep perlindungan hak cipta adalah keaslian yang menyiratkan bahwa ciptaan harus benar dari eksistensi Pencipta.²⁵ Earl W. Kintner dan Jack Lahr (1983) dalam buku Rahmi Jened mengemukakan bahwa uji

¹⁹ Kasih, D.P.D., dkk. (2022). Hukum Kekayaan Intelektual Komunal dan Inventarisasi Ekspresi Budaya Tradisional. Denpasar: Sari Kahyangan Indonesia, p.4.

²⁰ Roselvia, R. S., Hidayat, M. R., & Disemadi, H. S. (2021). Pelanggaran Hak Cipta Sinematografi Di Indonesia: Kajian Hukum Perspektif Bern Convention Dan Undang-Undang Hak Cipta. *Indonesia Law Reform Journal*, 1(1), 111-121. DOI: <https://doi.org/10.22219/ilrej.v1i1.16129>, p. 113.

²¹ Dharmawan, N. K. S. (2014). Keberadaan dan Implikasi Prinsip MFN dan NT Dalam Pengaturan Hak Kekayaan Intelektual Di Indonesia. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 3(2), 44117. 259-274. DOI: 10.24843/JMHU.2014.v03.i02.p03. P.262.

²² Pasal 1 angka (3) UU 28/2014, “Ciptaan adalah setiap hasil karya cipta di bidang ilmu pengetahuan, seni, dan sastra yang dihasilkan atas inspirasi, kemampuan, pikiran, imajinasi, kecekatan, keterampilan, atau keahlian yang diekspresikan dalam bentuk nyata”

²³ *Article 2 Berne Convention*, “(1) *The expression ... literary and artistic works...* (3) ... *in the original work*”.

²⁴ Pasal 1 angka 2 UU 28/2014, “Pencipta adalah seorang atau beberapa orang yang secara sendiri-sendiri atau bersama-sama menghasilkan suatu ciptaan yang bersifat khas dan pribadi”.

²⁵ Jened, R. (2014). *Hukum Hak Cipta (Copyright's Law)*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti, p. 81.

originalitas atau keaslian pada suatu konsep standar perlindungan hak cipta bukanlah suatu karya yang harus mengandung kebaruan (*novel*) atau unik (*unique*) dan bahkan suatu karya yang berdasar atas sesuatu yang sudah berada dalam ranah *public domain* mungkin dapat disebut sebagai sesuatu karya yang original.²⁶ Sehingga dapat dikemukakan bahwa unsur keaslian dari ranah hak cipta ini berbeda dengan konsep *novelty* yang ada dalam paten. Dalam hak cipta keaslian itu bukanlah kebaruan seperti dalam paten.

Inti dari uji originalitas dalam hak cipta ini mensyaratkan keaslian yang menyiratkan bahwa pihak yang mengkalim suatu karya cipta atau pemegang hak ciptanya memang benar adalah pihak yang membuat karya tersebut.²⁷ Bahkan dalam kasus *University of London Press Ltd. V. University Tutorial Press* perihal originalitas dari kertas kerja pada akhirnya diketahui bahwa syarat utama originalitas adalah karya tersebut harus berasal dari Pencipta dan tidak secara keseluruhan meniru karya lain sehingga bahkan memungkinkan bagi 2 (dua) orang pencipta yang masing-masing menciptakan secara mandiri Ciptaannya kemudian mengasikkan ciptaan yang hampir sama dan keduanya ternyata dapat dilindungi hak cipta tanpa dikatakan melanggar hak cipta yang lainnya.²⁸ Namun demikian, penting juga untuk mengetahui sudut pandang lain manakala suatu karya itu tidak diakui memiliki cukup originalitas. Enrico Bonadio dan Nicola Lucchi (2019) dalam studinya mengemukakan bahwa terdapat etos saling berbagi yang sangat kuat di antara para koki, sehingga unsur originalitas hak cipta atas suatu karya seni menghadirkan makanan ini cenderung sangat sulit untuk dipenuhi.²⁹ Di US sendiri seperti misalnya dalam kasus *Kim Seng Company v. J&A Importers, Inc* ketika Central District of California diminta untuk menilai apakah "*a bowl-of-food sculpture*" dapat dikatakan memiliki cukup originalitas untuk berhak dilindungi berdasar ranah hak cipta ternyata berujung tidak memenuhi persyaratan untuk diberikan perlindungan hak cipta karena kombinasi dari *common bowl* dengan isian *common Vietnamese dish* mengindikasikan kurangnya originalitas³⁰.

Berdasarkan pemaparan unsur originalitas ini, maka dalam konteks seni menghadirkan makanan, seorang koki harus mampu menunjukkan bahwa karya seninya mengandung originalitas dengan membuktikan terlebih dahulu bahwa karyanya tersebut bersifat khas dan pribadi, termasuk bila diperlukan *personality*-nya dalam caranya mengkombinasikan warna, bentuk, tekstur, ornamen dan hal lainnya dalam menyajikan makanan, yang memang benar lahir dari hasil inspirasi, kemampuan, pikiran, imajinasi, kecekatan, keterampilan, atau keahlian dari pencipta/koki tersebut. Walaupun unsur untuk menunjukkan keoriginalitasan ini memang tidak mudah untuk dibuktikan, namun dari sub unsur "*originalitas*" ini masih terdapat ruang bagi koki untuk mengusahakan karya seni menghadirkan makanannya untuk dapat dilindungi hak cipta. Namun demikian penting untuk mengelaborasi lebih lanjut apakah terdapat ruang bagi unsur-unsur lainnya yang akan dielaborasi di bawah ini untuk terpenuhi terlebih dahulu; dan

b. Kreatifitas

Unsur kreatifitas dari suatu karya ini sesungguhnya masih berkaitan erat dengan unsur originalitas dari suatu karya dan merupakan bagian dari standar perlindungan hak cipta

²⁶ *Ibid*, p.79.

²⁷ *Ibid.*, p.81.

²⁸ *Ibid.* p.83.

²⁹ Bonadio, E., & Lucchi, N. (2019). How far can copyright be stretched? Framing the debate on whether new and different forms of creativity can be protected. *Intellectual Property Quarterly* (2019), 1-31. p.14.

³⁰ Smith, C. Y., *Op.Cit.* p. 8.

yang harus ada. Suatu ciptaan itu muncul karena intelektualitas manusia yang disalurkan dari perasaan dan karya dirinya untuk menghasilkan suatu kreasi. Dalam seni menghadirkan makanan sendiri, memang tidak dapat dipungkiri bahwa di samping rasa makanan itu sendiri, presentasi makanan yang menarik dengan berbagai kombinasi warna, tekstur, bentuk dan ornamen yang indah dipandang mata mengindikasikan adanya kreatifitas dalam seni tersebut. Penyajian makanan (*culinary presentation*) sesungguhnya adalah salah satu contoh menarik dari bentuk kreatifitas yang bersifat non-tradisional.³¹ Pemenuhan unsur kreatifitas pada suatu karya cipta dapat ditelusuri dari apakah ada atau tidaknya suatu kemandirian pencipta dalam membangun kreatifitas atas karya tersebut sehingga kreatifitas tersebut pada akhirnya dapat dikatakan sebagai suatu yang original; dan

- c. Jika seandainya akan diberikan perlindungan berdasarkan peluang dalam ruang objek “karya seni terapan” sesuai Pasal 40 Ayat (1) huruf (g) UU 28/2014, maka memastikan apakah penyajian tersebut merupakan seni rupa. Seni rupa sendiri merupakan salah satu cabang seni yang mengekspresikan pengalaman artistik manusia melalui objek dalam bentuk dua dimensi atau tiga dimensi. Aktifitas ini berkaitan erat dengan kerajinan yang melibatkan ketrampilan manual seseorang dalam menghasilkan suatu benda sehingga memiliki nilai keindahan dan nilai jual.³² Agar suatu karya ini dapat disebut sebagai seni rupa, maka medianya haruslah yang dapat ditangkap oleh mata dan dirasakan dengan rabaan salah satunya dengan mengatur bentuk, warna, tekstur dengan acuan estetika.³³ Merujuk pada hal tersebut, maka dalam hal penyajian makanan, seni dalam menghidangkannya agar dapat dikatakan sebagai karya seni terapan yang merupakan seni rupa haruslah menggunakan media yang dapat dilihat dan diraba dengan mengatur komposisinya baik dari sisi warna, bentuk atau teksturnya dalam wujud dua dimensi atau tiga dimensi. Kemudian perlu ditelusuri apakah penyajian tersebut sudah memiliki kesan estetis dalam memenuhi kebutuhan praktis misalnya penggunaan ornament pada *food plating*. Bahkan makanan itu sendiri diketahui telah berfungsi sebagai media untuk karya *sculpture* serta dipergunakan oleh *sculptural artists* (contohnya Jason Mecier yang mempergunakan kripik kentang, kacang, roti hamburger, permen, *cookies*, mie dan pretzel dalam membuat mosaic)³⁴; dan
- d. unsur berikutnya yang penting untuk dipastikan dipenuhi adalah karya tersebut harus diwujudkan dalam bentuk yang nyata (Pasal 1 angka (1) UU 28/2014³⁵ jo. Pasal 1 angka (3) UU 28/2014 jo. *Article 2 Berne Convention* jo. Pasal 9 (2) Perjanjian TRIPs³⁶) Dalam hak cipta, unsur bahwa suatu karya cipta itu haruslah diwujudkan dalam bentuk yang nyata adalah esensial dan termasuk standar dalam perlindungan hak cipta. Unsur ini sendiri merupakan unsur yang termasuk paling sulit untuk dipenuhi bagi karya seni menghadirkan makanan. Ayesha Agarwal dkk (2022)³⁷ dalam studinya di India mengemukakan bahwa hidangan yang disajikan oleh seorang koki dalam bentuk *food art* pada dasarnya bersifat mudah rusak (*perishable in nature*), dimana hidangan tersebut pada utamanya memang ditujukan untuk dimakan dan dihabiskan oleh pelanggan sehingga

³¹ Bonadio, E., & Lucchi, N. (2019). *Op. Cit* p.14.

³² Aryani, Z., & Lubis, M. (2022). Pameran sebagai Ajang Mengembangkan Kreatifitas Mahasiswa dalam Mata Kuliah Pembelajaran Seni Rupa & Kerajinan. *Multiverse: Open Multidisciplinary Journal*, 1(2), 32-35, p.33.

³³*Ibid*, p.32.

³⁴Smith, C. Y., *Op.Cit.* p.4.

³⁵ Pasal 1 angka (1) UU 28/2014, “Hak Cipta adalah hakeksklusif penciptadiwujudkan dalam bentuk nyata”.

³⁶ Pasal 9 (2) Perjanjian TRIPs, “*Copyright protection shall extend to expression and not to idea, procedures, methods of operation or mathematical concepts as such*”.

³⁷ Agarwal, A., Desai, R. R., & Bikram, K., *Op.Cit*,p. 145.

perlindungan hak cipta terhadap karya seni *food art* tersebut susah untuk dapat diberlakukan karena unsur “diwujudkan dalam bentuk nyata” tidak terpenuhi. Sehingga sebagai suatu perbandingan, di Amerika Serikat sendiri, unsur karya tersebut harus dalam wujud nyata ini sendiri menjadi unsur yang sendirinya pun, terlepas dari seberapa kreatif atau originalnya suatu karya seni menghidangkan makanan, akan menghalangi karya seni menghidangkan makanan ini untuk mendapat perlindungan di bawah ranah hak cipta.³⁸ Adapun beberapa penalaran yang dipergunakan mengapa bentuk yang nyata dari karya cipta itu merupakan unsur substantial yang harus ada dimana karya tersebut haruslah permanen atau stabil adalah karena agar memungkinkan karya tersebut untuk dirasakan, direproduksi atau dikomunikasikan untuk waktu yang lama. Selain itu, bentuk yang nyata juga adalah bukti nyata bahwa karya tersebut adalah karya yang diberikan perlindungan hak cipta dan memberikan batasan yang tetap atas karya yang mengklaim perlindungan hak cipta.

Secara lebih jelas, penjelasan tersebut di atas ditampilkan sebagai berikut di dalam Gambar 1 di bawah ini.

Gambar 1. Analisis Perlindungan Hukum *Food Plating Art* Dalam Ranah Hak Cipta



Sumber: Penulis

Berdasarkan penjelasan dan Gambar 1 tersebut di atas, dari sudut pandang menganalisis seni menghidangkan makanan (*food plating art*) adalah murni sebagai karya seni yang memang diperuntukkan untuk dinikmati keindahannya dan kemudian dimakan oleh pelanggan, pada dasarnya ditafsirkan tidak dapat dikategorisasikan sebagai karya seni yang dilindungi Hak Cipta. Hal ini karena belum terpenuhinya secara utuh unsur-unsur perlindungan hak cipta yang saling berkaitan satu sama lain, seperti syarat *fixation* yang tidak terpenuhi. Karya seni menghidangkan makanan sifatnya memang tidak permanen karena mudah dihancurkan dan akan tidak eksis setelah dimakan karena sifat seni penyajiannya memang diperuntukkan untuk dimakan oleh pengunjung. Dengan demikian, unsur diwujudkan dalam bentuk nyata sangat sulit dipenuhi dan karenanya seni menghidangkan makanan belum dapat dianggap sebagai seni yang dilindungi hak cipta.

³⁸ Smith, C. Y., *Op.Cit.* p.10.

3.2. Perlindungan Hukum Terhadap Karya Fotografi dan Video Terhadap Keberadaan Hidangan Makanan

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan keragaman kebudayaan dan alamnya dimana tarian, mainan tradisional dan juga makanan serta minumannya hanyalah beberapa contohnya.³⁹ Makanan terutama, dewasa ini, telah menjadi atraksi menarik (dikenal sebagai “wisata kuliner”) bagi orang di seluruh dunia. Salah satu alasan seseorang tertarik untuk mengunjungi suatu tempat juga dipengaruhi oleh ketertarikannya pada makanan tersebut. Tidak hanya dari cita rasanya saja, bahkan juga telah merambah hingga keindahan seni penyajian makanannya atau *food plating art*. Di lain sisi, antusiasme masyarakat terhadap wisata kuliner tersebut disambut baik dengan lahirnya berbagai media sosial seperti instagram, facebook, tiktok dan lainnya. Perkembangan teknologi yang sangat cepat telah berdampak pada penyebaran informasi, baik yang sifatnya formal maupun hiburan, yang cepat pula.⁴⁰ Dengan kehadiran *platform* media sosial tersebut kemudian memberikan ruang bagi masyarakat untuk dapat mengunggah dan berbagi konten makanan tersebut kepada khalayak luas.

Noorliza Zainol dkk (2018) mengemukakan penyajian makanan adalah proses dimana pengunjung ditawarkan pada suatu hidangan dalam gaya yang secara visual tampak menarik.⁴¹ Studinya lebih lanjut menunjukkan bahwa kombinasi yang sempurna dari penyajian makanan bersama dengan nuansa sekeliling yang tepat membuat pelanggan dapat menikmati pengalaman bersantap mereka secara maksimal.⁴² Sehubungan dengan hal tersebut, tampilan visual yang menarik dari suatu hidangan yang disajikan dengan seni menghidangkan makanan berdampak pada keinginan pengunjung tersebut untuk mengunggah foto dan/atau video atas makanan yang aestetik tersebut ke laman media sosialnya. Sehingga disini dapat terlihat bahwa peran foto dan video terhadap suatu *postingan* atau unggahan makanan, terlebih yang disajikan dengan seni menghidangkan makanan yang artistik, berpotensi akan berpengaruh terhadap *value* dari makanan itu sendiri dan mengundang pelanggan untuk senantiasa datang Kembali serta mengajak orang lain secara tidak langsung untuk tertarik dan mengunjungi restoran tersebut.

Berdasarkan pembahasan dalam sub bahasan sebelumnya, jika berdiskusi dalam konteks seni menghidangkan makanan (*food plating art*) sebagai suatu karya yang diperuntukkan untuk dihabiskan (dimakan sehingga bersifat *perishable*) maka pada dasarnya unsur “diwujudkan dalam bentuk nyata” nya dapat ditafsirkan sebagai yang paling sulit untuk dipenuhi. Dan karenanya walaupun unsur-unsur lainnya, meskipun juga sulit, tetapi berhasil dipenuhi, tetap saja belum dapat menyebabkan seni tersebut dilindungi berdasarkan ranah hak cipta karena pemenuhan keseluruhan unsur-unsurnya belum secara sempurna terpenuhi. Namun demikian, turunan dari karya seni menghidangkan makanan tersebut sesungguhnya sangatlah beragam. Contohnya foto atas makanan yang menggunakan seni menghidangkan makanan tersebut, kemudian videonya, lalu bisa juga dalam bentuk buku

³⁹Kasih, D. P. D., Dharmawan, N. K. S., Dewi, A. A. I. A. A., Widiatedja, I. G. N. P., Santosa, A. A. G. D. H., & Samsithawrati, P. A. (2023, January). Enhancing Protection for Balinese Traditional Cultural Expression: A Government and Academician Cooperation Approaches. In *3rd International Conference on Business Law and Local Wisdom in Tourism (ICBLT 2022)* (pp. 226-234). Atlantis Press, p.226.

⁴⁰ Dharmawan, N. K. S., Sarjana, I. M., Kurniawan, I. G. A., & Samsithawrati, P. A. (2023, January). The Existence of Collective Management Organization for Copyrights Protection: Do Its Roles Applicable for Dance Copyright Work?. In *3rd International Conference on Business Law and Local Wisdom in Tourism (ICBLT 2022)* (pp. 861-871). Atlantis Press.p.861.

⁴¹ Zainol, N., Ariffin, H. F., & Ahmad Rozali, A. R. (2018). The study of customer perception and expectation toward food presentation. *Academic Journal of Business and Social Sciences (AJoBSS)*, 2, 1-8. P. 6.

⁴² *Ibid.* p.2.

resep yang memuat foto dari makanan tersebut. Namun demikian, dalam artikel ini akan difokuskan hanya kepada karya turunannya dalam bentuk fotografi dan video saja.

Dalam konteks hak cipta dikenal adanya istilah *derivative works* atau karya turunan. Karya turunan sendiri merupakan produk baru yang original yang mencakup aspek dari karya yang sudah ada sebelumnya, kemudian dikenal sebagai versi baru dengan sifat adaptasi atau transformasi.⁴³ Pengaturan mengenai karya turunan ini dapat dilihat melalui *Article 2(3) Berne Convention* yang mengatur bahwa, "*derivative works as translations, adaptations, arrangements of music and other alterations of a literary or artistic work, which shall be protected as original works without prejudice to the copyright in the original work*". Sehingga berdasarkan pemaparan tersebut pada dasarnya karya turunan dalam hal terjemahan, adaptasi, pengaturan musik, dan perubahan lainnya dari suatu karya sastra atau seni haruslah dilindungi sebagai karya original dengan tanpa mengurangi hak cipta yang ada pada karya aslinya. Sebagai tambahan catatan, karya turunan tersebut harus tetap mengandung materi baru yang original. Walaupun penggunaan istilah "karya turunan" dalam tulisan ini tidak dapat diartikan seratus persen sama sebagai suatu "turunan karya cipta" atau "*derivative works*" dalam hak cipta karena seyogyanya induk karyanya mendapat perlindungan hak cipta – namun dalam konteks ini justru induk karyanya (seni menghidangkan makanan) ditafsirkan belum dapat dilindungi hak cipta, tetapi tetap cukup relevan untuk menggunakan istilah "karya turunan" dalam tulisan ini sebab seni menghidangkan makanan tersebut pada realitanya mampu melahirkan karya-karya turunan yang dapat dilindungi hak cipta seperti fotografi maupun sinematografi terhadapnya. Hal tersebut dikenal sebagai *Food Art Photography* dan *Food Art Cinematography*.

Foto yang dihasilkan dengan menggunakan kamera disebut sebagai suatu karya fotografi. Karya fotografi merupakan salah satu jenis ciptaan yang mendapat perlindungan berdasarkan Pasal 40 ayat (1) huruf k UU 28/2014 serta *Article 2(1) Berne Convention*. Sedangkan video jika ditelusuri akan masuk dalam ranah karya sinematografi yang merupakan salah satu objek ciptaan yang dilindungi dalam Pasal 40 ayat (1) huruf m⁴⁴ serta *Article 2(1) Berne Convention*. Pertanyaan hukum yang muncul kemudian adalah siapakah Pencipta dari karya fotografi atau sinematografi yang memuat hidangan yang disajikan dengan seni menghidangkan makanan oleh seorang koki? Penting untuk mengetahui pencipta serta pemegang hak cipta dari suatu karya fotografi maupun sinematografi tersebut karena hak cipta tersebut berkaitan dengan perlindungan hak eksklusif yang memuat hak moral dan hak ekonomi atas karya tersebut. Hak moral pada dasarnya adalah hak yang melekat erat pada diri pencipta, salah satunya untuk mencantumkan atau tidaknya nama dirinya pada suatu Salinan terkait penggunaan ciptaannya untuk umum.⁴⁵ Selama pencipta masih hidup,

⁴³ Risky, N. F., & Bintang, S. (2019). Perlindungan Karya Derivatif Fanfiksi di Internet Berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Bidang Hukum Keperdataan*, 3(1), 165-174, p.167.

⁴⁴ Penjelasan Pasal 40 ayat (1) huruf m UU 28/2014, "Yang dimaksud dengan "karya sinematografi" adalah Ciptaan yang berupa gambar bergerak (moving images) antara lain film dokumenter, film iklan, reportase atau film cerita yang dibuat dengan skenario, dan film kartun. Karya sinematografi dapat dibuat dalam pita seluloid, pita video, piringan video, cakram optik dan/atau media lain yang memungkinkan untuk dipertunjukkan di bioskop, layar lebar, televisi, atau media lainnya. Sinematografi merupakan salah satu contoh bentuk audiovisual."

⁴⁵ Secara lebih lengkap, Pasal 5 ayat (1) UU 28/2014 menentukan "Hak moral sebagaimana dimaksud dalam Pasal 4 merupakan hak yang melekat secara abadi pada diri Pencipta untuk: a. tetap mencantumkan atau tidak mencantumkan namanya pada salinan sehubungan dengan pemakaian Ciptaannya untuk umum; b. menggunakan nama aliasnya atau samarannya; c. mengubah Ciptaannya sesuai dengan kepatutan dalam masyarakat; d. mengubah judul dan anak judul Ciptaan; dan e. mempertahankan haknya dalam hal terjadi distorsi Ciptaan, mutilasi Ciptaan, modifikasi Ciptaan, atau hal yang bersifat merugikan kehormatan diri atau reputasinya."

hak moral tersebut tidak dapat dialihkan.⁴⁶ Sedangkan hak ekonomi adalah hak eksklusif dari pencipta atau pemegang hak cipta dengan tujuan memperoleh manfaat ekonomi terhadap suatu ciptaan.⁴⁷ Salah satu contoh dari hak ekonomi adalah hak eksklusif pencipta atau pemegang hak cipta untuk melakukan penggandaan ciptaan dalam segala bentuknya.⁴⁸ Pelaksanaan hak ekonomi tersebut oleh seseorang wajib terlebih dahulu untuk mendapatkan izin dari pencipta atau pemegang hak cipta.⁴⁹ Hak eksklusif dalam hak cipta ini mampu memberikan pencipta atau pemegang hak ciptanya hak untuk menikmati sendiri manfaat ekonomi dari ciptaannya dan melarang pihak lain yang tidak memiliki izin darinya untuk dapat menikmati hak tersebut.⁵⁰

Sebelum mengetahui siapa pencipta dalam konteks karya fotografi (*food art photography*) atau sinematografi (*food art cinematography*) yang memuat hidangan yang disajikan dengan seni menghidangkan makanan oleh seorang koki, penting untuk terlebih dahulu memahami siapa itu Pencipta. Pencipta pada dasarnya adalah seorang atau bisa jadi beberapa orang baik secara sendiri-sendiri atau bersama-sama menghasilkan ciptaan yang bersifat khas dan pribadi (Pasal 1(3) UU 28/2014). Kemudian yang dianggap sebagai pencipta berdasarkan Pasal 31 UU 28/2014 adalah seseorang yang namanya: (a) disebut dalam ciptaan; (b) dinyatakan sebagai Pencipta pada suatu Ciptaan; (c) disebutkan dalam surat pencatatan Ciptaan; dan/atau (d) tercantum dalam daftar umum Ciptaan sebagai Pencipta. Merujuk pada ketentuan mengenai siapa yang dianggap pencipta berdasar Pasal 31 UU 28/2014 khususnya huruf (c) dan (d) jo. Pasal 1 (1) UU 28/2014 dimana hak cipta timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata, maka terlihat bahwa walaupun tidak diwajibkan oleh hukum, namun sangat penting bagi seorang pencipta untuk melakukan pencatatan ciptaan untuk kekuatan pembuktian di kemudian hari dengan mekanisme yang dijabarkan pada Bab X UU 28/2014.

Dalam hal fotografi, fotograferlah (seseorang yang memfoto suatu objek foto) yang dianggap sebagai pencipta dari karya fotografi (*food art photography*) tersebut. Sehingga:

- a. Dalam contoh pertama, jika seorang koki secara langsung memfoto objek berupa makanan yang dibuat dan disajikannya dengan seni menghidangkan makanan (*food art plating*), maka pencipta dari karya fotografi (*food art photography*) tersebut adalah sang koki itu sendiri.
- b. Di lain sisi pada contoh kedua, jika objek makanan tersebut difoto oleh orang lain (misalnya pengunjung restoran), maka pencipta dari karya fotografi atas makanan (*food art photography*) yang dibuat dan disajikan dengan seni menghidangkan makanan oleh seorang koki tersebut adalah orang lain/ pengunjung restoran/ fotografer tersebut dan bukan sang koki.

Adapun hal yang penting dilakukan oleh fotografer tersebut untuk semakin menguatkan pembuktian bahwa dirinya adalah pencipta dari karya fotografi tersebut dan dengan

⁴⁶ Secara lebih lengkap Pasal 5 ayat (2) UU 28/2014 menentukan, "Hak moral sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tidak dapat dialihkan selama Pencipta masih hidup, tetapi pelaksanaan hak tersebut dapat dialihkan dengan wasiat atau sebab lain sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan setelah Pencipta meninggal dunia."

⁴⁷ Pasal 8 UU 28/2014.

⁴⁸ Pasal 9 ayat (1) huruf b UU 28/2014. Secara lebih lengkap Pasal 9 ayat (1) UU 28/2014 mengatur bahwa Pencipta atau Pemegang Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 memiliki hak ekonomi untuk melakukan: a. penerbitan Ciptaan; b. Penggandaan Ciptaan dalam segala bentuknya; c. penerjemahan Ciptaan; d. pengadaptasian, pengaransemenan, atau pentransformasian Ciptaan; e. Pendistribusian Ciptaan atau salinannya; f. pertunjukan Ciptaan; g. Pengumuman Ciptaan; h. Komunikasi Ciptaan; dan i. penyewaan Ciptaan."

⁴⁹ Pasal 40 ayat (2) UU 28/2014.

⁵⁰ Widowati, R. (2022). Penegakan Hukum Terhadap Pelanggaran Hak Cipta Dalam Jual Beli Karya Sastra Pada Marketplace. *Jurnal Analisis Hukum*, 5(2), 220-230. DOI: 10.38043/jah.v5i2.3770, p.225.

mempertimbangkan ketentuan Pasal 31 huruf (a) dan (b) UU 28/2014 adalah mencantumkan namanya sebagai pencipta di dalam foto. Pencantuman nama pencipta dalam karya fotografi ini sendiri sudah semakin disadari pentingnya oleh para fotografer. Kesadaran ini sudah banyak dan kian lumrah ditunjukkan oleh para fotografer melalui pencantuman tanda © diikuti dengan nama sang fotografer dalam karya fotografinya untuk menandakan ialah pencipta atas karya fotografi (*food art photography*) tersebut. Selain itu untuk semakin menguatkan pembuktiannya sebagai pencipta karya fotografi tersebut dan dengan mempertimbangkan ketentuan Pasal 31 huruf (c) dan (d) UU 28/2014, sang fotografer sebaiknya melakukan pencatatan ciptaan.

Sedangkan untuk karya cipta video atau dalam ranah hak cipta dikenal dengan sinematografi⁵¹ atas hidangan yang disajikan dengan seni menghidangkan makanan oleh seorang koki, pencipta dari karya sinematografi (*food art cinematography*) tersebut dapat dijabarkan secara *case by case* sebagai berikut:

- a. Jika koki tersebut yang langsung membuat karya sinematografi atas hidangan tersebut, maka koki tersebut dianggap sebagai penciptanya;
- b. Jika pengunjung restoran yang datang dan mengambil video atas atas hidangan tersebut dan mengunggahnya di media sosialnya, maka pengunjung restoran tersebut dapat dianggap sebagai pencipta karya sinematografi (*food art cinematography*) tersebut;
- c. Jika karya sinematografi atas hidangan tersebut dibuat berdasarkan rancangan sang koki dan diwujudkan serta dikerjakan oleh seorang videographer di bawah pimpinan dan pengawasan sang koki sebagai orang yang merancang video tersebut (memenuhi unsur dilakukan dengan bimbingan, pengarahan, ataupun koreksi dari koki sebagai pemilik rancangan video), maka yang dianggap sebagai pencipta yaitu sang koki sebagai orang yang merancang video tersebut (Pasal 34 UU 28/2014⁵² jo. Penjelasan Pasal 34 UU 28/2014⁵³). Dalam hal ini, walaupun karya sinematografi atas objek hidangan dibuat oleh videographer, tetapi konsep atau rancangan serta bimbingan, pengarahan ataupun koreksi atas atas pembuatan karya sinematografi (*food art cinematography*) tersebut sepenuhnya berasal dari sang koki; sedangkan
- d. Jika seorang koki memesan kepada seorang videographer untuk membuat karya sinematografi atas hidangan makanannya dan menyerahkan konsep video sepenuhnya pada sang vidografer maka yang dianggap sebagai pencipta dan pemegang hak cipta karya sinematografi (*food art cinematography*) tersebut adalah sang videographer, *kecuali diperjanjikan lain* (Pasal 36 UU 28/2014⁵⁴ jo. Penjelasan Pasal 36 UU 28/2014⁵⁵).

⁵¹ Penjelasan Pasal 40 ayat (1) huruf m UU 28/2014 menentukan bahwa "karya sinematografi" adalah Ciptaan yang berupa gambar bergerak (*moving images*) antara lain film dokumenter, film iklan, reportase atau film cerita yang dibuat dengan skenario, dan film kartun. Karya sinematografi dapat dibuat dalam pita seluloid, pita video, piringan video, cakram optik dan/atau media lain yang memungkinkan untuk dipertunjukkan di bioskop, layar lebar, televisi, atau media lainnya. Sinematografi merupakan salah satu contoh bentuk audiovisual.

⁵² Pasal 34 UU 28/2014, "Dalam hal Ciptaan dirancang oleh seseorang dan diwujudkan serta dikerjakan oleh Orang lain di bawah pimpinan dan pengawasan Orang yang merancang, yang dianggap Pencipta yaitu Orang yang merancang Ciptaan."

⁵³ Penjelasan Pasal 34 UU 28/2014, "

Yang dimaksud dengan "di bawah pimpinan dan pengawasan" adalah yang dilakukan dengan bimbingan, pengarahan, ataupun koreksi dari Orang yang memiliki rancangan tersebut."

⁵⁴ Pasal 36 UU 28/2014, "Kecuali diperjanjikan lain, Pencipta dan Pemegang Hak Cipta atas Ciptaan yang dibuat dalam hubungan kerja atau berdasarkan pesanan yaitu pihak yang membuat Ciptaan."

⁵⁵ Yang dimaksud dengan "hubungan kerja atau berdasarkan pesanan" adalah Ciptaan yang dibuat atas dasar hubungan kerja di lembaga swasta atau atas dasar pesanan pihak lain.

Berdasarkan penjabaran di atas, dapat terlihat bahwasanya turunan dari seni menghidangkan makanan tersebut dalam wujud karya fotografi dan sinematografi atas seni menghidangkan makanan dapat dilindungi hak cipta sebagai karya *Food Art Photography* dan *Food art cinematography*. Pencipta pada karya fotografi maupun sinematografi tersebut dapat menikmati hak eksklusif atas karya tersebut dalam bentuk hak moral yang melekat pada dirinya dan tidak dapat dialihkan selama pencipta masih hidup (seperti untuk disebutkan namanya dalam ciptaan) serta hak ekonomi untuk mendapatkan manfaat ekonomi atas penggunaan ciptaan (seperti ketika dilakukan suatu penggandaan ciptaan apapun bentuknya). Sedangkan kepada pemegang hak cipta atas karya tersebut, dirinya berhak untuk memperoleh hak ekonomi atas karya tersebut.

4. Kesimpulan

Standar perlindungan hak cipta pada dasarnya terdiri dari originalitas atau keaslian suatu karya, kreatifitas dan karya tersebut telah diwujudkan dalam bentuk nyata. Dalam hal seni menghidangkan makanan, langkah awal untuk melihat ruang potensi bagi perlindungannya di bawah ranah hukum hak cipta terlihat dari “karya seni terapan” sebagaimana diatur dalam Pasal 40 ayat (1) huruf (g) UU 28/2014. Namun demikian, hasil penelitian lebih mendalam ternyata menunjukkan bahwa seni menghidangkan makanan (*food plating art*) sebagai karya seni yang memang diperuntukkan untuk dinikmati keindahannya dan kemudian dimakan oleh pelanggan, ditafsirkan tidak dapat dikategorisasikan sebagai karya seni yang dilindungi Hak Cipta. Hal ini karena belum terpenuhinya secara utuh unsur-unsur perlindungan hak cipta yang saling berkaitan satu sama lain, seperti syarat *fixation* yang tidak terpenuhi. Karya seni menghidangkan makanan sifatnya memang tidak permanen karena mudah dihancurkan dan akan tidak eksis setelah dimakan karena sifat seni penyajiannya memang diperuntukkan untuk dimakan oleh pengunjung. Dengan demikian, unsur diwujudkan dalam bentuk nyata sangat sulit dipenuhi dan karenanya seni menghidangkan makanan belum dapat dianggap sebagai seni yang dilindungi hak cipta. Namun demikian, turunan dari seni menghidangkan makanan tersebut dalam wujud karya fotografi dan sinematografi atas seni menghidangkan makanan dapat dilindungi hak cipta sebagai karya *Food Art Photography* dan *Food art cinematography*, sehingga penciptanya memiliki hak eksklusif berupa hak moral dan hak ekonomi, sedangkan pemegang hak cipta dapat menikmati hak eksklusif berupa hak ekonomi atas karya fotografi dan sinematografi tersebut.

5. Daftar Pustaka / Daftar Referensi

Buku/ Literatur

- Dharmawan, N.K.S., dkk. (2018). *Harmonisasi Hukum Kekayaan Intelektual Indonesia*. Denpasar: Swasta Nulus
- Jened, R. (2014). *Hukum Hak Cipta (Copyright's Law)*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti
- Kasih, D.P.D., dkk. (2022). *Hukum Kekayaan Intelektual Komunal dan Inventarisasi Ekspresi Budaya Tradisional*. Denpasar: Sari Kahyangan Indonesia

Jurnal

- Agarwal, A., Desai, R. R., & Bikram, K. (2022). Protection of Food Art under the Copyright Regime in India. *BiLD Law Journal*, 7(4s), 141-146.
- Amalia, Rafika & Samsithawrati, Putu Aras. Perlindungan Karya Cipta Video Dalam Rangka Proses Pembelajaran Online: Perspektif Hak Eksklusif Pencipta. *Jurnal Magister Hukum Udaayana (Udayana Master Law Journal)*, 11 (3), 537-551, DOI: 10.24843/JMHU.2022.v11.i03. p05.
- Aryani, Z., & Lubis, M. (2022). Pameran sebagai Ajang Mengembangkan Kreativitas Mahasiswa dalam Mata Kuliah Pembelajaran Seni Rupa & Kerajinan. *Multiverse: Open Multidisciplinary Journal*, 1(2), 32-35
- Benuf, K., & Azhar, M. (2020). Metodologi penelitian hukum sebagai instrumen mengurai permasalahan hukum kontemporer. *Gema Keadilan*, 7(1), 20-33
- Bonadio, E., & Lucchi, N. (2019). How far can copyright be stretched? Framing the debate on whether new and different forms of creativity can be protected. *Intellectual Property Quarterly (2019)*,1-31
- Dharmawan, N. K. S. (2014). Keberadaan dan Implikasi Prinsip MFN dan NT Dalam Pengaturan Hak Kekayaan Intelektual Di Indonesia. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 3(2), 44117. 259-274. DOI: 10.24843/JMHU.2014.v03.i02.p03.
- Ghose, A., & Ali, S. M. (2022). Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective. *Journal of Intellectual Property Rights (JIPIR)*, 27(3), 171-180. DOI: [10.56042/jipr.v27i3.59568](https://doi.org/10.56042/jipr.v27i3.59568)
- Roselvia, R. S., Hidayat, M. R., & Disemadi, H. S. (2021). Pelanggaran Hak Cipta Sinematografi Di Indonesia: Kajian Hukum Perspektif Bern Convention Dan Undang-Undang Hak Cipta. *Indonesia Law Reform Journal*, 1(1), 111-121. DOI: <https://doi.org/10.22219/ilrej.v1i1.16129>
- Risky, N. F., & Bintang, S. (2019). Perlindungan Karya Derivatif Fanfiksi di Internet Berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Bidang Hukum Keperdataan*, 3(1), 165-174
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Sardjono, A. (2022). Sifat Hukum Hak Cipta Sebagai Kebendaan Sui Generis. *Technology and Economics Law Journal*, 1(2), 3, 120-128
- Smith, C. Y. (2014). Food Art: Protecting Food Presentation Under US Intellectual Property Law. *J. Marshall Rev. Intell. Prop. L.*, 14, 1, 1-24
- Vashisht, A. (2018). Intellectual Property Rights of Chefs and Restaurateurs in Edible Creative Culinary Creations and Their Plating. *National Law School Journal*, 14(1), 6, 54-76
- Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., & Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5, 10-16, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>

Widowati, R. (2022). Penegakan Hukum Terhadap Pelanggaran Hak Cipta Dalam Jual Beli Karya Sastra Pada Marketplace. *Jurnal Analisis Hukum*, 5(2), 220-230. DOI: 10.38043/jah.v5i2.3770

Zainol, N., Ariffin, H. F., & Ahmad Rozali, A. R. (2018). The study of customer perception and expectation toward food presentation. *Academic Journal of Business and Social Sciences (AJoBSS)*, 2, 1-8

Prosiding:

Dharmawan, N. K. S., Sarjana, I. M., Kurniawan, I. G. A., & Samsithawrati, P. A. (2023, January). The Existence of Collective Management Organization for Copyrights Protection: Do Its Roles Applicable for Dance Copyright Work?. In *3rd International Conference on Business Law and Local Wisdom in Tourism (ICBLT 2022)* (pp. 861-871). Atlantis Press

Kasih, D. P. D., Dharmawan, N. K. S., Dewi, A. A. I. A. A., Widiatedja, I. G. N. P., Santosa, A. A. G. D. H., & Samsithawrati, P. A. (2023, January). Enhancing Protection for Balinese Traditional Cultural Expression: A Government and Academician Cooperation Approaches. In *3rd International Conference on Business Law and Local Wisdom in Tourism (ICBLT 2022)* (pp. 226-234). Atlantis Press

Website resmi:

Ai The Art Institutes, Food Plating: *The Art of Food Presentation*, Available from <https://www.artinstitutes.edu/about/blog/food-plating-the-art-of-food-presentation> (Diakses 10 Februari 2023)

CardozoAELK Arts & Entertainment Law Journal, *Food Plating and Trade Dress: Can a Chef Claim Trademark Protection for a Signature Dish?*. Available from <https://cardozoaelj.com/2015/04/16/food-plating-and-trade-dress-can-a-chef-claim-trademark-protection-for-a-signature-dish/> (Diakses 9 Februari 2023)

Nisbets, *The Art of Food Plating*, Available from <https://www.nisbets.co.uk/the-art-of-food-plating> (Diakses 10 Februari 2023)

Unilever Food Solutions, *Food Plating 101: Principles of Food Presentation*, Available from <https://www.unileverfoodsolutions.com.sg/en/chef-inspiration/chef-lifestyle-tips/food-plating-101-mastering-the-basics.html> (Diakses 10 Februari 2023)

Peraturan Perundang-undangan:

Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights

Berne Convention for the Protection of Literary and Artistic Works

Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta