

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat disebuah institusi. Pengadaan makanan untuk melayani konsumen guna meningkatkan tingkat derajat kesehatan masyarakat yang berada di dalam satu intitusi tersebut. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya. (Bakrie, 2018).

Pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hak asasi setiap individu untuk mempertahankan hidupnya dan melaksanakan aktifitas sehari-hari tidak terkecuali narapidana yang sedang menjalani pembinaan di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas). Makanan yang mengandung energi dan zat gizi seperti lemak, protein, karbohidrat, vitamin dan mineral diperlukan tubuh untuk melaksanakan fungsinya serta sebagai penyedia energi untuk beraktifitas. Tidak hanya itu, kualitas makanan juga harus diperhatikan, makanan yang berkualitas adalah makanan yang bernilai gizi baik, bersih, aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan (Almatsier, 2009).

Narapidana dan anak didik pemasyarakatan yang sedang menjalani masa hukuman di lembaga pemasyarakatan juga berhak mendapatkan hak atas pangan (baik makanan ataupun minuman) yang sesuai dengan kebutuhan, hal ini diatur dalam pasal 19 ayat 1 Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1999. Pedoman penyelenggaraan makanan bagi tahanan, anak dan narapidana juga diatur dalam Peraturan Menteri Hukum dan HAM Nomor 40 tahun 2017. Pada peraturan ini, semua mekanisme penyelenggaraan makanan diatur, mulai dari perencanaan anggaran, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian, higiene sanitasi makanan, pencatatan dan pelaporan serta monitoring dan evaluasi. Selain itu, standar kecukupan gizi,

standar energi dan nilai gizi berdasarkan penggunaan bahan makanan, spesifikasi bahan makanan yang digunakan, frekuensi penggunaan bahan makanan, siklus menu, standar porsi, standar resep, penyelenggaraan air minum serta SDM, keperluan peralatan yang dibutuhkan untuk proses penyelenggaraan makanan, kebutuhan sarana dan prasarana juga diatur dalam permenkumham ini.

Pedoman penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan telah ditetapkan oleh Kemenkumham sejak tahun 2017. Namun di lapangan masih ditemukan proses penyelenggaraan makanan yang tidak sesuai dengan pedoman, pola menu yang disajikan tidak seimbang serta kecukupan gizi yang masih dalam kategori kurang (defisit). Seperti dalam penelitian Humaira (2014) di Lembaga Pemasyarakatan Paledang Bogor, mendapatkan bahwa pola menu yang diberikan merupakan menu tidak seimbang meski pemenuhan energi dan proteinnya sudah mencukupi. Selain itu penelitian Wahyuningsih (2014) tentang asupan energi, status gizi remaja laki-laki dengan kasus narkoba di lembaga pemasyarakatan Tangerang mendapatkan hasil bahwa tingkat kecukupan energi narapidana sebagian besar (67,5%) berada pada kategori defisit, serta penelitian Budiyaniti (2015) tentang analisis penyelenggaraan makanan, konsumsi pangan dan status gizi narapidana di lembaga pemasyarakatan Cirebon mendapatkan hasil bahwa tingkat kecukupan energi sebagian besar (57,14%) berada pada kategori defisit.

Selain kecukupan energi dan zat gizi, pola menu, standar porsi serta sisa makanan narapidana juga menjadi hal yang penting untuk diperhatikan sebagai upaya mempertahankan status gizi narapidana. Porsi makanan yang sesuai serta beragamnya jenis pangan yang disajikan akan mempengaruhi banyaknya sisa makanan yang tidak termakan oleh narapidana. Pada penelitian yang dilakukan Humaira (2014) di Lembaga Pemasyarakatan Paledang Bogor didapatkan sisa makanan narapidana termasuk pada kategori banyak yaitu berkisar antara 7 hingga 63% dengan lauk hewani dengan jumlah sisa terbanyak. Penilaian terhadap sisa makanan inilah dapat digunakan sebagai salah satu indikator sederhana untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan dan mengukur efektivitas menu dalam penyelenggaraan makan (Komalawati, 2005).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan pada tanggal 2-6 Januari 2020 di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo didapatkan bahwa lembaga pemasyarakatan ini merupakan tempat untuk melakukan pembinaan narapidana baik laki-laki, perempuan dan anak yang berada di bawah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan HAM. Selain itu Lapas Situbondo juga berfungsi sebagai Rumah Tahanan Negara yang merawat dan melayani tahanan yang masih dalam proses peradilan. Jumlah penghuni lapas saat peneliti melakukan studi pendahuluan yaitu 175 orang, dengan rincian 124 orang narapidana dan 51 orang tahanan.

Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo menggunakan siklus menu 10 hari dengan 3 kali makanan utama dan 2 kali selingan, namun pada kenyataannya hanya diberikan 3 kali makan utama tanpa adanya selingan. Lembaga pemasyarakatan ini menggunakan tipe penyelenggaraan makanan konvensional dimana semua proses produksi makanan dilakukan pada satu tempat yang sama. Sistem pendistribusian makanan secara sentralisasi yaitu pemorsian makanan dilakukan pada satu tempat (pusat produksi). Makanan disajikan pada *lunch box* kemudian didistribusikan pada masing-masing kamar hunian dengan menggunakan troli berjalan.

Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo tidak memiliki ahli gizi, koki maupun juru masak, penyelenggaraan makanan hanya dilakukan oleh para narapidana dengan keterampilan memasak dan peralatan yang seadanya. Pola menu yang tersusun juga tidak seimbang, karena tidak selalu dilengkapi buah, hanya terdiri dari nasi, sayur dan lauk nabati atau hewani saja. Lapas Kelas IIB Situbondo juga tidak memiliki standar porsi, pemorsian makanan dilakukan dengan ukuran rumah tangga. Selain itu, menu yang disajikan tidak selalu sesuai dengan siklus menu yang sudah tersedia.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan di Lapas Kelas IIB Situbondo pada 18 penghuni lapas (narapidana) didapatkan sisa makanan pada jenis makanan pokok (nasi) dan sayur (tumis kangkung) sebanyak 25%, sedangkan sisa makanan untuk lauk hewani (ikan goreng) dan lauk nabati (tahu goreng) sebanyak 10% dan 15%. Sisa makanan yang ada sebagian besar berasal dari responden wanita, hal ini terjadi karena porsi

yang diberikan antara narapidana pria dan wanita sama, padahal kebutuhan tiap narapidana berbeda. Renaningtyas (2004), seseorang yang tidak menghabiskan makanan atau memiliki sisa makanan lebih atau sama dengan 10% mengakibatkan kebutuhan gizi seseorang tidak adekuat dan akan menyebabkan defisiensi zat gizi.

Berdasarkan latar belakang diatas, diperlukan kajian penelitian untuk menganalisis pola menu, standar porsi, sisa makanan serta pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana pola menu, standar porsi, sisa makanan serta pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi narapidana pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui pola menu, standar porsi, sisa makanan serta pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi narapidana pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik narapidana meliputi umur dan jenis kelamin narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.
- b. Mengetahui proses perencanaan menu pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan ataupun Rumah Tahanan.
- c. Mengetahui pola menu pada penyelenggaraan makanan Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.
- d. Mengetahui standar porsi pada penyelenggaraan makanan Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.
- e. Menganalisis sisa makanan narapidana pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Situbondo.
- f. Mengetahui pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi pada menu yang disajikan berdasarkan pola menu dan standar porsi dalam

penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Situbondo.

#### D. Manfaat Penelitian

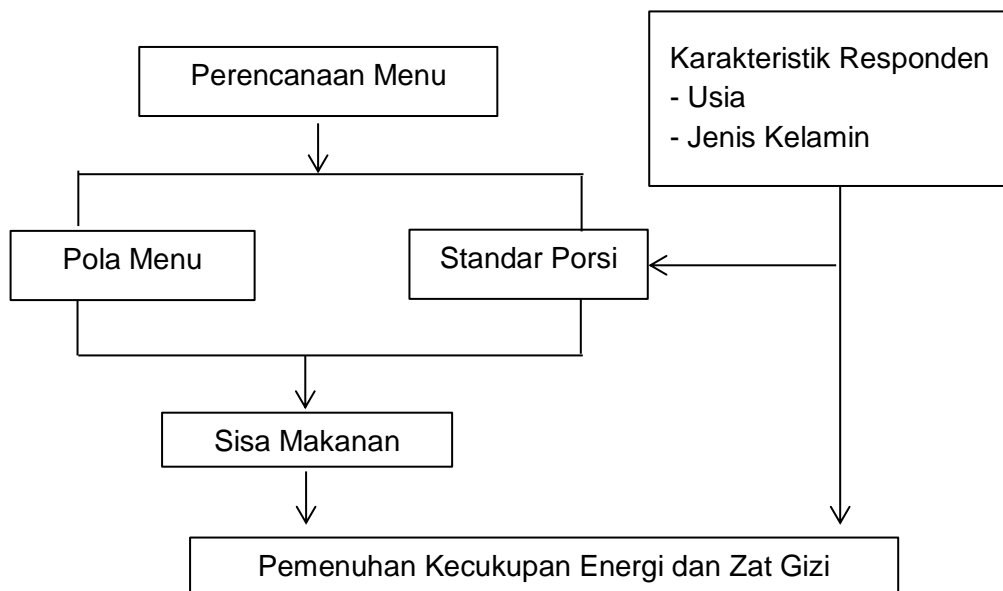
##### 1. Manfaat Teoritis

Menambah dan mengembangkan ilmu pengetahuan di bidang pelayanan makanan (*food service*) di lembaga pemasyarakatan sehingga dapat meningkatkan kualitas sistem penyelenggaraan makanan dari segi pola menu dan standar porsi sehingga makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan narapidana.

##### 2. Manfaat Praktis

- a. Sebagai bahan evaluasi dan masukan kepada pengelola penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Situbondo.
- b. Memberikan informasi tentang pentingnya pola menu, standar porsi, sisa makanan serta pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi narapidana agar tercipta makanan yang berkualitas (gizi maupun mutu makanan).

#### E. Kerangka Konsep Penyelenggaraan Makanan Khusus “Lapas”



**Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian**

Keterangan:

= Diteliti

Perencanaan menu yang baik dalam penyelenggaraan makanan institusi seperti pada lembaga pemasyarakatan salah satunya harus memperhatikan pola menu dan porsi makanan. Pola menu yang seimbang dan standar porsi yang sesuai dengan kebutuhan (umur dan jenis kelamin) akan memperkecil jumlah sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh sasaran/narapidana. Selain itu pola menu seimbang dan standar porsi yang sesuai kebutuhan diberikan agar dapat memenuhi kecukupan gizi narapidana selama menjalani masa hukuman di lapas.