

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik narapidana yang menjadi responden terdiri dari 6 orang (18,2%) narapidana perempuan dan 27 orang (81,8%) narapidana laki-laki dengan rentang umur 19-29 tahun sebanyak 10 orang (30,3%), 30-49 tahun sebanyak 13 orang (39,4%) dan 50-64 tahun sebanyak 10 orang (30,3%).
2. Perencanaan menu diatur oleh Tim Direktorat Jenderal Pemasarakatan Kementerian Hukum dan HAM dengan memperhatikan kerangka menu, ketersediaan bahan makanan pada masing-masing daerah, anggaran, karakteristik bahan makanan, fasilitas fisik dan peralatan serta sumber daya manusia disetiap lapas/rutan.
3. Dari 30 menu (satu siklus menu) yang disajikan kepada narapidana, terdapat 13 menu (43%) dengan kategori menu seimbang dan 17 menu (57%) menu tidak seimbang.
4. Pemenuhan porsi makanan yang sesuai dengan standar porsi yaitu pada makanan pokok laki-laki usia 50-64 tahun sedangkan pemenuhan bahan makanan lainnya termasuk pada kategori tidak sesuai standar porsi, dengan persentase pemenuhan lauk hewani 81%, lauk nabati 21%, sayur 21% dan buah 4%.
5. Sisa makanan dengan kategori banyak ada pada makanan pokok (14%), lauk nabati (10,7%) dan sayur (12,8). Sedangkan untuk sisa makanan dengan kategori sedikit yaitu pada buah (0%) dan lauk hewani (8,9%).
6. Persentase ketersediaan energi, protein dan lemak untuk semua kelompok umur dan jenis kelamin berada pada kategori defisit tingkat berat (<70%) dengan persentase tingkat konsumsi energi 43,2 – 63,7% ; protein 50,6 – 55,5% dan lemak 37,9 – 55,7% , sedangkan pada karbohidrat untuk semua kelompok umur dan jenis kelamin berada pada kategori lebih yaitu 122,2 – 189,2%.

B. Saran

1. Ada baiknya pihak penyelenggara mengikuti aturan menu yang sudah ditetapkan oleh pengurus pusat agar menu yang disajikan memiliki kualitas yang baik.
2. Porsi makanan yang disajikan disesuaikan dengan kebutuhan/standar porsi menurut jenis kelamin ataupun kelompok umur.
3. Petugas penerimaan bahan makanan sebaiknya tidak serta merta menerima bahan makanan yang tidak sesuai dengan bahan makanan yang dipesan. Hal ini agar menu yang diberikan dapat sesuai dengan menu yang sudah ditetapkan sebelumnya serta tidak ada bahan makanan dengan porsi yang kurang.
4. Sebaiknya pihak penyelenggara makanan mengadakan pemantauan rutin terhadap pola menu dan standar porsi makanan yang disajikan kepada narapidana. Hal ini bertujuan agar penyelenggaraan makanan di lapas tetap bisa menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan narapidana.
5. Perlu adanya kerja sama antara pihak lapas dengan dinas kesehatan ataupun ahli gizi puskesmas untuk memonitor area kerja serta untuk memastikan makanan yang diberikan memiliki kualitas yang baik serta sesuai dengan kebutuhan sasarannya.