

ABSTRAK

Megharian Athiyah. 2021. *Pola Menu, Standar Porsi, Sisa Makanan serta Pemenuhan Kecukupan Energi dan Zat Gizi Narapidana pada Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Situbondo.* Pembimbing: Dr.T. Dra. Nurul Hakimah, SST, M.Kes dan Rani Nurmayanti, SST., M.Gizi.

Latar Belakang: Pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hak asasi setiap individu tidak terkecuali narapidana di Lembaga Pemasarakatan (Lapas). Narapidana berhak untuk mendapatkan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan AKG. **Tujuan:** Mengetahui pola menu, standar porsi, sisa makanan serta pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi narapidana pada penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Situbondo. **Metode:** Jenis penelitian ini adalah observasional dengan desain *cross sectional study* dengan menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan dengan cara observasi, penimbangan dan survei. Pengolahan data dengan cara deskriptif dan disajikan dalam bentuk diagram. **Hasil:** Pola menu yang disajikan merupakan 57% menu tidak seimbang dengan porsi lauk, hewani, lauk nabati, sayur dan buah kurang dari besar porsi yang dianjurkan (<90%). Sisa makanan berada pada kategori banyak, dengan persentase makanan pokok (14%), lauk nabati (10,7%) dan sayur (12,8%) dengan tingkat konsumsi energi, protein, dan lemak defisit berat (<70%) sedangkan tingkat konsumsi karbohidrat lebih (>120%). Dari menu yang diberikan, ketersediaan energi berada pada kategori defisit (49,7 – 73,2%), protein defisit berat (58,3 – 63,2%), lemak defisit berat (42,7 – 64%), karbohidrat berlebih (132,9 – 204,1%) **Kesimpulan:** Pola menu yang disajikan termasuk tidak seimbang, porsi makanan tidak sesuai, sisa makanan tinggi/banyak dengan tingkat konsumsi defisit serta ketersediaan energi dan zat gizi berada pada kategori defisit tingkat berat.

Kata Kunci: Pola Menu, Standar Porsi, Sisa Makanan, Pemenuhan Kecukupan Energi dan Zat Gizi