

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sasaran umum pembangunan yang dilaksanakan Indonesia untuk mewujudkan manusia dan masyarakat Indonesia yang maju dan mandiri. Upaya peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat dalam rangka mewujudkan sumber daya manusia Indonesia yang mandiri untuk hidup sehat diarahkan untuk mencapai suatu kondisi dimana masyarakat Indonesia termasuk yang berada di institusi lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tahanan negara (Rutan) menyadari, mau dan mampu untuk mengenali, mencegah dan mengatasi permasalahan kesehatan yang dihadapi, sehingga dapat bebas dari gangguan kesehatan, baik yang disebabkan karena penyakit termasuk gangguan kesehatan akibat bencana maupun lingkungan dan perilaku yang tidak mendukung untuk hidup sehat (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009)

Dalam Pasal 14 UU No. 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan menyatakan bahwa narapidana berhak memperoleh hak-hak yang termuat dalam undang-undang tersebut termasuk hak dalam memperoleh pelayanan makanan yang layak. Hal tersebut harus dilakukan karena perlakuan kepada warga binaan pemasyarakatan harus tetap berpegang pada konsep dasar atau nilai dasar yang terkandung dalam Deklarasi Universal Hak Asasi Manusia, yang mengisyaratkan bahwa walaupun mereka sebagai insan yang dinyatakan bersalah/tersesat dan sedang menjalani pembinaan di Lapas/Rutan mereka tetap sebagai anggota masyarakat dan sebagai manusia memiliki hak yang sama dengan warga masyarakat lainnya yang berada di luar lapas/rutan, termasuk hak dalam mendapatkan pelayanan makanan (Depkes RI, 2009).

Pada tahun 1988, Departemen Kesehatan bekerjasama dengan Departemen Kehakiman melakukan studi mengenai menu makanan di beberapa institusi rumah tahanan negara (Rutan) dan lembaga pemasyarakatan (Lapas), memberikan informasi bahwa konsumsi makanan yang disediakan di rutan dan lapas bagi warga binaan masih kurang dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG)

yang dianjurkan menurut kelompok umur dan jenis kelamin. Selanjutnya, hasil studi tentang kesehatan warga binaan di rutan dan lapas yang dilakukan Departemen Kesehatan dan Departemen Kehakiman pada tahun 1990, menunjukkan bahwa prevalensi penyakit avitaminosis dan kurang gizi adalah 14,3%, anemia 8,2% dan prevalensi penyakit-penyakit yang berhubungan dengan gizi mencapai 40,9% (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009).

Pemberian makan bagi WBP (Warga Binaan Pemasyrakatan) diselenggarakan berdasarkan Surat Edaran (SE) Menteri Kehakiman No.M.02Um.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bahan Makanan Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak dan Surat Edaran No.E.PP.02.05-02 Tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cabang Rutan. Terpenuhinya pelayanan makanan sesuai standar gizi yang maksimal akan membantu tugas pokok Lapas/Rutan dibidang pembinaan, pelayanan dan keamanan. Sehingga diharapkan angka kesakitan, kematian WBP (Warga Binaan Pemasyrakatan) akan menurun dan derajat kesehatan meningkat. (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009).

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Pengadaan bahan makanan dilakukan melalui perencanaan anggaran yang berupa penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan, jasa profesi dan permintaan sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan bagi tahanan, anak, dan narapidana. Perencanaan anggaran bahan makanan yang disusun kedalam RKA-KL (Rencana Kerja Anggaran-Kementerian Lembaga) salah satunya dimunculkan menjadi kegiatan pengadaan bahan makanan (Kemenkumham, 2017).

Dalam sistem penyelenggaraan institusi bahan makanan diperoleh dari proses pembelian. Biaya bahan makanan (*food cost*) merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan, dan kemudian diolah melalui proses produksi menjadi makanan. Biaya bahan makanan dihitung berdasarkan standar berat kotor

(pedoman menu) dan akan berpengaruh pada total biaya penyelenggaraan makanan sesuai dengan jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah konsumen yang dilayani. Biaya makanan merupakan biaya yang dibutuhkan untuk menghidangkan makanan perorang/hari (Wayansari dkk, 2018)

Dalam penyusunan biaya pada penyelenggaraan makanan harus disusun dan direncanakan sebaik baiknya untuk dapat menjaga kelancaran operasional penyelenggaraan makanan dan harus dibuat secara relevan, realitis (dapat dilaksanakan) dan dapat dipantau secara kontinu serta dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab agar tidak menimbulkan masalah dimasa yang akan datang (Bakri, Intiyati, Widartika, 2018)

Berdasarkan Permenkeu Nomor.78/PMK.02/2019 tentang standar biaya masuk tahun anggaran 2020 untuk makan narapidana wilayah Lampung dengan estimasi sebesar Rp 17.000,00/hari per orang. Putra (2018) di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Padang setiap narapidana hanya mendapatkan jatah Rp 15.000,00/ orang per hari untuk 3 kali makan. Sedangkan berdasarkan penelitian Gustia (2011), perencanaan anggaran belanja bahan makanan di Rutan Negara Lampung Timur setiap periode 1 tahun dengan anggaran setiap orang Rp 10.561,00/hari.

Penelitian Andari (2017) di Lapas Kelas 1 Cirebon ditetapkan biaya seorang narapidana per harinya sebesar Rp 12.000,00 yang meliputi tiga kali makan utama dan dua kali selingan dengan harga tersebut didapat total kalori dan protein dengan rata-rata 1285,02 kkal dan 41,75 gram asupan tersebut rendah bila dibandingkan dengan kecukupan energi yang telah ditetapkan oleh Dirjen Pemasyarakatan.

Penelitian Kustipia dan Pakpahan (2016) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya menunjukkan presepsi terhadap besar porsi makanan yang disajikan, sebagian besar responden WBP (Warga Binaan Pemasyarakatan) menilai daya terima menu aspek penampilan dari segi besar porsi yaitu kurang sebanyak 29 orang (27,61%), cukup sebanyak 44 orang (41,9%). Dan lebih sebanyak 32 orang (30,47%) dengan total responden 105 orang.

Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung yang beralamat di Way Gelang, Kota Agung Barat Kabupaten Tanggamus memiliki narapidana 398

orang. Berdasarkan Permenkeu Nomor. 78/PMK.02/2019 tentang standar biaya masuk tahun anggaran 2020 untuk makan narapidana wilayah Lampung dengan estimasi sebesar Rp 17.000,00/hari per orang. Di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung setiap narapidana hanya mendapatkan jatah Rp 16.775,67,-/hari per orang.. Berdasarkan kesenjangan antara estimasi anggaran biaya yang ditetapkan oleh Permenkeu dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh beberapa peneliti. Peneliti tertarik untuk mengetahui biaya bahan makanan yang tersedia untuk narapidana atau warga binaan. Dengan demikian dari permasalahan ini peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Gambaran Biaya Bahan Makanan Dan Nilai Zat Gizi Makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus dan belum pernah ada yang melakukan penelitian sebelumnya.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dalam latar belakang, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus 2021?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) bagi narapidana atau warga binaan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui standar biaya makan perhari di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.
- b. Mengetahui biaya bahan makanan perhari selama tiga hari di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.
- c. Mengetahui gambaran kesesuaian menu yang dihidangkan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.

- d. Mengetahui gambaran besar porsi makanan selama satu hari yang dihidangkan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.
- e. Mengetahui zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) dalam tiga hari di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Pendidikan**

Memberi informasi atau gambaran tentang biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung Kabupaten Tanggamus Tahun 2021.

##### **2. Bagi Lapas**

Sebagai bahan masukan dan evaluasi tentang gambaran biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung Tanggamus Tahun 2021.

##### **3. Bagi Peneliti**

Bagi peneliti hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan khususnya dalam bidang gizi.

#### **E. Ruang Lingkup**

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif, yaitu untuk melihat gambaran biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung. Variabel yang diteliti adalah biaya bahan makanan dan nilai zat gizi makro (energi, protein, lemak dan karbohidrat) di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Kota Agung.