

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) adalah tempat untuk melaksanakan pembinaan Narapidana dan Anak Didik Pemasyarakatan diatur dalam Pasal 1 angka 3 Undang-undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan. Sedangkan dalam Pasal 1 angka 1 Undang-undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan, yang dimaksud dengan pemasyarakatan adalah kegiatan untuk melakukan pembinaan warga binaan pemasyarakatan berdasarkan sistem kelembagaan dan cara pembinaan yang merupakan bagian akhir dari sistem pemidanaan dalam tata peradilan pidana. Dari pengertian tersebut dapat diketahui bahwa inti dari pemasyarakatan adalah pembinaan terhadap narapidana supaya nantinya dapat kembali ke masyarakat dengan baik. Pembinaan itu diperlukan suatu sistem, yang dinamakan sistem pemasyarakatan.

Undang-Undang No. 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan mengatur sistem pemasyarakatan, yaitu suatu tatanan mengenai arah dan batas serta cara pembinaan warga binaan pemasyarakatan yang berdasarkan Pancasila yang dilaksanakan secara baik. Masyarakat dibina secara baik guna meningkatkan kualitas warga binaan pemasyarakatan agar menyadari kesalahan, memperbaiki diri dan tidak mengulangi tindak pidana, sehingga dapat di terima kembali di lingkungan masyarakat, dan juga dapat aktif berperan dalam pembangunan dan dapat hidup secara wajar sebagai warganegara yang baik dan bertanggung jawab sebagaimana dinyatakan dalam Pasal 1 Ayat (2).

Penyelenggaraan makanan di Lapas merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Menurut (Supariasa, Bakri, dan Fajar, 2016) status gizi adalah ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu, atau perwujudan dari nutrire dalam bentuk variabel tertentu. Status gizi adalah ukuran keberhasilan dalam pemenuhan nutrisi untuk anak yang diindikasikan oleh berat badan dan tinggi badan anak. Status gizi juga didefinisikan sebagai status kesehatan yang dihasilkan oleh keseimbangan antara kebutuhan dan masukan nutrien.

Perencanaan dalam persediaan bahan makanan di Lapas tidak terlepas dari kebutuhan makanan yang dibutuhkan WBP. Untuk menghasilkan makanan yang mengandung zat gizi dan memenuhi syarat kesehatan WBP, maka diperlukan perencanaan untuk menyediakan bahan makanan baru yang sesuai dengan standar Lapas.

Proses pengadaan bahan makanan bagi WBP dan tahanan dilaksanakan sesuai mekanisme yang diatur dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku (Keputusan Presiden tentang pengadaan barang dan jasa). Pada umumnya pengadaan bahan makanan untuk narapidana dan tahanan di Lapas/Rutan semua sama yaitu melalui proses pelelangan lewat pemborong yang masuk dalam daftar rekanan mampu (DRM). Adapun penyelenggaraan lelang borongan dilakukan oleh panitia yang ditunjuk oleh Kepala Lapas/Rutan.

Keberhasilan dalam pengadaan bahan makanan yang sesuai dengan standar Lapas juga mempengaruhi faktor makanan yang akan diterima. Hal ini berpengaruh pada mutu makanan yang diterima oleh warga binaan dalam kualitas makanan.

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan di lapas karena berpengaruh langsung pada daya terima responden terhadap makanan yang diberikan (Purba dkk., 2014). Cita rasa makanan meliputi warna, bentuk, aroma, suhu, dan besar porsi.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga, bahwa higiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan.

Berdasarkan hasil penelitian Prasongko, P. D. (2021) di Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang telah menerapkan sesuai dengan ketentuan Instrumen Permenkumham No. 40 Tahun 2017 dimana harus menyediakan menu makanan 10 Hari yang berbeda dalam satu bulan, Siklus menu merupakan rangkaian menu yang direncanakan dengan hati - hati yang diputar pada rentan waktu yang ditentukan.

Berdasarkan hasil penelitian Kustipia, R., & Pakpahan, T. H. (2016) Sebagian besar responden Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) menilai daya terima menu aspek penampilan dari segi tekstur yaitu tidak suka sebanyak 13 orang (12,38%), kurang suka sebanyak 33 orang (31,42%), dan suka sebanyak 59 orang (56,19%). Sebagian besar responden (WBP) menilai besar porsi yaitu kurang sebanyak 29 orang (27,61%), cukup sebanyak 44 orang (41,9%), dan lebih sebanyak 32 orang (30,47%).

Berdasarkan hasil penelitian Triono, H. M., Hakim, M. Z., & Huripah, E. (2020) di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas II A Tangerang, telah dan sedang membina satu orang Narapidana perempuan yang memiliki bayi. Narapidana ini harus mendapatkan hak makanan yang layak dan hak fasilitas khusus selama berada di Lapas. Pemenuhan makanan yang layak secara umum sudah terpenuhi, Narapidana perempuan yang membawa bayi diperbolehkan untuk membuat makanan sendiri di dapur. Makanan tambahan untuk narapidana perempuan sudah sesuai dengan peraturan yang berlaku yaitu ditambahkan sebanyak 800-1000 kalori. Makanan tambahan untuk bayinya sudah sesuai dan mengikuti rekomendasi.

Alasan dari peneliti mengambil tempat di Lapas ini karena ingin mengetahui perencanaan menu dan juga pengadaan bahan makanan serta cita rasa makanan yang diterima oleh WBP, karena walaupun mereka berada di Lapas harus tetap sesuai dengan Hak mereka mendapatkan makanan dengan gizi seimbang. Berdasarkan informasi dari kepala lapas diketahui bahwa kesehatan di Lapas Kelas IIA Kotabumi dalam status baik dikarenakan sering dilakukannya pemeriksaan oleh dinas kesehatan.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari bagian Penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara, bahwa Lapas Kotabumi

belum pernah dilakukan penelitian tentang gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Lapas Kotabumi tersebut, untuk mengetahui proses perencanaan menu dan pengadaan bahan Makanan yang di selenggarakan oleh Lapas Kotabumi Lampung Utara telah sesuai atau tidak dengan Pedoman Pelayanan Gizi, maka penulis berminat untuk mengadakan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui lebih dalam mengenai permasalahan yang ada dalam perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang diatas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut : Bagaimana gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan serta cita rasa makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara

2. Tujuan Khusus

- a. Diketaui kegiatan perencanaan menu di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara
- b. Diketahui kegiatan pemesanan bahan makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara
- c. Diketahui kegiatan pembelian bahan makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara
- d. Diketahui penerimaan bahan makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara
- e. Diketahui cita rasa makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Untuk menambah pengetahuan dan wawasan tentang gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Bahan Makanan di Lapas.

2. Manfaat Aplikatif

Hasil dan penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang gambaran Perencanaan Menu dan Pengadaan Makanan serta Cita Rasa Makanan di Institusi Lapas khususnya untuk menambah Pustaka diperpustakaan Jurusan Gizi Poltekkes Tanjung Karang.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan serta cita rasa makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara tahun 2023. Analisa data pada penelitian ini menggunakan analisa univariat yaitu dengan mengambil variabel pemesanan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan dan cita rasa makanan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara. Lokasi penelitian dilakukan di Lapas Kelas IIA Kotabumi Lampung Utara pada bulan Mei tahun 2023.