

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) dilakukan sebagai pemenuhan kebutuhan dasar warga binaan, termasuk hak atas makanan yang layak dan bergizi sebagaimana yang diatur dalam UU No. 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan dan UU No. 39 tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia yang diperkuat oleh ketentuan internasional dalam *Standard Minimum Rules for the Treatment of Prisoners (Nelson Mandela Rules)* (Pendiawaty and Sugiato, 2025). Penyelenggaraan makanan yang layak dan higienis di Lapas tidak hanya menjadi pemenuhan hak dasar, tetapi juga komponen penting dalam menjaga ketertiban dan mendukung proses pembinaan warga binaan.

Laporan Ombudsman Republik Indonesia tahun 2020 mengungkapkan berbagai penyimpangan dalam penyelenggaraan makanan di sejumlah Lapas dan rumah tahanan (Rutan), seperti rendahnya mutu bahan pangan, kuantitas yang tidak mencukupi, dapur yang tidak memenuhi standar hygiene, serta praktik pengadaan yang tidak transparan (Pendiawaty and Sugiato, 2025). Sejalan dengan temuan tersebut, penelitian Azizah dan Subagiyo (2018) di Lapas Kelas IIB Kabupaten Cilacap mengidentifikasi adanya perilaku penjamah makanan yang merokok ketika memasak, disertai ketidakpatuhan terhadap penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dalam proses penyelenggaraan makanan. Selanjutnya, penelitian Kustipia *et al.* (2016) di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya menemukan bahwa sistem penyajian makanan secara keseluruhan belum memenuhi standar. Kekurangan tersebut terlihat pada aspek hygiene sanitasi penjamah makanan dan lingkungan produksi, serta akseptabilitas menu dari segi penampilan yang belum sesuai dengan pedoman yang berlaku.

Survei pendahuluan dilakukan peneliti pada tahun 2025 di bahwa Lapas Kelas IIB Tasikmalaya, hasil survei menemukan Lapas belum memiliki tenaga ahli gizi serta perencanaan menu buah yang belum bervariasi sebagaimana diatur dalam Permen Imipas No. 1 Tahun 2025. Survei tersebut juga menyoroti lemahnya pelaksanaan hygiene sanitasi, terlihat dari kebersihan area persiapan

dan pengolahan yang kurang baik, penyimpanan bahan makanan dan makanan matang di lantai, serta kurangnya penerapan *personal hygiene* oleh penjamah makanan. Kondisi ini berpotensi menimbulkan masalah lebih lanjut mengingat Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Kelas IIB Tasikmalaya sedang menghadapi situasi overkapasitas (Kompas.com, 2025). Temuan-temuan tersebut menunjukkan adanya pola masalah yang berulang dalam penyelenggaraan makanan khususnya di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya.

Lapas yang sedang mengalami kondisi overkapasitas dengan pelaksanaan penyelenggaraan makanan belum memenuhi standar, penerapan *personal hygiene* yang masih rendah, ditambah dengan tidak adanya ahli gizi yang mengawasi proses penyelenggaraan makanan, terutama pada tahap pengolahan, risiko kelalaian semakin besar. Kondisi ini tidak hanya berdampak pada terganggunya pemenuhan makanan dari segi kuantitas maupun kualitas (Hanafi, 2024), tetapi juga meningkatkan potensi kelalaian dalam praktik higiene. Kepadatan jumlah Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) memperbesar risiko terjadinya kontaminasi silang serta sanitasi dapur yang tidak terjaga, yang semuanya dapat memicu kejadian keracunan makanan (Mohammed *et al.*, 2024). Ancaman tersebut terbukti nyata melalui kasus di Lapas Gorontalo, di mana 110 narapidana dilaporkan mengalami gejala keracunan setelah mengonsumsi makanan tercemar (Kompas TV, 2021).

Kompleksitas masalah tersebut mendorong pemerintah untuk mengupayakan solusi melalui Peraturan Menteri Hukum dan HAM No. 11 Tahun 2017 tentang *Grand Design Penanganan Overcrowded* pada Rumah Tahanan Negara dan Lembaga Pemasyarakatan. Kebijakan ini berfokus pada pengurangan jumlah WBP melalui program pembebasan bersyarat serta peningkatan sarana dan prasarana (Hanafi, 2024). Namun, dengan keterbatasan dalam pengurangan jumlah WBP dan peningkatan fasilitas, diperlukan pendekatan preventif yang dapat untuk mengurangi risiko kesehatan di tengah keterbatasan tersebut.

Hasil wawancara dalam survei pendahuluan menunjukkan bahwa masalah sanitasi yang buruk serta ketidakpatuhan terhadap *personal hygiene* disebabkan oleh kurangnya paparan informasi dan belum tersedianya media

edukasi yang mudah diakses bagi penjamah makanan yang seluruhnya merupakan Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP). Kondisi ini menunjukkan perlunya langkah preventif melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan. Sejalan dengan kebutuhan tersebut, Khaerani *et al.* (2016) menegaskan bahwa edukasi mengenai penyelenggaraan makanan, khususnya aspek *personal hygiene* dan sanitasi, merupakan upaya yang relevan untuk menekan risiko kesehatan dalam penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas).

Edukasi yang efektif memerlukan media teknis yang mudah dipahami serta dapat diterapkan oleh penjamah makanan (Hasanah dan Fitrihidajati, 2020). Hasil survei pendahuluan menunjukkan bahwa meskipun telah diatur dalam Permen Imipas No. 1 Tahun 2025, tampilan pedoman yang monoton dan tekstual menghambat pemahaman serta minat penjamah makanan. Oleh karena itu, diperlukan pembaruan ke media edukasi yang lebih menarik dan mudah diakses bagi WBP, misalnya *booklet* edukatif. *Booklet* yang dirancang secara visual dan komunikatif terbukti dapat meningkatkan daya serap informasi (I. Ismail, 2024), mempermudah praktik, serta mendorong kepatuhan terhadap standar higiene (Ginting, 2025).

Hasil survei pendahuluan kepada penjamah makanan Lapas Kelas IIB Tasikmalaya menunjukkan bahwa mayoritas penjamah makanan lebih memilih media *booklet* fisik, karena mudah diakses serta memiliki ukuran cukup besar dibandingkan dengan buku saku, sehingga mendukung kelengkapan materi edukasi (Apriana, 2023). Berdasarkan temuan tersebut, peneliti tertarik merancang *booklet* sebagai media edukatif bagi penjamah makanan di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya untuk memperkuat peran mereka dalam menjaga kualitas layanan makanan dan kesehatan WBP.

## **B. Rumusan Masalah**

Penyelenggaraan makanan yang baik sangat bergantung pada *personal hygiene* demi memastikan makanan tersebut tidak menjadi sumber penyakit atau bahkan menjadi sumber penularan penyakit bagi yang mengonsumsi. Berdasarkan paparan dalam latar belakang di atas, untuk menurunkan risiko kesehatan Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) akibat penyelenggaraan

makanan dan higiene sanitasi yang kurang baik, dirumuskan masalah penelitian pada “Perancangan *Booklet* Edukasi Proses Penyelenggaraan Makanan, *Personal Hygiene*, dan Sanitasi Dapur bagi Penjamah Makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Tasikmalaya”

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian adalah untuk merancang *booklet* edukasi proses penyelenggaraan makanan, *personal hygiene*, dan sanitasi dapur bagi penjamah makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Tasikmalaya.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan, karakteristik dan kebutuhan penjamah makanan di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya.
- b. Membuat rancangan *booklet* edukasi proses penyelenggaraan makanan, *personal hygiene*, dan sanitasi dapur bagi penjamah makanan di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya.
- c. Melakukan uji kelayakan oleh ahli media, ahli materi dan ahli/komunikasi bahasa terhadap perancangan *booklet*.
- d. Melakukan uji coba lapangan terbatas terkait respon penerimaan *booklet* kepada penjamah makanan di Lapas Kelas IIB Tasikmalaya.

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian tentang perancangan *booklet* edukasi proses penyelenggaraan makanan, *personal hygiene*, dan sanitasi dapur bagi penjamah makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Tasikmalaya ini bermanfaat bagi pihak-pihak terkait, antara lain :

#### 1. Manfaat Teoritis

- a. Memperkuat kajian tentang pendekatan preventif dalam sistem pemasarakatan berupa proses penyelenggaraan makanan, *personal hygiene*, dan sanitasi dapur bagi penjamah makanan sebagai bagian dari layanan dasar yang berdampak pada kesehatan dan ketertiban WBP.

- b. Mengembangkan konsep media edukatif berbasis visual sebagai alternatif dari pedoman tekstual yang konvensional, dalam konteks pendidikan kesehatan dan higiene di lingkungan tertutup.
- c. Menambah literatur tentang peran penjamah makanan dalam pencegahan risiko kesehatan, serta kontribusinya terhadap stabilitas operasional.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Peneliti

Penelitian ini disusun sebagai bagian dari pemenuhan tugas akhir pada Program Studi Diploma Tiga Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya, serta menjadi sarana pengembangan kompetensi dalam merancang media edukasi yang relevan dan berdampak langsung terhadap peningkatan kualitas layanan gizi dan sanitasi.

### b. Bagi Lembaga Pemasarakatan (Lapas)

Penelitian ini memberikan gambaran baru dalam pengembangan media edukasi berbasis booklet yang dirancang secara kontekstual dan aplikatif, serta memberikan alternatif media edukasi yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan penjamah makanan, khususnya dalam aspek proses penyelenggaraan makanan, penerapan *personal hygiene* dan sanitasi dapur secara tepat dan berkelanjutan.

### c. Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Penelitian diharapkan dapat menjadi literatur, bahan bacaan, dan digunakan untuk penelitian selanjutnya bagi peneliti lain terkait proses penyelenggaraan makanan, penerapan *personal hygiene* dan sanitasi dapur bagi penjamah makanan di Lembaga Pemasarakatan.