

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari suatu sistem yang saling terhubung. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang mencakup perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan dalam skala besar. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan bagi sejumlah besar konsumen yang berasal dari kelompok masyarakat terorganisir, termasuk lembaga pemasyarakatan (Kemenkes RI, 2013). Di Indonesia, terdapat ketentuan mengenai jumlah produksi dalam penyelenggaraan makanan. Produksi lebih dari lima puluh porsi dalam sekali proses pengolahan dikategorikan sebagai produksi massal (Mastuti et al., 2025).

Distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan untuk menyampaikan makanan sesuai dengan jenis dan jumlah porsi yang telah ditetapkan. Proses ini terdiri atas dua langkah utama, yaitu pemorsian dan penyampaian makanan kepada konsumen. Pemorsian adalah proses membagi makanan berdasarkan standar porsi yang telah ditentukan. Sementara itu, penyampaian makanan bertujuan memastikan bahwa setiap konsumen menerima hidangan dengan jumlah yang tepat, mutu yang sesuai, serta sesuai dengan kebutuhannya (Wayansari et al., 2018).

Sisa makanan merupakan makanan yang tersisa di piring atau makanan yang tidak dikonsumsi oleh seseorang (Yudianti et al., 2024). Daya terima makanan dapat dinilai melalui analisis terhadap jumlah sisa makanan yang ditinggalkan. Dari sisi ekonomi, sisa makanan juga mencerminkan adanya biaya yang terbuang karena makanan yang telah disediakan tidak dimanfaatkan secara optimal (Ronitawati et al., 2022).

Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) merupakan institusi pelaksana teknis yang bertugas merawat dan membina Narapidana di bawah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. Narapidana

adalah individu yang telah melakukan tindakan kriminal, menjalani proses persidangan, menerima vonis hukuman pidana, dan kemudian ditempatkan di sebuah fasilitas yang dinamakan Lembaga Pemasyarakatan. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) dan Rumah Tahanan Negara (Rutan) memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa seluruh warga binaan mendapatkan hak atas makanan yang layak dan sehat. Hak tersebut dijamin dalam Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan serta Undang-Undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia (Pendiawaty, 2025).

Namun, kemampuan dan sarana di Lapas sering kali tidak mencukupi sehingga penyediaan makanan yang memenuhi porsi dan standar kesehatan menjadi sulit dicapai. Adanya kebijakan atau prosedur yang kurang jelas atau tidak terstandarisasi dalam pengadaan dan distribusi makanan di Lapas dapat berdampak pada konsistensi serta kualitas pemenuhan hak makanan untuk narapidana. Beberapa masalah yang sering muncul antara lain adalah mutu makanan yang rendah, jumlah porsi yang tidak sesuai, serta ketidaksesuaian antara standar yang diatur dalam peraturan dengan keadaan nyata di lapangan (Fadillah et al., 2024).

Penelitian oleh Andari (2017) Tentang Hubungan Asupan Energi dan Asupan Protein dengan Status Gizi Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon, menunjukkan bahwa dari 25 narapidana, status gizi berada pada kategori Kurus (40%), Normal (44%), dan Lebih (16%). Meskipun penyelenggaraan makan dilakukan tiga kali sehari, masih ditemukan makanan yang tersisa bahkan tidak dikonsumsi sama sekali. Kondisi ini menunjukkan bahwa daya terima makanan belum optimal dan berpotensi memengaruhi kecukupan gizi narapidana. Oleh karena itu, sisa makanan menjadi salah satu indikator penting untuk diteliti guna mengetahui sejauh mana makanan yang disediakan benar-benar dikonsumsi.

Penyelenggaraan makanan di Lapas dilakukan di bawah pengawasan Kepala Bidang Pembinaan dan dipimpin oleh seorang Kepala Seksi Keperawatan yang juga memegang tanggung jawab atas kualitas organoleptik

serta makanan yang disajikan. Terdapat satu orang staf pelaksana yang bertugas memantau seluruh proses penyediaan makanan dari penerimaan bahan hingga pendistribusian makanan, yaitu kepala dapur. Namun, kepala dapur di Lapas Kelas I Cirebon ini adalah seorang pelaksana yang tidak memiliki pendidikan atau pengalaman di bidang gizi ataupun tata boga (Andari, 2017). Idealnya, pengelolaan makanan seharusnya dijalankan oleh orang yang memiliki keahlian yang tepat, seperti ahli gizi dan tata boga (Kumalasari & Sulisrudatin, 2024).

Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik menuangkan pemikiran dalam penelitian berjudul “Gambaran Distribusi dan Sisa Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.” Penelitian ini dilakukan karena distribusi makanan merupakan tahap penting dalam penyelenggaraan makanan institusi yang menentukan kualitas, keamanan, dan ketepatan porsi makanan. Dengan jumlah penerima yang besar dan fasilitas yang terbatas, distribusi yang efektif sangat diperlukan untuk pemenuhan gizi dan kesehatan narapidana. Sisa makanan narapidana juga perlu mendapat perhatian karena makanan yang dikonsumsi narapidana secara langsung akan berpengaruh terhadap tingkat kecukupan energi dan zat gizi narapidana. Minimnya penelitian serupa di Lapas menjadi alasan pentingnya penelitian ini sebagai bahan evaluasi dan perbaikan sistem distribusi di masa mendatang.

B. Rumusan Masalah

Distribusi makanan merupakan rangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai jenis dan jumlah porsi yang telah ditetapkan. Di Lapas Kelas I Cirebon, distribusi dilakukan oleh kepala dapur dan petugas yang tidak memiliki latar belakang gizi atau jasa boga. Idealnya, penyelenggaraan makanan institusi melibatkan ahli gizi untuk mengawasi agar seluruh tahapan, termasuk distribusi, berjalan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP). Selain itu, masih ditemukan sisa makanan dari narapidana, yang secara langsung akan berpengaruh terhadap tingkat kecukupan energi dan zat gizi narapidana.

Pertanyaan dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah pemenuhan distribusi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP)?
2. Bagaimana gambaran sisa makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Distribusi dan Sisa Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.
- b. Mengetahui pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) distribusi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.
- c. Mengetahui gambaran sisa makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk menambah pengetahuan, pengalaman, dan wawasan secara langsung mengenai proses penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan, khususnya terkait distribusi makanan dan sisa makanan. Penelitian ini juga dapat meningkatkan keterampilan peneliti dalam melakukan observasi, analisis, serta evaluasi dalam bidang penyelenggaraan makanan di institusi.

2. Bagi Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan dalam upaya meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan, terutama pada aspek distribusi makanan dan pengendalian sisa makanan. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran objektif sehingga dapat

membantu pihak Lapas dalam memperbaiki prosedur, meningkatkan efisiensi, serta memastikan pemenuhan gizi warga binaan sesuai standar yang berlaku.

3. Bagi Program Studi D-III Gizi Cirebon

Sebagai bahan referensi dan literatur tambahan yang dapat mendukung proses pembelajaran, penyusunan karya ilmiah, serta penelitian selanjutnya terkait penyelenggaraan makanan di institusi, khususnya pada topik distribusi makanan dan sisa makanan di lembaga pemasyarakatan.

