

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DAN
DAYA TERIMA DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN
KELAS I CIREBON**



**HERENT YASMEEN ZAAHIRA
NIM. P2.06.31.2.23.024**

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DAN
DAYA TERIMA DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN
KELAS I CIREBON**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi



**HERENT YASMEEN ZAAHIRA
NIM. P2.06.31.2.23.024**

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT atas berkah rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul **“Gambaran Pengolahan Makanan Dan Daya Terima Di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon”**. Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Gizi di Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Program Studi Gizi Cirebon.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini banyak mendapat dukungan, bimbingan, serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
2. Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Program Studi Diploma III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
3. Ibu Uun Kunaepah, SST, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, semangat, saran, solusi dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Karya tulis ilmiah tepat waktu.
4. Bapak Sholichin, SP, MT selaku Dewan Penguji I yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Karya tulis ilmiah.
5. Bapak Jongga Adiyaksa, SKM, M.Biomed selaku Dewan Penguji II yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan Karya tulis ilmiah.
6. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Diploma III Gizi Cirebon yang telah memberikan semangat dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah tepat pada waktunya.
7. Pihak Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon yang telah memberikan izin, kesempatan, bantuan, serta kerja sama dalam pelaksanaan penelitian dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

8. Teristimewa kepada kedua orang tua dan segenap keluarga yang selalu memberikan semangat, dukungan dan doa tiada henti bagi penulis.
9. Kepada sahabat saya yaitu Andra Mei, Aulia Rahayu, Laila Komalasari, dan Shafura Puteri yang sudah mendukung, menyemangati dan mendengarkan keluh kesah penulis selama penyusunan karya tulis ilmiah.
10. Kepada teman – teman Angkatan 14 “DiatrofigenXIV” terutama teman – teman kelas 3A Program Studi Diploma III Gizi Cirebon yang telah berjuang bersama – sama dan memberikan dukungan serta informasi selama proses penyusunan karya tulis ilmiah.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan dan dukungan dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini

Penulis menyadari bahwa Karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna sehingga memiliki banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk penyempurnaan yang lebih lanjut. Semoga Karya Tulis Ilmiah penelitian ini dapat diterima dan bermanfaat nantinya bagi kita khususnya di bidang gizi dan kesehatan.

Cirebon, 03 Juni 2026

Herent Yasmeeen Zaahira

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Teori	7
1. Lembaga Pemasarakatan	7
2. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	8
3. Penyelenggaraan Makanan Institusi di Lembaga Pemasarakatan	10
4. Pengolahan Makanan	12
5. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan	15
6. Sarana dan Prasarana Pengolahan	19
7. Higiene dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan	30
8. Makanan.....	34
9. Daya Terima Makanan	35
B. Kerangka Teori.....	38
C. Kerangka Konsep	39
BAB III METODE PENELITIAN	40
A. Jenis Penelitian	40
B. Waktu dan Tempat Penelitian	40
C. Populasi dan Sampel.....	40
D. Variabel dan Definsi Operasional	43
E. Teknik Pengumpulan Data	45
F. Pengolahan dan Analisis Data	46
G. Tahap Penelitian	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
A. Hasil.....	50
1. Gambaran Umum Lembaga Pemasarakatan Kelas I Cirebon.....	50

2. Gambaran Umum Sistem Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.....	52
3. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan	54
4. Sarana dan Prasarana Pengolahan	54
5. Higiene dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan	55
6. Daya Terima Makanan	55
B. Pembahasan	56
1. Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan	56
2. Sarana dan Prasarana Pengolahan	59
3. Higiene dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan	62
4. Daya Terima Makanan	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Anjuran Jumlah Porsi Sehari Berdasarkan Kebutuhan Gizi	19
Tabel 2.	Daftar Kebutuhan Fasilitas Sarana Dan Prasarana Pengolahan Makanan di Lapas, Rutan Dan Cabrutan	25
Tabel 3.	Variabel dan Definisi Operasional	43
Tabel 4.	Kesesuaian Hasil Observasi dan Wawancara Terkait SOP Pengolahan	54
Tabel 5.	Kesesuaian Hasil Observasi Terkait Sarana dan Prasarana Pengolahan	54
Tabel 6.	Kesesuaian Hasil Observasi Terkait Hygiene Dan Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skala Comstock.....	37
Gambar 2. Kerangka Teori.....	38
Gambar 3. Kerangka Konsep	39
Gambar 4. Skala Comstock.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengambilan Data Awal.....	75
Lampiran 2. Surat Perizinan Penelitian.....	77
Lampiran 3. Naskah Penjelasan Penelitian	79
Lampiran 4. Lembar Persetujuan Responden	80
Lampiran 5. Instrumen Penelitian	81
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	90

DESCRIPTION OF FOOD PROCESSING AND FOOD ACCEPTABILITY AT CLASS I CIREBON CORRECTIONAL INSTITUTION

Herent Yasmeen Zaahira¹, Uun Kunaepah., S.ST, M.Si²

ABSTRACT

Institutional food service is a series of activities aimed at providing safe, nutritious food that meets consumers' needs. In correctional institutions, food processing is an important aspect because it affects food quality, food safety, and the level of food acceptance among inmates. Proper food processing according to standards can support the provision of quality meals and help fulfill inmates' nutritional needs. This study aimed to determine the overview of food processing and food acceptability at Class I Cirebon Correctional Institution. This study was a descriptive observational study using a *cross-sectional* design. Data were collected through observations and interviews using questionnaires and checklist forms regarding Standard Operating Procedures (SOP) for food processing, hygiene and sanitation of food handlers, food processing facilities and infrastructure, and the *Comstock* method for assessing food acceptability. The collected data were analyzed descriptively. The results showed that the implementation of food processing SOPs had a conformity level of 81.8%, hygiene and sanitation practices among food handlers had a conformity level of 90%, and food processing facilities and infrastructure had a conformity level of 90.9%. Several aspects that did not meet the standards included the absence of written standard recipes and seasoning standards, incomplete use of personal protective equipment, and inadequate provision of waste bins according to standards. Observation of food acceptability could not be conducted optimally due to limited access permission and the food distribution system implemented in the correctional institution. The study concluded that, in general, food processing at Class I Cirebon Correctional Institution has been implemented properly and largely complies with established standards. However, improvements are still needed in several aspects to enhance the quality of institutional food service management.

Keywords: food processing, standard operating procedures, hygiene and sanitation, food acceptability, correctional institution

1. Student of Diploma III Nutrition Program, Cirebon, Health Polytechnic of the Ministry of Health Tasikmalaya
2. Lecturer of Diploma III Nutrition Program, Cirebon, Health Polytechnic of the Ministry of Health Tasikmalaya

GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS I CIREBON

Herent Yasmeen Zaahira¹, Uun Kunaepah., S.ST, M.Si²

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan yang bertujuan menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Dalam lingkungan Lembaga Pemasyarakatan (Lapas), proses pengolahan makanan menjadi aspek penting karena berpengaruh terhadap mutu, keamanan pangan, serta tingkat penerimaan makanan oleh warga binaan pemasyarakatan (WBP). Proses pengolahan yang sesuai standar dapat mendukung penyediaan makanan yang berkualitas dan memenuhi kebutuhan gizi WBP. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengolahan makanan dan daya terima di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif observasional dengan desain *cross sectional*. Data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara menggunakan lembar kuesioner dan checklist mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) pengolahan makanan, higiene dan sanitasi tenaga pengolah, sarana dan prasarana pengolahan, serta metode *Comstock* untuk daya terima makanan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan SOP pengolahan makanan telah sesuai sebesar 81,8%, higiene dan sanitasi tenaga pengolah memiliki tingkat kesesuaian sebesar 90%, serta sarana dan prasarana pengolahan memiliki tingkat kesesuaian sebesar 90,9%. Beberapa aspek yang belum sesuai yaitu belum tersedianya standar resep dan standar bumbu secara tertulis, penggunaan alat pelindung diri yang belum optimal, serta penyediaan tempat sampah yang belum memenuhi standar. Pengamatan daya terima makanan belum dapat dilakukan secara optimal akibat keterbatasan izin dan sistem distribusi makanan yang diterapkan di Lapas. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa secara umum pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon telah berjalan dengan baik dan sebagian besar telah sesuai dengan standar, namun masih diperlukan perbaikan pada beberapa aspek guna meningkatkan mutu penyelenggaraan makanan.

Kata kunci: pengolahan makanan, SOP, higiene sanitasi, daya terima, Lembaga Pemasyarakatan

1. Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

