

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan makanan institusi/massal (SPMI/M) adalah pengolahan makanan dalam volume besar atau massal. Di Indonesia, jika makanan diolah lebih dari 50 porsi dalam satu kali pembuatan, maka disebut sebagai produksi massal. Bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas, menu yang seimbang dan beragam sesuai dengan keinginan pelanggan, memberikan pelayanan yang cepat dan menyenangkan, memastikan fasilitas layanan yang memadai, serta mengatur pengadaan makanan dengan standar kebersihan dan sanitasi yang baik. Kegiatannya dimulai dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi, hingga evaluasi dan pelaporan (Mastuti et al., 2025).

Pengolahan makanan adalah serangkaian tindakan yang berkaitan dengan makanan, yang dimulai dari pengadaan bahan hingga penyajian makanan, dalam lima unsur utama yaitu tempat, orang, peralatan, makanan, dan metode proses pengolahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menurut prosedur yang telah ditetapkan dengan menambah bumbu sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani, dan ada tidaknya perlakuan khusus (Andayani & Setyaningsih, 2021; Wayansari et al., 2018). Proses pemasakan mengubah bahan melalui pemanasan yang memicu perubahan baru pada struktur, rasa dan kualitas (Hadinata & Adriyanto, 2019). Pengolahan dalam suatu penyelenggaraan makan sangat penting karena cara pengolahan makanan yang baik dan benar dapat menjaga kualitas dan keamanan hasil olahan makanan. Namun, keberhasilan penyelenggaraan makanan tidak hanya ditentukan oleh kualitas pengolahannya, tetapi juga didapatkan dari hasil daya terima

makanan oleh konsumen yang menjadi tolak ukur utama keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan.

Daya terima makanan merupakan tingkat penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen sesuai kebutuhannya dan makanan tersebut habis dikonsumsi tanpa meninggalkan sisa makanan (Yudianti et al., 2024). Daya terima makanan secara umum dapat diukur dari jumlah makanan yang dikonsumsi, sisa makanan, serta jawaban terhadap pertanyaan yang berkaitan dengan makanan yang telah dimakan. Daya terima dipengaruhi oleh tingkat kesukaan. Semakin tinggi tingkat kesukaan subjek terhadap makanan yang disajikan, maka daya terima makanan akan semakin baik, sebaliknya jika kesukaan rendah, daya terima juga akan rendah. Tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah ketika makanan yang disajikan dapat diterima dan habis dimakan tanpa meninggalkan banyak sisa (Meriana et al., 2025).

Institusi yang menyelenggarakan makanan massal selain di Rumah Sakit salah satunya adalah penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan atau Rumah Tahanan Negara. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) merupakan tempat/kediaman bagi orang-orang yang bermasalah dengan hukum, tempat untuk membina narapidana yang berlandaskan sistem pemasyarakatan yang berusaha untuk mencapai pemidanaan yang berintegrasi dengan kata lain melakukan pembinaan dan memulihkan kesatuan yang berguna dan baik di masyarakat (Pratama et al., 2021). Menurut Permenimipas RI Nomor 1 Tahun 2025 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Di Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan. Setiap tahanan dan/atau narapidana harus disediakan makanan oleh penatalaksanaan (pihak) Lapas pada jam makan biasanya, makanan bergizi yang layak bagi kesehatan, yang berkualitas dan disiapkan serta disajikan dengan baik. Hal ini sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2022 tentang pemasyarakatan menyebutkan bahwa salah satu hak-hak dari narapidana adalah mendapatkan makanan yang layak. Hak-hak yang harus terpenuhi termasuk didalamnya ialah hak memperoleh

pelayanan makanan sesuai dengan standar gizi narapidana, yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene dan cita rasa sebagai upaya untuk mencegah terjadinya penyakit dan gangguan Kesehatan lainnya (Permenimipis, 2025).

Dalam penelitian Hubungan Asupan Energi dan Asupan Protein dengan Status Gizi Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon yang dilakukan oleh Andari (2017) penyelenggaraan makanan bagi narapidana yang disediakan sebanyak 3 kali dalam 1 hari, terdapat makanan yang bersisa dan bahkan tidak dimakan. Penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon tidak menggunakan koki atau juru masak, melainkan dilakukan oleh para narapidana itu sendiri dengan keterampilan memasak dan alat yang sederhana. Meskipun demikian, syarat untuk menyelenggarakan makanan adalah petugas pengolah makanan harus memiliki pengalaman dan keahlian dalam memasak, sehingga kualitas dan rasa makanan dapat terjamin (Permenkumham RI, 2009). Jika yang melakukan proses pengolahan makanan adalah narapidana itu sendiri dengan kemampuan terbatas, maka makanan yang dihasilkan mungkin memiliki kualitas dan rasa yang tidak terjamin dan hal ini dapat mengakibatkan para narapidana tidak berselera dengan makanan yang ada bahkan sering tidak memakan makanan tersebut. Berdasarkan hasil pengamatan terhadap pola konsumsi narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon, ditemukan bahwa sisa makanan masih cukup tinggi, terutama pada makanan pokok, lauk, dan sayur. Tingginya sisa makanan ini mencerminkan rendahnya daya terima narapidana terhadap menu yang disediakan, yang dipengaruhi oleh menu yang monoton, cita rasa yang kurang menarik, serta proses pengolahan makanan yang dilakukan oleh narapidana dengan kemampuan yang terbatas.

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk meneliti gambaran pengolahan makanan dan daya terima di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon agar dapat melihat aplikasi nyata pengolahan makanan dan daya terima di institusi tersebut.

B. Rumusan Masalah

Pada Lembaga Pemasyarakatan, pengolahan makanan merupakan tahap penting dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi yang menentukan mutu dan keamanan makanan yang disajikan kepada warga binaan. Daya terima makanan oleh narapidana juga menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan. Penyelenggaraan makanan di Lapas bertujuan menyediakan makanan yang bergizi, higienis, dan sesuai kebutuhan narapidana. Namun, berdasarkan penelitian sebelumnya menunjukkan adanya masalah yang cukup signifikan, seperti rendahnya daya terima makanan oleh warga binaan yang ditandai dengan masih adanya sisa makanan, serta pelaksanaan pengolahan makanan yang dilakukan oleh narapidana itu sendiri tanpa keahlian khusus. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan dengan sumber daya terbatas, peralatan seadanya, tenaga yang tidak profesional dan tidak sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) menjadi faktor yang perlu diteliti.

Pertanyaan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kesesuaian Standar Operasional Prosedur pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon?
2. Bagaimana kesesuaian Standar Operasional Prosedur serta Higiene dan Sanitasi tenaga pengolah atau penjamah makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon?
3. Bagaimana kesesuaian sarana dan prasarana pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon?
4. Bagaimana gambaran daya terima di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran pengolahan makanan dan daya terima di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.
- b. Mengetahui gambaran kesesuaian Standar Operasional Prosedur pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.
- c. Mengetahui gambaran kesesuaian Standar Operasional Prosedur serta Higiene dan Sanitasi tenaga pengolah atau penjamah saat proses pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.
- d. Mengetahui gambaran kesesuaian sarana dan prasarana pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.
- e. Mengetahui gambaran daya terima di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Mendapatkan pengalaman nyata dan langsung dalam menerapkan ilmu gizi khususnya pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dan evaluasi daya terima serta memperoleh wawasan mendalam mengenai tantangan dan implementasi pada manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dalam lingkungan khusus seperti Lembaga Pemasyarakatan.

2. Bagi Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon

Untuk memberikan gambaran mengenai proses pengolahan makanan dan daya terima di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cirebon, sehingga dapat menjadi acuan dalam upaya evaluasi dan peningkatan kualitas pengolahan serta penerimaan makanan oleh narapidana guna mendukung penyelenggaraan makanan yang bermutu dan memenuhi kebutuhan gizi warga binaan.

3. Bagi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Sebagai bahan referensi dan literatur tambahan yang dapat mendukung proses pembelajaran, penyusunan karya ilmiah, serta

penelitian selanjutnya mengenai manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi khusus seperti di Lembaga Pemasyarakatan.

