

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terbanyak keempat didunia dengan jumlah tahanan di Indonesia menempati urutan kesepuluh. Berdasarkan data bulan Desember 2015, jumlah tahanan di Indonesia adalah sebanyak 173.713 orang. Di kawasan Asia Tenggara sendiri jumlah tahanan Indonesia masih lebih sedikit di bandingkan dengan Thailand (315.969). Negara tetangga dengan jumlah tahanan paling sedikit adalah Brunei Darussalam (565 Orang). Rasio jumlah tahanan (*Prison Population Rate*) merupakan jumlah tahanan per 100 ribu penduduk. Meskipun Indonesia merupakan negara 10 besar jumlah tahanan di dunia, namun rasio jumlah tahanan Indonesia bisa dikatakan termasuk dalam kategori rendah. Berdasarkan data jumlah tahanan dan estimasi jumlah penduduk Indonesia pada bulan Desember 2015, rasio jumlah tahanan Indonesia menempati posisi ke 180 dengan rasio 67 orang/100.000 penduduk. Persentase tahanan wanita di Indonesia adalah 5.1% dari total seluruh tahanan, jumlah ini menempatkan Indonesia pada urutan ke-84 (Humaniora, 2017).

Hasil studi tentang kesehatan warga binaan di Lapas yang dilakukan Departemen Kesehatan dan Departemen Kehakiman, menunjukkan bahwa prevalensi penyakit kurang gizi adalah 14,3% dan prevalensi penyakit-penyakit yang berhubungan dengan gizi mencapai 40,9% (departemen kesehatan, 2009). Tahanan dapat terkena sejumlah masalah kesehatan. Dan apabila kesehatan sudah terganggu maka risiko kematian lebih tinggi. Fitur yang luar biasa dari tahanan di Northern Ethiopia adalah mereka sering menyampaikan keluhan di pusat layanan kesehatan dengan sejumlah masalah kesehatan dan sosial yang sudah beresiko tinggi terkena malnutrisi. Prevalensi masalah gizi kurang di Northern Ethiopia sebanyak 25,2% (95% CI; 22,3% - 28,3%) (Abera & Adane, 2017).

Status gizi menjadi penting karena merupakan salah satu faktor resiko untuk terjadinya penyakit atau bahkan kematian. Apabila seseorang memiliki status gizi yang baik maka akan berkontribusi terhadap kesehatannya dan memiliki kemampuan untuk menjalankan aktivitasnya sehari-hari. Status gizi seseorang sering dikaitkan dengan asupan makan sehari-hari, salah satu faktor langsung yang dapat mempengaruhi status gizi yaitu asupan energi dan asupan protein. Asupan energi dan protein akan terpenuhi apabila makanan yang disediakan memenuhi standar kualitas makanan yang baik. Yang dimaksud berkualitas adalah makanan yang bernilai gizi baik, bersih, aman, dan tidak berbahaya bagi kesehatan (Dewi, 2017).

Penyelenggaraan makanan dapat mempengaruhi status gizi pada narapidana. Dan ada beberapa upaya agar kebutuhan zat gizi seseorang dapat diperoleh secara optimal adalah dengan diadakannya penyelenggaraan makanan yang dikelola dengan menerapkan disiplin-disiplin ilmu seperti ilmu gizi, manajemen, dietetika serta dilakukan dengan menerapkan prinsip efisiensi dan efektivitas karena tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah menghasilkan makanan yang berkualitas baik dan sesuai dengan kebutuhan (departemen kesehatan, 2009). Adapun faktor faktor yang mempengaruhi status gizi narapidana yaitu umur, frekuensi makan, tingkat pendidikan, pendapatan, dan pengetahuan dari narapidana itu sendiri (Wahyuningsih, 2014).

Dilihat dari penyelenggaraan makananan di lapas bahwa sisa makanan dapat dilihat dari seberapa banyak jumlah makanan yang di konsumsi dari narapidana. Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi terhadap penyelenggaraan makanan. Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika meninggalkan sisa makanan >25 %. Jika hal ini berlangsung dalam waktu yang lama maka akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi (Yunanci, 2011)

Tantangan penyelenggaraan makanan di lapas yaitu narapidana hanya dibekali dengan pengetahuan yang seadanya tentang pentingnya zat gizi (Pedomanan Penyelenggaraan Makanan, 2009). Hasil observasi secara visual yang pernah dilakukan di lembaga pemasyarakatan kelas IIA wanita kota tangerang, menunjukkan masih adanya sisa makanan, dan sekitar 30 % dari narapidana suka mengkonsumsi makanan dari luar lapas seperti makanan indomie dan makanan yang dibawa oleh kerabat-kerabat nya . Berdasarkan hal-hal tersebut di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang analisis sistem penyelenggaraan makanan, zat gizi yang terbuang dari sisa makanan dan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi narapidana di lembaga pemasyarakatan kelas IIA wanita kota tangerang.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, zat gizi yang terbuang dari sisa makanan dan kontribusi makanan dari luar berpengaruh terhadap status gizi narapidana. Status gizi merupakan status kesehatan yang dihasilkan dari keseimbangan masukan dan pengeluaran asupan zat gizi (Dewi, 2017). Adapun faktor faktor yang mempengaruhi status gizi narapidana yaitu umur, frekuensi makan, tingkat pendidikan, pendapatan, dan pengetahuan dari narapidana itu sendiri. Selain faktor yang mempengaruhi status gizi ada juga yang mempengaruhi sisa makanan di lapas yaitu terdapat 2 faktor eksternal meliputi usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, kebiasaan makan, dan keadaan psikis. Faktor internal meliputi mutu makanan, warna makanan, bentuk makanan, besar porsi, penyajian makanan, dan rasa makanan.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Lingkup masalah dalam penelitian ini adalah dengan hanya menganalisis sistem penyelenggaraan makanan, zat gizi yang terbuang dari sisa makanan dan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi narapidana, dan tidak menganalisis lebih dalam tentang zat gizi seperti zat gizi mikro. Karena dengan hanya melihat zat gizi yang terbuang seperti protein, lemak, karbohidrat, dan serat dari sisa makanan dapat di tarik kesimpulan bahwa kontribusi makanan dari luar dapat mempengaruhi sisa makanan dan zat gizi yang terbuang dari sisa makanan dapat mempengaruhi terhadap status gizi narapidana.

## 1.4 Rumusan Masalah

- 1.4.1 Apakah ada hubungan zat gizi yang terbuang dari sisa makanan terhadap status gizi pada narapidana wanita di lapas ?
- 1.4.2 Apakah ada hubungan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi narapidana ?

## 1.5 Hipotesis Penelitian

Ha :

- 1.5.1 Adanya hubungan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi
- 1.5.2 Adanya hubungan zat gizi yang terbuang dari sisa makanan terhadap status gizi

Ho :

- 1.5.3 Tidak adanya hubungan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi
- 1.5.4 Tidak adanya hubungan zat gizi yang terbuang dari sisa makanan terhadap status gizi

## **1.6 Tujuan Penelitian**

### **1.6.1 Tujuan Umum**

Mengetahui apakah ada hubungan zat gizi yang terbuang dari sisa makanan dan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi narapidana wanita di lembaga pemasyarakatan kota tangerang.

### **1.6.2 Tujuan Khusus**

1.6.2.1 Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan

1.6.2.2 Mengidentifikasi karakteristik responden ( jenis kelamin, umur, BB, TB, lama ditahan)

1.6.2.3 Mengidentifikasi kontribusi makanan dari luar

1.6.2.4 Mengidentifikasi zat gizi yang terbuang dari sisa makanan

1.6.2.5 Mengidentifikasi status gizi pada narapidana

1.6.2.6 Menganalisis hubungan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi

1.6.2.7 Menganalisis hubungan kontribusi makanan dari luar terhadap status gizi

## **1.7 Manfaat Penelitian**

### **1.7.1 Manfaat bagi peneliti**

Melatih mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmunya melalui penelitian. Serta sebagai sarana menambah pengetahuan dan wawasan dalam penerapan teori yang diperoleh selama proses perkuliahan. Memiliki pengalaman dalam bidang management pelayanan makanan.

### **1.7.2 Manfaat bagi narapidana**

Peneliti dapat memberikan informasi serta kepada narapidana mengenai status gizi yang dilihat dari sisa makanan serta faktor apa saja yang mempengaruhinya untuk di gunakan sebagai intervensi dalam memperbaiki status gizi narapidana.

### **1.7.3 Manfaat bagi Universitas**

Dapat memberikan informasi guna membuat program dalam memperbaiki status gizi narapidana yang di lihat dari sisa makanannya, serta memudahkan lapas untuk melakukan monitoring dan evaluasi dalam pencapaian status gizi narapidana yang optimal.

### **1.7.4 Manfaat bagi Lembaga Pemasyarakatan**

Dapat memberikan informasi serta edukasi kepada narapidana mengenai status gizi yang dapat dilihat dari sisa makanan yang di konsumsi. Apabila banyak terjadi sisa makanan maka dapat berpengaruh terhadap zat gizi yang terbuang. Sehingga narapidana akan mengerti bahwa jika mereka sering menyisakan makanan maka zat gizi yang harusnya di perlukan oleh tubuh akan banyak yang terbuang.



## 1.8 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Keterbatasan Penelitian
1.	(abera & adane, 2017)	One-fourth of the prisoners are Underweight in Northern Ethiopia: a crosssectional Study	Data cross-sectional dikumpulkan dari 809 tahanan dari sembilan keputusan penjara utama di Tigray wilayah Ethiopia. Teknik sampling bertingkat proporsional digunakan untuk memilih jumlah peserta dibutuhkan dari masing-masing lokasi penjara.	Terlepas dari kenyataan bahwa narapidana terkena masalah kesehatan yang berbeda, masalah kesehatan di penjara sering diabaikan oleh para narapidana dan tidak ada penelitian sebelumnya yang menyelidiki masalah gizi narapidana di Ethiopia.	Variable yang di hanya indeks masa tubuh dari narapidana di Northern Ethiopia tidak diikuti dengan asupan makanannya.
2.	(dewi, 2016)	Hubungan asupan	Desain penelitian ini	Sebagian besar	Variable yang di

	energi dan protein dengan status gizi narapidana umum (Studi di Lembaga Pemasarakatan Klas I Semarang Tahun 2016)	adalah analitik observasional melalui pendekatan <i>cross sectional</i> .	narapidana tidak mengkonsumsi energi dan protein yang cukup sehingga dapat mempengaruhi status gizi narapidana. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan asupan energi dan protein dengan status gizi narapidana umum	teliti hanya asupan makanan narapidana nya, dan tidak melihat status gizi narapidana disiana kurang dari AKG atau tidak.
3.	(azzahra, hubungan karakteristik narapidana, preferensi penampilan, rasa, dan menu makanan dengan sisa makanan (Studi di Lembaga	Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan <i>cross sectional</i> .	Pelayanan makanan bagi narapidana merupakan salah satu upaya untuk memperbaiki status kesehatan dan gizi.	Variabe yang di teliti hanya hubungan karakteristik narapidana, preferensi

dan menu makanan dengan sisa makanan , 2016)

Pemasyarakatan Klas IIA Wanita Semarang Tahun 2016)

Kesuksesan layanan gizi jika makanannya tidak lebih dari 25%. Jika limbah lempeng masih tertinggal dalam jangka waktu tertentu, maka akan menyebabkan kekurangan nutrisi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara karakteristik narapidana, preferensi penampilan makanan, selera makan, dan menu makanan dengan

penampilan, rasa, dan menu makanan dengan sisa makanan. Tidak menganalisis asupan makanannya.

<p>4. (kurnia, gambaran penerapan sistem gmp (good manufacturing practices) pada proses penyimpanan dan pengolahan makanan , 2015)</p>	<p>gambaran penerapan sistem gmp (good manufacturing practices) pada proses penyimpanan dan pengolahan makanan di lapas klas ii a bukittinggi tahun 2015</p>	<p>Penelitian ini bersifat deskriptif dimana hasil yang diperoleh akan memberikan gambaran tentang penerapan sistem GMP pada proses penyimpanan dan pengolahan makanan di LapasKlas II A Bukittinggi.</p>	<p>limbah lempeng. GMP merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti, tenaga penjamah makanan melakukan pekerjaan</p>	<p>Variable yang diteliti hanya GMP tidak meneliti hygent sanitasi di lapas tersebut.</p>
--	--	---	---	---

yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan, seperti merokok pada saat pengolahan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penerapan sistem GMP pada proses penyimpanan dan pengolahan makanan di Lapas Klas II A Bukittinggi tahun 2015.

<p>5. (kustipia, analisis sistem penyelenggaraan makanan dan daya terima</p>	<p>analisis sistem penyelenggaraan makanan dan daya terima menu (persepsi) yang disajikan di lapas</p>	<p>Penelitian ini merupakan penelitian survei observasional dengan cross-sectional design</p>	<p>Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem penyelenggaraan</p>	<p>Variable yang di gunakan dalam penelitian ini hanya sedikit tidak memasukkan berapa</p>
--	--	---	---	--

---

menu (persepsi)  
yang disajikan di  
lapas, 2014)

kelas ii b tasikmalaya  
(tahun 2014)

makanan dan menganalisis hubungan antara daya terima menu (persepsi) aspek penampilan (warna, tekstur, besar porsi, dan penyajian) dan aspek rasa (suhu, bumbu, aroma dan tingkat kematangan) dengan karakteristik responden (tingkat pendidikan, jenis kelamin dan usia)

asupan makanan yang di makan oleh narapidana, sehingga hanya meneliti penyelenggaraan makanannya dan daya terima menu.