

# BAB 1

## Pendahuluan

### A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan bagi narapidana dan tahanan lapas merupakan salah satu kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi narapidana dan tahanan sehingga aktifitas sehari-hari baik jasmani dan rohani serta sosial dapat berjalan dengan baik. Dalam standar internasional tentang perlakuan terhadap narapidana khususnya yang mengatur tentang pemberian makanan bagi narapidana yang berada dalam lapas ditegaskan bahwa semua narapidana harus mendapatkan makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh, berkualitas, dimasak, dan disajikan dengan baik (Kemenkes, 2009).

Pasal 14 UU No 12 tahun 1995 tentang pemasyarakatan mengamanatkan bahwa narapidana berhak memperoleh hak-hak yang termuat dalam undang-undang tersebut termasuk hak dalam memperoleh pelayanan makanan yang layak. Terpenuhinya pelayanan makanan sesuai standar gizi yang maksimal akan membantu tugas pokok lembaga pemasyarakatan dibidang pembinaan, pelayanan, dan keamanan. Sehingga, diharapkan angka kesakitan, kematian Warga Binaan Pemasyarakatan akan menurun dan derajat kesejahteraan meningkat (Kemenkes, 2009).

Sejak tahun 1988, Departemen Kesehatan sudah bekerja sama dengan Departemen Kehakiman melakukan studi mengenai menu makanan di beberapa institusi rumah tahanan (rutan) dan lembaga pemasyarakatan (lapas), memberikan informasi bahwa konsumsi makanan yang disediakan di rutan dan lapas bagi warga binaan masih kurang dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan menurut umur dan jenis kelamin. Hasil studi tentang kesehatan warga binaan di Lapas yang dilakukan Departemen Kesehatan dan Departemen Kehakiman pada tahun 1990, menunjukkan bahwa prevalensi penyakit avitaminosis dan kurang gizi mencapai 14.3%, anemia 8.2% dan

prevalensi penyakit-penyakit yang berhubungan dengan gizi mencapai 40.9% (Kemenkumham RI, 2013).

Daya terima makanan dan tingkat konsumsi menjadi hal yang penting untuk diperhatikan sebagai upaya mempertahankan status gizi narapidana. Daya terima seseorang terhadap makanan dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi. Analisis mengenai sisa makanan atau jumlah makanan yang tersisa merupakan metode yang digunakan untuk melihat daya terima makanan seseorang. Sisa makanan dapat diukur dengan menimbang berat makanan yang tidak dimakan oleh individu atau kelompok (Spears M & Gregoire M, 2007).

Ada 2 faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan seseorang, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal merupakan faktor yang berasal dari dalam diri seseorang yang meliputi nafsu makan, kebiasaan makan, keadaan psikis, aktivitas fisik, gangguan pencernaan, dan konsumsi obat. Faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar diri seseorang yang meliputi ketepatan waktu makan, variasi menu, mutu makanan, sikap petugas, penampilan makanan, rasa makanan, dan makanan dari luar. Variasi menu dapat terdiri dari variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, dan variasi metode pengolahan. Penampilan makanan dapat dilihat dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian. Rasa makanan dapat dipengaruhi oleh aroma, bumbu, keempukan, dan tingkat kematangan makanan (Kurniawati, Pradigdo, & Rahfiludin, 2016).

Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi sisa makanan pada kepuasan pelayanan makanan adalah ketepatan waktu distribusi makanan, penelitian di lapas klas 1 Semarang ada hubungan antara jam distribusi makanan dengan kepuasan narapidana, dimana makan pagi di lapas disajikan pada pukul 07:00, beberapa responden menyatakan bahwa jam tersebut terlalu pagi. Berdasarkan distribusi penampilan makanan menunjukkan presentase yang sama, bahwa penampilan makanan di lapas menarik dan tidak menarik (Kurniawati, Pradigdo, & Rahfiludin, 2016).

Variasi menu juga mempengaruhi sisa makanan pada kepuasan pelayanan makanan. Penelitian di lapas klas 1 Makassar masih banyak narapidana mengatakan menu yang diberikan kurang bervariasi dan jarang mengganti menu, perlunya tambahan menu buah-buahan, ayam dan ikan bakar. Sedangkan sayur-sayuran yang diberikan tidak layak dikonsumsi (terdapat ulat dan rasanya hambar) (Mubin, 2013).

Dapur lembaga pemasyarakatan merupakan bagian dari instalasi gizi yang berfungsi sebagai *services operation process*, yaitu menyimpan dan mengolah makanan. Pekerja yang bertugas untuk menyimpan dan mengolah makanan adalah pekerja *outsourc*e (jasa boga dari lapas) (Aliffianti, 2015). Peneliti mengambil tempat penelitian di lapas klas IIB anak wanita Tangerang karena, berdasarkan survei pendahuluan yang dilakukan menurut kepala dapur pendistribusian makanan dilakukan dengan cara desentralisasi, dimana makanan yang telah diolah dibawa ke satu blok untuk kemudian makanan tersebut dimasukkan ke masing-masing ompreng dan selanjutnya disajikan ke setiap blok oleh para warga binaan yang sudah ditugaskan dibagian dapur. Sekitar 20% warga binaan dari jumlah populasi yang ada tidak menghabiskan makanan yang telah disediakan dengan berbagai macam alasan, salah satunya warga binaan merasa bosan dengan lauk-pauk dan sayur yang disediakan, dan rasa yang kurang enak. Sehingga, beberapa dari mereka lebih memilih untuk membuat mie instan dan membeli makanan dari koperasi maupun diluar dibandingkan menghabiskan makanan yang telah disediakan di lapas tersebut.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian diatas tingkat kepuasan pelayanan makanan sangat berhubungan dengan sisa makanan pada warga binaan. Kepuasan tersebut dapat ditentukan melalui bagaimana pelayanan makanan yang disediakan dan adanya sisa makanan.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah ‘Apakah ada hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan pada warga binaan di lapas klas IIB anak wanita kota Tangerang’.

### **D. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan warga binaan di lapas klas IIB anak wanita kota Tangerang.

#### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden (Usia, pendidikan, lama tahanan).
- b. Mengidentifikasi kualitas pelayanan makanan (Variasi menu makanan, cara penyajian makanan, ketepatan waktu menghidangkan makanan, keadaan peralatan makan, sikap dan perilaku petugas penyaji makanan).
- c. Mengidentifikasi tingkat kepuasan warga binaan di lapas klas IIB anak wanita Kota Tangerang.
- d. Mengidentifikasi sisa makanan warga binaan di lapas klas IIB anak wanita kota Tangerang.
- e. Menganalisis hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan warga binaan di lapas klas IIB anak wanita kota Tangerang.

### **E. Hipotesis**

- a. Ho: Tidak ada hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan pada warga binaan di lapas kelas IIB wanita kota Tangerang.
- b. Ha: Ada hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan warga binaan di lapas kelas IIB wanita kota Tangerang.

## **F. Manfaat Penelitian**

### **a. Manfaat Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran, informasi serta wawasan baru tentang hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan di institusi khususnya di lembaga pemasyarakatan.

### **b. Manfaat Bagi Fakultas**

Bagi fakultas diharapkan dapat memeberikan informasi serta tambahan referensi mengenai hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan di lembaga pemasyarakatan.

### **c. Manfaat Bagi Lapas**

Penelitian ini diharapkan menjadi masukan untuk pihak lembaga pemasyarakatan dalam usaha penyempurnaan pelayanan makanan serta proses mengolah makanan menarik bagi narapidana.

### G. Keterbaruan Penelitian

No.	Nama Peneliti	Judul	Hasil
1.	Metiara Mulia C. (2013)	Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pasien diabetes mellitus tipe II rawat inap di RS PKU Muhammadiyah Surakarta.	Dari segi kualitas pelayanan makanan yang baik lebih besar (75%) dibandingkan dengan yang tidak baik. Dari segi tingkat kepuasan yang puas lebih besar (72,2%) dibandingkan dengan yang tidak puas.
2.	Rosma Aliffianti (2015)	Tingkat kepuasan pasien pada pelayanan makanan di rumah sakit 'Aisyiyah Purworejo.	Pelayanan makanan belum memenuhi harapan karena kenyataan lebih kecil dari harapan.
3.	P. Williams, Karen L. Walton, dan M. Hannan-Jones (2013)	Prison food srVICES in Australia-systems, menus, and inmate attitudes.	Warga binaan tidak puas terhadap pelayanan makanan yang disediakan dan merasa puas terhadap menu yang dihidangkan
4.	W O. Atmanegara, Djunaedi M, dan Yustini (2013)	Gambaran tingkat kepuasan siswa terhadap mutu hidangan pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Polisi Negara (SPN)	Siswa mengatakan tidak puas terhadap cita rasa makanan yang dihidangkan.

		BAtua polda Sulsel tahun 2013.	
5.	Rizky H M. (2013)	Pemenuhan hak mendapatkan makanan yang layak bagi narapidana pada lapas klas I Makassar.	Tidak puas terhadap menu yang diberikan karena kurang bervariasi dan sangat jarang mengganti menu serta tidak puas terhadap rasa pada makanan karena hambar.
6.	Erni Mustafa, Veni Hadju, Nurhaedar Jafar (2012)	Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju provinsi Sulawesi Barat.	Pasien merasa tidak puas terhadap porsi, dan suhu makanan yang disajikan.
7.	Lala Try Astuti (2016)	Kepuasan konsumen terhadap pelayanan dan kualitas makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Queen Latifa Yogyakarta.	Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan mendapatkan hasil puas. Tingkat kepuasan pasien rawat inap terhadap kualitas produk makanan mendapatkan hasil sangat puas.
8.	Sri Rezeki (2011)	Pengaruh pelayanan makanan terhadap kepuasan pasien rawat	Dari hasil uji regresi linier berganda disimpulkan bahwa

		<p>inap di Rumah Sakit Umum Daerah Kabupaten Aceh Tamiang.</p>	<p>variabel keadaan tempat dan peralatan makanan pasien memiliki pengaruh yang paling besar terhadap kepuasan pasien (<math>\beta = 2,304</math>).</p>
9.	<p>Metiara Mulia Cahyawari (2013)</p>	<p>Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pasien diabetes mellitus tipe II rawat inap di RS PKU Muhammadiyah Surakarta.</p>	<p>Ada hubungan antara kualitas pelayanan makanan dengan sisa makanan (<math>p = 0,023</math>). Ada hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan (<math>p = 0,008</math>).</p>
10.	<p>Agil Dhiemitra A. D (2015)</p>	<p>Hubungan mutu pelayanan makanan dengan kepuasan pasien pada pelayanan makanan di Rumah Sakit Umum Pusat dr. Sardjito Yogyakarta</p>	<p>terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas makanan terhadap kepuasan subyek penelitian (<math>p &lt; 0,05</math>; <math>PR = 9,354</math>) namun tidak terdapat hubungan yang signifikan antara ketepatan waktu penyajian makanan, ketepatan diet, sisa makanan (nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah), dan perilaku petugas</p>



			penyajian makanan dengan kepuasan subyek penelitian ( $p > 0,05$ ).
--	--	--	--