BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

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 (Mukrie, 1990).

Sasaran umum pembangunan yang dilaksanakan Indonesia untuk mewujudkan manusia dan masyarakat Indonesia yang maju dan mandiri. Upaya peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat dalam rangka mewujudkan sumber daya manusia Indonesia yang mandiri untuk hidup sehat diarahkan untuk mencapai suatu kondisi dimana masyarakat Indonesia termasuk yang berada di institusi lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tahanan negara (Rutan) meyadari, mau dan mampu untuk mengenali, mencegah dan mengatasi permasalahan

kesehatan yang dihadapi, sehingga dapat bebas dari gangguan kesehatan, baik yang disebabkan karena penyakit termasuk gangguan kesehatan akibat bencana maupun lingkungan dan perilaku yang tidak mendukung untuk hidup sehat (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009)

Pada tahun 1988, Departemen Kesehatan bekerjasama dengan Departemen Kehakiman melakukan studi mengenai menu makanan di beberapa institusi rumah tahanan negara (rutan) dan lembaga pemasyarakatan (lapas), memberikan informasi bahwa 52,7% konsumsi makanan yang disediakan di rutan dan lapas bagi warga binaan masih kurang dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan menurut kelompok umur dan jenis kelamin yaitu untuk konsumen laki-laki dan perempuan dengan golongan usia dewasa yang memerlukan Angka Kecukupan Gizi (AKG) sekitar 2.250 kalori. Selanjutnya, hasil studi tentang kesehatan warga binaan di rutan dan lapas yang dilakukan Departemen Kesehatan dan Departemen Kehakiman pada tahun 1990 yang membawahi divisi pemasyarakatan bagian perawatan untuk penyelenggaraan makanan di lapas yang menunjukkan bahwa prevalensi penyakit-penyakit avitaminosis dan kurang gizi adalah 14,3 % anemia 8,2% dan prevalensi penyakit-penyakit yang berhubungan dengan gizi mencapai 40,9 % (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009).

Status gizi masyarakat sangat dipengaruhi oleh kualitas dan jumlah zat gizi yang dikonsumsi serta ada tidaknya penyakit. Faktor-faktor yang mempengaruhi status gizi masyarakat tersebut sangat terkait dengan tingkat ketersediaan pangan di tingkat rumah tangga dan pola asuh anak serta akses ke pelayanan kesehatan, yang dipengaruhi oleh daya beli keluarga, tingkat pengetahuan dan pendidikan,

sanitasi dasar, perilaku masyarakat akan pentingnya pelayanan kesehatan *(health care seeking)* dan lain sebagainya. Perlindungan terhadap setiap warga negara termasuk yang berada di lembaga pemasyarakatan atau Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) merupakan Hak Asasi Manusia (HAM). Oleh karena itu, dengan meningkatkan kualitas dan jumlah zat gizi yang dikonsumsi sangat berperan dalam meningkatkan status gizi masyarakat, termasuk Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) di lembaga pemasyarakatan (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009).

Pemberian makan bagi WBP diselenggarakan berdasarkan Surat Edaran (SE) Menteri Kehakiman No.M.02-Um.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bahan Makanan Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak dan Surat Edaran No.E.PP.02.05-02 Tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cabang Rutan. Terpenuhinya pelayanan makanan sesuai standar gizi yang maksimal akan membantu tugas pokok Lapas/Rutan dibidang pembinaan, pelayanan dan keamanan. Sehingga diharapkan angka kesakitan, kematian WBP akan menurun dan derajat kesehatan meningkat. Dalam rangka manajemen penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tahanan (rutan) yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi dan citarasa diperlukan pedoman penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009).

Personal hygiene adalah cermin kebersihan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan pribadi. Untuk menjaga *personal hygiene* dalam kehidupan sehari-hari harus selalu berusaha mencegah

datangnya penyakit yang dapat mengganggu kesehatan. Tujuan *personal hygiene* dalam pengolahan makanan adalah untuk memberikan pengertian dasar kepada para pengelola makanan mengapa kebersihan dalam pengolahan makanan sangat penting, bagaimana dan mengapa keracunan dan kerusakan makanan terjadi dan bagaimana cara yang termudah dan yang paling efektif untuk mencegah hal tersebut (Depkes, 2006).

B. Identifikasi Masalah

Merujuk kepada pelaksanaan peraturan mengenai Pedoman Penyelenggaraan Makanan yang berlaku sejak ditetapkannya pada tanggal 21 Oktober 2009 dengan berlaku untuk pelaksanaan pengadaan bahan makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) tahun 2010 yang didukung oleh Departemen Kesehatan dan dengan merujuk kepada Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia tentang pedoman penyelenggaraan makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) di lapas/rutan di wilayah yang sudah ditetapkan.

Penyelenggaraan makanan di lapas memiliki mekanisme yang terdiri dari perencanaan anggaran, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pendistribusian makanan, serta aspek pendukung yaitu higiene sanitasi yang meliputi : higiene penjamah makanan, sanitasi sarana dan lingkungan produksi. Variabel yang diteliti adalah yang berhubungan dengan analisis sistem penyelenggaraan makanan di lapas sesuai bagian mekanismenya dan analisis hubungan antara daya terima menu (persepsi) yang dalam penelitian ini meliputi aspek penampilan yaitu warna, tekstur, besar porsi, dan penyajian sedangkan analisis hubungan antara daya terima menu (persepsi) yang meliputi aspek rasa terdiri dari suhu, bumbu, aroma

dan tingkat kematangan, adapun karakteristik konsumen pada penelitian ini meliputi tingkat pendidikan, jenis kelamin dan usia dan responden dalam penelitian ini adalah Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) yang menilai menu yang disajikan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya yang dilihat dari tingkat pendidikan, jenis kelamin, dan usia.

C. Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada variabel analisis sistem penyelenggaraan makanan yang merupakan variabel independen karena sistem penyelenggaraan makanan merupakan suatu kegiatan yang terdiri dari beberapa mekanisme yang meliputi perencanaan anggaran, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan termasuk aspek pendukung yaitu higiene sanitasi yang meliputi higiene penjamah makanan dan sanitasi sarana serta lingkungan produksi yang tidak dihubungkan, karena hanya menganalisis faktor-faktor yang berkaitan dengan setiap mekanisme dalam sistem penyelenggaraan makanan di lapas kelas II B Tasikmalaya.

Analisis hubungan daya terima menu (persepsi) yang terdiri dari dua aspek yaitu aspek penampilan (warna, tekstur, besar porsi, dan penyajian) dan aspek rasa (suhu, bumbu, aroma, dan tingkat kematangan) merupakan variabel independen yang dihubungkan dengan karakteristik responden yang terdiri dari tingkat pendidikan, jenis kelamin, dan usia yang merupakan variabel dependen.

D. Perumusan Masalah

Dari latar belakang diatas dirumuskan suatu masalah yaitu bagaimana analisis sistem penyelenggaraan makanan di lapas kelas II B Tasikmalaya ? dan menghubungkan masalah mengenai apakah ada hubungan antara daya terima menu (Persepsi) yang dilihat dari dua aspek yaitu aspek penampilan (warna, tekstur, besar porsi dan penyajian) dan aspek rasa (suhu, aroma dan tingkat kematangan) dengan karakteristik responden (Warga Binaan Pemasyarakatan) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya ?

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem penyelenggaraan 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) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya.

2. Tujuan Khusus

a. Mengidentifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya.
b. Menganalisis hubungan daya terima menu (persepsi) pada aspek penampilan (warna, tekstur, besar porsi dan penyajian) dengan karakteristik (tingkat pendidikan, jenis kelamin dan usia) responden (Warga Binaan Pemasyarakatan) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya.

c. Menganalisis hubungan daya terima menu (persepsi) pada aspek rasa (suhu, aroma dan tingkat kematangan) dengan karakteristik (tingkat pendidikan, umur dan jenis kelamin) responden (Warga Binaan Pemasyarakatan) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat laporan penelitian yang bersifat ilmiah di bidang gizi khususnya pada mata kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi terutama mengenai Analisis Penyelenggaraan Maknan dan Daya Terima Menu (Persepsi) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya.

2. Manfaat Praktis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi institusi penyelenggaraan makanan (catering jasa boga) untuk mengembangkan program dan intervensi yang tepat dalam upaya peningkatan kualitas penyelenggaraan makanan yang ada di Lapas Kelas II B Tasikmalaya serta dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut di bidang *food service management* atau Penyelenggaraan Makanan Institusi.