

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) merupakan sistem layanan makanan institusional yang meliputi rangkaian kegiatan penuh mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan, pengolahan hingga pendistribusian makanan kepada narapidana. Sistem penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan menjamin hak narapidana untuk memperoleh makanan yang layak sesuai standar gizi dan ketentuan yang berlaku. Penyelenggaraan makanan di lapas diatur dalam Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan dan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana. Melalui regulasi tersebut, setiap narapidana berhak memperoleh makanan yang aman, layak, bergizi, dan sesuai dengan kebutuhan kesehatannya (Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, 2017). Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2025 juga mengatur bahwa penyelenggaraan makanan di Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pemasyarakatan terdiri atas tiga kali makan utama dan dua kali makanan selingan setiap hari. Makanan yang diberikan harus memenuhi prinsip gizi seimbang dengan komposisi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah, serta makanan selingan. Penerapan sistem ini diharapkan mampu mendukung status gizi, kesehatan, serta menurunkan angka kesakitan dan kematian pada warga binaan (Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan, 2025).

Meskipun, penyelenggaraan makanan telah diatur dan dilaksanakan secara sistematis sesuai regulasi yang berlaku, masih terdapat berbagai permasalahan yang dapat mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan, salah satunya adalah sisa makanan. Sisa makanan merupakan indikator penting dalam menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan karena dapat menggambarkan

penerimaan seseorang terhadap makanan yang disajikan. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013), sisa makanan dikategorikan baik apabila $\leq 20\%$ dan buruk apabila $> 20\%$. Tingginya sisa makanan menunjukkan bahwa makanan yang disediakan tidak dikonsumsi secara optimal sehingga berpotensi menyebabkan ketidakcukupan asupan energi dan zat gizi, serta menimbulkan pemborosan bahan makanan dan anggaran penyelenggaraan makanan (*World Health Organization, 2014*). Penerimaan seseorang terhadap makanan atau daya terima makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satu faktor yang berpengaruh adalah faktor yang berasal dari makanan itu sendiri, seperti penampilan makanan, cita rasa makanan dan variasi menu (Rai *et al.*, 2023). Penampilan makanan yang menarik, meliputi warna makanan yang menarik, bentuk makanan atau bentuk potongan yang seragam (tidak terlalu kecil atau besar) dan besar porsi yang sesuai (tidak terlalu banyak atau sedikit) dapat meningkatkan selera makan sebelum makanan tersebut dikonsumsi (Wahyuni, 2022). Cita rasa yang baik, meliputi rasa yang seimbang (tidak terlalu asin atau manis) dan tidak menyimpang dapat meningkatkan penerimaan makanan dari seseorang (Budianingsih *et al.*, 2025). Selain itu, variasi menu yang beragam dapat mengurangi rasa bosan dan meningkatkan keinginan untuk mengonsumsi makanan hingga habis (Azzahra *et al.*, 2023). Sebaliknya, penampilan yang kurang menarik, cita rasa yang tidak sesuai dan menyimpang, serta menu yang monoton dapat menurunkan penerimaan makanan dan meningkatkan sisa makanan (Byrne, 2020).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa faktor – faktor tersebut berhubungan dengan sisa makanan. Penelitian oleh Ansari *et al.* pada tahun 2025 yang dilakukan di Rumah Sakit Islam PKU Muhammadiyah Tegal menunjukkan bahwa rata – rata sisa makanan pada pasien rawat inap mencapai 27,2%, melebihi standar maksimal rumah sakit yakni sebesar $\leq 20\%$. Sisa makanan tertinggi berasal dari kelompok sayuran sebesar 35,5%. Penelitian tersebut menjelaskan bahwa penampilan makanan mencakup warna, bentuk dan besar porsi makanan dapat mempengaruhi selera makan dari pasien (Ansari *et al.*, 2025). Penelitian lain oleh Wulandari *et al.* pada tahun 2024 yang dilakukan di pondok pesantren menunjukkan bahwa sebanyak 28 orang (56%) dari 50

responden menyatakan tidak puas dengan variasi menu yang disajikan. Hal ini dapat disebabkan oleh makanan yang kurang bervariasi dan menyebabkan kebosanan pada responden. Dibuktikan juga pada kritik dan saran yang diberikan oleh responden untuk menambahkan variasi makanan, mengurangi makanan yang kurang disukai oleh responden seperti makanan bersantan (Wulandari *et al.*, 2024). Sementara itu, penelitian di Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Semarang pada tahun 2017 menunjukkan bahwa lebih dari separuh responden (54,2%) tidak menghabiskan makanan yang telah disajikan di Lembaga Pemasyarakatan dengan sisa tertinggi pada makanan pokok (72,2%) dan makanan selingan (56,9%). Faktor penyebab utamanya meliputi porsi yang terlalu besar dan kebosanan terhadap menu yang monoton (Azzahra *et al.*, 2017). Penelitian lain oleh Kurniawati pada tahun 2016 di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Semarang menemukan bahwa 86,2% narapidana memiliki sisa makanan tinggi (>25%), terutama pada makanan pokok dan sayur. Faktor yang berhubungan signifikan dengan sisa makanan adalah rasa makanan dan konsumsi makanan dari luar lapas, yang menunjukkan bahwa cita rasa dan kebiasaan makan turut mempengaruhi tingkat sisa makanan (Kurniawati *et al.*, 2016).

Dalam konteks lembaga pemasyarakatan, masalah sisa makanan penting untuk diperhatikan karena narapidana memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap makanan yang disediakan oleh institusi. Berbeda dengan masyarakat umum yang masih dapat memilih atau membeli makanan sesuai keinginan, narapidana memiliki keterbatasan dalam memperoleh alternatif makanan. Apabila makanan yang disajikan tidak diterima dengan baik dan banyak tersisa, maka kebutuhan gizi narapidana berisiko tidak terpenuhi secara optimal. Asupan yang tidak adekuat, termasuk kekurangan zat gizi makro dan mikro dapat menyebabkan malnutrisi yang juga berkontribusi terhadap penurunan sistem imun tubuh. Kondisi ini pada akhirnya dapat meningkatkan kerentanan narapidana terhadap penyakit infeksi, seperti infeksi saluran pernapasan dan tuberkulosis. Penelitian di Kanada menunjukkan bahwa status gizi yang rendah pada narapidana dapat berkaitan dengan meningkatnya kejadian penyakit infeksi serta memperburuk kondisi kesehatan secara umum (Davison *et al.*, 2019). Selain itu, keterbatasan

kualitas dan penerimaan makanan di lembaga pemasyarakatan juga dapat menyebabkan narapidana tidak mengkonsumsi makanan yang disediakan, sehingga dapat memperbesar risiko defisiensi zat gizi dan gangguan kesehatan (Woods-Brown *et al.*, 2023).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada April 2026 di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta, belum pernah dilakukan penelitian terkait sisa makanan narapidana maupun faktor-faktor yang memengaruhinya. Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta menggunakan siklus menu 10 hari dengan pola menu mengikuti Permenkumham No 40 Tahun 2017 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana yang menyediakan tiga kali makan utama serta dua kali makanan selingan setiap hari. Sisa makanan di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta bersifat fluktuatif atau tidak menentu, berdasarkan hasil pengamatan dengan metode *visual comstock* pada waktu makan siang yang dilakukan pada 26 narapidana masih ditemukan sisa makanan pada makanan pokok yakni nasi sebesar 38%, lauk hewani sebesar 12%, lauk nabati sebesar 9%, sayur sebanyak 28%. Hasil pengamatan tersebut menunjukkan sisa makanan banyak (>20%) terdapat pada makanan pokok dan sayur. Hal ini juga sesuai dengan hasil wawancara oleh pihak lapas yang menyatakan terdapat sisa makanan di saat makan pagi dan siang untuk menu makanan pokok, sayur, dan terkadang pada lauk hewani, seperti contoh pada saat sarapan narapidana kadang hanya memakan sedikit nasi putih dan lauk hewani berupa ikan asin serta sayur yang disajikan dikarenakan terdapat beberapa narapidana yang tidak cocok atau tidak suka terhadap makanan yang disajikan serta variasi menu yang monoton sehingga menyebabkan kebosanan pada narapidana.

Berdasarkan hasil temuan dari studi pendahuluan dan studi kasus tersebut, diperlukan penelitian untuk mengetahui hubungan antara cita rasa makanan, variasi menu makanan dan penampilan makanan dengan sisa makanan narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta. Pada penelitian ini, digunakan metode *Visual Comstock* yaitu teknik estimasi persentase sisa makanan menggunakan kategori 0%, 25%, 50%, 75%, dan 100% dari porsi

yang disajikan untuk mengukur sisa makanan yang ada serta kuesioner penilaian penampilan makanan, cita rasa makanan, dan variasi menu berdasarkan persepsi narapidana. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam upaya meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan dan menurunkan tingkat sisa makanan di lembaga pemasyarakatan.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

- 1.2.1** Apakah terdapat hubungan antara cita rasa makanan dengan sisa makanan narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta?
- 1.2.2** Apakah terdapat hubungan antara variasi menu makanan dengan sisa makanan narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta?
- 1.2.3** Apakah terdapat hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara cita rasa, variasi menu dan penampilan makanan dengan sisa makanan di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1.3.2.1 Mengetahui gambaran karakteristik narapidana yang mendapatkan pelayanan makanan di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.
- 1.3.2.2 Mengetahui gambaran dan hubungan cita rasa makanan terhadap sisa makanan pada narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.
- 1.3.2.3 Mengetahui gambaran dan hubungan variasi menu makanan terhadap sisa makanan pada narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.
- 1.3.2.4 Mengetahui gambaran dan hubungan penampilan makanan terhadap sisa makanan pada narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.
- 1.3.2.5 Menganalisis hubungan cita rasa makanan terhadap sisa makanan pada narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.
- 1.3.2.6 Menganalisis hubungan variasi menu makanan terhadap sisa makanan pada narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.
- 1.3.2.7 Menganalisis hubungan penampilan makanan terhadap sisa makanan pada narapidana di Lapas Kelas IIB Sleman Yogyakarta.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian terkait manajemen penyelenggaraan makanan, khususnya dalam lembaga pemasyarakatan. Penelitian ini juga dapat menjadi referensi ilmiah mengenai hubungan antara penampilan makanan, cita rasa makanan, dan variasi menu makanan dengan sisa makanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Bagi Pengelola Lembaga Pemasyarakatan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pihak pengelola Lembaga Pemasyarakatan dalam mengevaluasi dan memperbaiki

sistem penyelenggaraan makanan, khususnya terkait penampilan, cita rasa, dan variasi menu.

1.4.2.2 Bagi Petugas Penyelenggaraan Makanan

Penelitian ini dapat menjadi acuan dalam perencanaan menu, pengolahan, dan penyajian makanan sehingga dapat meningkatkan kualitas penyajian makanan sesuai dengan preferensi dan kebutuhan narapidana.

1.4.2.3 Bagi Narapidana

Perbaikan kualitas penyajian makanan di Lembaga Pemasyarakatan dapat meningkatkan nafsu makan narapidana, menurunkan sisa makanan serta membantu pemenuhan kebutuhan gizi secara optimal.

1.4.2.4 Bagi Pemerintah dan Pembuat Kebijakan

Penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah, khususnya Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia dalam menyusun, mengevaluasi, dan menyempurnakan kebijakan terkait penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan.