



## **PENYELANGGARAAN MAKANAN BAGI WARGA BINAAN PEMASYARAKATAN PADA RUMAH TAHANAN NEGARA KELAS IIB SERANG SESUAI PERMENKUMHAM NO. 40 TAHUN 2017**

**Prihambodo Dwi Prasongko**  
Politeknik Ilmu Pemasarakatan

### **ABSTRAK**

Makanan dan minuman yang diberikan kepada warga binaan sangat diatur oleh negara, dimana sebagai pelaksana negara yang mengawasi dan bertugas menjaga adalah petugas pemsarakatan, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang telah memberikan evaluasi sekaligus pengawasan terhadap pelaksanaan penyelenggaraan makanan sesuai dengan Permenkumham No. 40 Tahun 2017 tentang penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemsarakatan di Lapas dan Rutan. Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang sudah memenuhi persyaratan dalam memenuhi penyelenggaraan makanan sesuai dengan instrumen hukum Permenkumham No.40 Tahun 2017 dan telah dilaksanakan dengan baik oleh Unit Pelaksana Teknis ini, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang adalah salah satu contoh Unit Pelaksana Teknis yang memberikan pelayanan dengan standar Permenkumham No.40 Tahun 2017, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang masih memiliki evaluasi diantaranya, Pengarsipan data bagi warga binaan berkebutuhan khusus harus dimiliki dan di data dengan baik oleh petugas dapur yang berkoordinasi dengan tenaga kesehatan dari Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang, Penambahan Jumlah petugas dapur yang sesuai kriteria.

**Kata Kunci : Pemsarakatan, Permenkumham dan Makanan.**

### **PENDAHULUAN**

Warga binaan pemsarakatan adalah narapidana, anak didik pemsarakatan, dan klien pemsarakatan. anak negara yaitu anak yang berdasarkan putusan pengadilan diserahkan pada negara untuk dididik dan ditempatkan di Lapas . Sekelompok masyarakat yang hidup dan perkembangannya berada di dalam sebuah tempat yang dibatasi hak dan ruang untuk kebebasan dan kemerdekaannya, selain dibatasi oleh ruang, makanan dan minuman yang diberikan kepada warga binaan sangat diatur oleh negara, dimana sebagai pelaksana negara yang mengawasi dan bertugas menjaga adalah petugas pemsarakatan.

Dalam konteks pangan pada rumah tahanan negara atau lembaga pemsarakatan sudah diatur berdasarkan undang – undang No. 12 Tahun 1995 tentang Pemsarakatan dan sebagai pendukung pelaksana dikeluarkannya Permenkumham No. 40 Tahun 2017 yang

berupa turunan dari instrumen sebelumnya Permenkumham No. 02 Tahun 2009 tentang penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara. Kesehatan dan gizi narapidana harus diperhatikan secara detail oleh pelaksana teknis dalam penyelenggaraan makanan karena pada instrumen hukum Undang - Undang No.12 Tahun 1995 tentang pemasyarakatan bahwa warga binaan berhak mendapatkan makanan yang layak, hal ini tentu harus dijalankan sesuai dengan petunjuk dan perintah undang - undang. Dalam hal ini Kementerian Hukum dan HAM bersama Kementerian Kesehatan meninjau lebih jauh pemenuhan tentang AKG (Angka Kecukupan Gizi) yang dianjurkan sesuai kelompok umur serta nutrisi yang terpenuhi serta bagi warga binaan yang berkebutuhan khusus.

Makanan yang layak berasal dari bahan dasar dengan kualitas yang baik, berasal dari tempat yang bersih dan dimasak oleh tenaga yang terampil serta higienis dalam penyajiannya , penulis dalam hal ini melakukan studi lapangan pada unit pelaksana teknis pada Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang untuk memberikan evaluasi sekaligus pengawasan terhadap pelaksanaan penyelenggaraan makanan sesuai dengan Permenkumham No. 40 Tahun 2017 dengan beberapa poin standar yang diamati dalam pembahasan, dalam tulisan ini penulis mengharapkan kesesuaian hak narapidana dalam menerima makanan sesuai permenkumham pada Rumah Tahanan negara kelas IIB Serang, dimana Unit Pelaksana Teknis dibawah Direktorat Jendral Pemasyarakatan ini menjalankan pemenuhan hak warga binaan dalam penyelenggaraan makanan sesuai dengan instrumen hukum nya.

## PEMBAHASAN

### A. Perencanaan Menu.

Perencanaan menu merupakan suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang dan akan diolah guna memenuhi kebutuhan zat gizi warga binaan pemasyarakatan dan tahanan yang memiliki hak untuk dipenuhi gizi dan pangannya walaupun berada dalam masa pidana.

**KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA  
KANTOR WILAYAH BUNDA  
RUMAH TAHANAN NEGARA KELAS IIB**

**DAFTAR MENU MAKANAN WBP RUTAN KELAS IIB SERANG SIKLUS 10 HARI**

WAKTU MAKAN	HARI KE-									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>PAGI (06.00)</b>	Nasi Goreng Telur Dadar Kerupuk Air Minum	Nasi Putih Telur Goreng Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum
<b>SNACK</b>	Bihun Kacang Ijo	Ubi Kacang Telur Kacang	Bihun Kacang Ijo	Ubi Kacang Telur Kacang	Bihun Kacang Ijo	Ubi Kacang Telur Kacang	Bihun Kacang Ijo	Ubi Kacang Telur Kacang	Bihun Kacang Ijo	Ubi Kacang Telur Kacang
<b>SIANG (11.30)</b>	Nasi Goreng Telur Dadar Kerupuk Air Minum	Nasi Putih Telur Goreng Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum
<b>SNACK</b>	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang	Ubi Kacang
<b>SORE (16.00)</b>	Nasi Goreng Telur Dadar Kerupuk Air Minum	Nasi Putih Telur Goreng Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum	Nasi Putih Telur Dadar Kacangtahu Air Minum

**CATATAN - ENERGI PER ORANG - HARI**

No	Nama	Umur	BB (kg)	BB Ideal (kg)	BB % Ideal	BB % Ideal	BB % Ideal	BB % Ideal	BB % Ideal	BB % Ideal
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

**Janji Kinerja 2019**  
THE BEST 2019

**SUKSES MELAKUKAN**  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
KANTOR WILAYAH BUNDA  
RUMAH TAHANAN NEGARA KELAS IIB

Dalam perencanaan menu Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang telah menerapkan sesuai dengan ketentuan Instrumen Permenkumham No. 40 Tahun 2017 dimana harus menyediakan menu makanan 10 (sepuluh) Hari yang berbeda dalam satu bulan, Siklus menu merupakan rangkaian menu yang direncanakan dengan hati - hati yang diputar pada rentan waktu yang ditentukan . Siklus menu memiliki beberapa keunggulan. Setelah perencanaan awal selesai, waktu bebas bagi perencana untuk meninjau dan merevisi menu untuk memenuhi perubahan kebutuhan seperti perubahan personil, atau ketersediaan barang makanan. pengulangan bentuk menu yang sama dalam menstandarisasi prosedur persiapan dan penggunaan peralatan yang efisien. (Payne et al, 2012)

Apabila dipandang melalui kacamata gizi bahwa varian dari menu selama 10 (sepuluh) hari yang diterapkan oleh Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang sesuai dengan instrumen Permenkumham No.40 Tahun 2017, adalah upaya untuk melakukan pencukupan gizi bagi anak, tahanan dan narapidana, menurut ahli gizi, faktor ini sangat penting, terlebih lagi jika akan menyusun menu untuk keluarga sehari-hari. Hidangan harus memenuhi kebutuhan gizi agar dapat mendukung pertumbuhan badan, menjaga kesehatan dan menghasilkan energi yang diperlukan.

A. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan.

Perencanaan anggaran dimulai diusulkan oleh pihak Lapas/Rutan melalui Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM, diajukan ke Sekretaris Jenderal Kementerian Hukum dan HAM dan diputuskan oleh Sekretaris Jenderal Kementerian Hukum dan HAM. Dalam hal ini anggaran guna penyediaan makan bagi narapidana belum mengalami perubahan sampai saat ini dengan jumlah anggaran yang disesuaikan dengan wilayah rayon

KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA

FORMULIR : 1

PROVINS : BANTEN  
KANTOR : RUTAN SERANG

NO.	URAIAN	-/+	PAGU DIPA (Rp)	PAGU KONTRAK	REALISASI PEMBAYARAN (Rp)			REALISASI (Rp)		PRESENTASE
					JUMLAH NAPI TAHANAN	S P M (Rp)	INDEX (Rp)	SISA DANA	KEBUTUHAN SESUAI MONAGE BON	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
A.	PAGU DIPA		3.973.662.000	3.879.740.397			21.000			
B.	REVISI (+/-)		0							
C.	SKPA (ABT)		0							
1	JANUARI				15.844	334.989.462	21.143	3.544.750.935	334.989.462	8.43%
2	FEBRUARI				15.725	334.416.316	21.267	3.210.334.619	334.416.316	16.85%
3	MARET				17.092	363.529.377	21.269	2.846.805.242	363.529.377	25.99%
4	APRIL				21.345	278.469.757	21.345	2.568.335.483	278.469.757	33.09%
5	MEL				21.268	268.123.910	21.268	2.300.211.575	268.123.910	39.75%
6	JUNI								0	
7	JULI								0	
8	AGUSTUS								0	
9	SEPTEMBER								0	
10	OKTOBER								0	
11	NOPEMBER								0	
12	DESEMBER								0	
	JUMLAH				91.374	1.579.828.822	106.292			



masing - masing. <sup>2</sup>

Dalam penganggaran tersebut sesuai instrumen Permenkumham tujuan dari penganggaran biaya makan bagi warga binaan pemsaryakatan adalah sebagai langkah - langkah

<sup>2</sup> Yuliana Primawardani. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hak Asasi Manusia Badan Penelitian dan Pengembangan Hukum dan Hak Asasi Manusia Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Perawatan Fisik Terkait Penyediaan Makanan dan Minuman Bagi Narapidana di Lembaga Pemasaryakatan Ditinjau Dari Pendekatan Hak Asasi Manusia.( JIKH Vol. 11 No. 2 Juli 2017: 159 – 179)

menentukan kebutuhan dan upaya mencukupi kebutuhan bagi warga binaan pemsarakatan yang ada pada Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang, ada langkah - langkah yang harus diperhatikan menurut instrumen tersebut adalah ;

Langkah-langkah perhitungan kebutuhan makanan, sebagai berikut :

- a. Menentukan jumlah WBP dan tahanan,
- b. Menentukan standar porsi tiap bahan makanan dalam berat kotor,
- c. Menghitung berapa banyak pemakaian bahan makanan setiap siklus menu selama satu tahun<sup>3</sup>.

Contoh :

- a. Jumlah rata-rata WBP dan tahanan per hari = 1.000 orang,
- b. Standar porsi daging 0.050 Kg,
- c. Satu siklus menu untuk 10 hari , 3 kali pemakaian daging pada hari ke-3, 5, dan 8<sup>4</sup>.

Apabila dalam satu bulan terdiri dari 31 hari, maka pada hari ke-31 diberi sama dengan menu hari ketujuh. Contoh kebutuhan daging dalam satu tahun adalah :

<p><b>Jumlah WBP dan tahanan x standar porsi x konsumsi dalam 1 tahun (365 hari)</b> <b>= 1000 orang x 0,035 Kg x ( 5 X 3 X 12) = 1000 orang x 0,035 Kg x 180 kali</b> <b>= 6.300 Kg dalam satu tahun<sup>1</sup></b></p>
---

Hasil hitungan ini adalah yang diminta dan dianggarkan dalam setiap tahunnya dalam perencanaan penganggaran di Lapas ataupun Rutan di indonesia untuk pemenuhan makanan dan gizi bagi warga binaan pemsarakatan, selanjutnya hal ini diteruskan untuk permintaan penyelenggaraan makanan pada Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang.

#### B. Permintaan Bahan Makanan.

Alur permintaan bahan makanan bagi WBP dan tahanan dilaksanakan sesuai dengan mekanisme yang diatur dalam peraturan yang berlaku (Keputusan Presiden tentang pengadaan barang dan jasa). Pada umumnya pengadaan bahan makanan untuk warga binaan pemsarakatan dan tahanan di Lapas atau Rutan memiliki persamaan yaitu melalui proses pelelangan melalui pemborong yang masuk dalam daftar rekanan mampu ( DRM ) .

<sup>3</sup> Permenkumham No. 40 Tahun 2017 Tentang penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemsarakatan.

<sup>4</sup> Permenkumham No. 40 Tahun 2017 Tentang penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemsarakatan.

Adapun penyelenggaraan lelang borongan dilakukan oleh pejabat pengadaan barang dan jasa yang ditunjuk oleh Kepala Lapas atau Rutan.

C. Standar Kecukupan Gizi.

Untuk mewujudkan masyarakat Indonesia yang sehat diperlukan asupan gizi yang cukup sesuai dengan angka kecukupan gizi yang dianjurkan, Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia yang selanjutnya disingkat AKG adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat.<sup>5</sup>

NO.	NAMA BAHAN MAKANAN	SATUAN	VOLUME	BANYAKNYA	HARGA SATUAN (Rp)
1	BERAS	Kg	0,350	176,400	9.900
2	UBI	Kg	0,150	75,600	4.700
3	DAGING SAPI	Kg	0,000	0,000	114.000
4	AYAM BOILER	Kg	0,100	50,400	33.800
5	TELUR AYAM RAS	Butir	1,000	504,000	1.250
6	KELAPA DAGING	Kg	0,030	15,120	7.000
7	SAYURAN SEGAR	Kg	0,300	151,200	9.900
8	BUAH-BUAHAN	Kg	0,050	25,200	9.700
9	GULA PASIR	Kg	0,013	6,552	12.000
10	BUMBU SEGAR	Kg	0,030	15,120	11.000
11	RACIKAN SAMBEL	Kg	0,010	5,040	9.600
12	GARAM DAPUR	Kg	0,012	6,048	3.000
13	TAHU	Kg	0,110	55,440	4.000
14	TEMPE	Kg	0,050	25,200	9.000
15	KACANG-KACANGAN	Kg	0,000	0,000	17.600
16	KACANG HIJAU	Kg	0,020	10,080	21.500
17	IKAN SEGAR	Kg	0,083	41,832	22.800
18	IKAN KERING	Kg	0,000	0,000	21.500
19	MINYAK GORENG	Liter	0,105	52,920	7.900
20	GULA KELAPA	Kg	0,0065	3,276	9.000
21	KECAP	Liter	0,012	6,048	17.500
22	GAS	Kg	0,175	88,200	9.100
23	AIR MINUM	Liter	2,000	1008,000	390
<b>JUMLAH</b>					

Serang, 31 Maret 2020  
Petugas Dapur.

Dalam konteks pemenuhan Angka Kecukupan Gizi yang sudah diatur dalam instrumen Permenkumham No.40 Tahun 2017 sesuai dengan jenis kelamin dan kebutuhan dari anak, tahanan dan narapidana sesuai kelompok umur, dalam hal ini Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang sudah melakukan angka kecukupan gizi sesuai dengan instrumen penyelenggaraan makanan menurut usia, dan juga jenis kelamin dalam penganggaran perencanaan penyelenggaraan makanan. Sangat disayangkan dalam hal pemenuhan

<sup>5</sup> Permenkes No.28 Tahun 2019 Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Masyarakat Indonesia.

kecukupan gizi belum diatur untuk warga binaan berkebutuhan khusus misalnya ibu hamil, sakit menahun yang sudah cukup lama dan alergi, sebenarnya Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang sudah menerapkan hal ini tetapi dalam perencanaan nya belum dibuat daftar warga binaan berkebutuhan khusus secara rinci dalam arsip, apabila ada yang sakit atau membutuhkan suplemen tambahan khusus hanya dilaporkan secara lisan oleh tim kesehatan dari sub sie pelayanan tahanan.

#### D. Sumber Daya Manusia dan Peralatan Dalam Penyelenggaraan Makanan.

Menurut Permenkumham No. 40 Tahun 2017 sumber daya manusia yang dibutuhkan adalah minimal D3 (Diploma Tiga) Ahli Gizi atau pernah mengikuti pelatihan tata boga sebelumnya, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang belum memiliki petugas dapur atau sumber daya manusia pendukung penyelenggara makanan dalam pelaksanaannya, menurut Ruserina Wanita yang juga Direktur Politeknik Kesehatan (Poltekkes) Kementerian Kesehatan Riau mengatakan “ahli gizi adalah seorang profesional berijazah resmi yang bertanggung jawab penuh atas menu makanan di tempat pelayanan kesehatan dan klub olahraga, atau klub diet. Seorang ahli gizi, misalnya, harus bisa secara profesional membuat menu makanan untuk orang diabetes yang tetap ada manis tetapi tidak menaikkan kadar gula. Juga membuat menu sehat untuk penderita hipertensi, dan penderita kolesterol.”

Tenaga yang diperlukan : Standar juru masak dengan WBP dan tahanan adalah 1: 75 -100 orang.<sup>6</sup> Minimal juru masak berjumlah 5 ( lima ) orang. Dalam pelaksanaan tugasnya juru masak melakukan kegiatan;

- a. Mempersiapkan dan meracik bahan makanan
- b. Memasak dan mengolah makanan
- c. Mendistribusikan makanan dan,
- d. Memperhatikan Kebersihan sarana dan prasarana

Apabila Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang memiliki jumlah penghuni sebanyak 350 orang warga binaan pemsarakatan maka rasio jumlah petugas dapur yang membantu sudah mencukupi dimana petugas dapur yang bekerja saat ini ada 7 (tujuh) orang yang terdiri 3 (tiga) orang juru masak dan 4 (orang) orang sebagai pembantu dalam pelaksanaan. Artinya Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang sudah mencukupkan standar untuk petugas dapur sehingga dapat menyelenggarakan makanan sesuai dengan kebutuhan tanpa kualahan dan kekurangan personil petugas dapur yang bekerja, dalam hal

---

<sup>6</sup> Permenkumham No. 40 Tahun 2017 Tentang penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemsarakatan.

ini petugas dapur dibuatkan piket siang dan malam dimana yang bekerja pada siang hari ada 5 (lima) orang dan 2 (dua) orang pada malam hari mengingat resiko keamanan dan ketertiban pada malam hari sangat minim.

#### E. Higienis

Higiene merupakan tindakan seseorang untuk memelihara kesehatan diri sendiri, memperbaiki dan mempertinggi nilai kesehatan serta mencegah timbulnya penyakit<sup>7</sup>. Karena pada dasarnya higiene adalah mengembangkan kebiasaan baik untuk menjaga kesehatan, maka seharusnya hal ini dapat diketahui sejak calon pekerja akan direkrut sebagai tenaga pengolah (Purnawijayanti, 2001). Dalam rangka penyelenggaraan makanan pada Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) dan Rumah Tahanan negara (Rutan) yang dapat memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi, dan citarasa memerlukan pedoman penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara. Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang dalam hal higiene belum mendapatkan sertifikasi dari Kementerian Kesehatan dalam proses penyelenggaraan makanan, bukan berarti dalam pelaksanaannya tidak higiene tetapi ada beberapa faktor yang belum terpenuhi nya standar higiene, diantaranya adalah kurangnya sarana dan prasarana seperti *exhaust fan*, pintu penutup kedap udara dan lantai yang landai dan tidak licin, ini adalah faktor lain diluar dari higiene itu sendiri, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang merupakan sebuah bangunan *heritage* yang berada di pusat kota Serang, pada struktur bangunannya belum dilakukan renovasi, terutama pada bagian dapur yang dilakukan untuk bangunan yang syarat higiene.

## PENUTUP

### A. Kesimpulan.

Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang sudah memenuhi persyaratan dalam memenuhi penyelenggaraan makanan sesuai dengan instrumen hukum Permenkumham No.40 Tahun 2017 telah dilaksanakan dengan baik oleh Unit Pelaksana Teknis ini, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang adalah salah satu contoh satuan kerja yang menjadi pilot project penelitian saya sebagai penulis, dan dari beberapa point penting yang saya bahas dalam penelitian ini sudah terpenuhi secara garis besar hanya saja dalam pengarsipan kecukupan gizi untuk warga binaan yang sakit dan berkebutuhan khusus serta petugas dapur atau tamping dapur yang memiliki keahlian dalam bidang tata boga atau ahli gizi.

Ahli gizi dan tata boga dalam Unit Pelaksana Teknis di seluruh Indonesia ini hampir secara menyeluruh belum memiliki SDM dalam bidang keahlian ini, tetapi harapan saya adalah dengan tidak adanya ahli gizi dan tata boga dalam petugas dapur ataupun tamping dapur tidak mengurangi kualitas makanan yang disajikan dan juga tidak mengurangi

---

<sup>7</sup> Arizka Permana Putra, Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya, Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.

kinerja menjadi lebih rendah dan dibawah standar dari intrumen hukum Permenkumham No.40 Tahun 2017.

### **B. Saran.**

Saran saya Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang harus menambah rekrutmen dalam penambahan petugas dapur dan juga tamping dapur menjadi kesesuaian dalam instrumen hukum menjadi memiliki ahli gizi dan tata boga dalam bidangnya minimal memiliki pengalaman yang baik dalam tata boga inilah hal yang harus diperhatikan agar Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang memiliki variasi menu yang baik, higienis, dan lezat.

Pengarsipan data bagi warga binaan berkebutuhan khusus harus dimiliki dan di data dengan baik oleh petugas dapur yang berkoordinasi dengan tenaga kesehatan dari Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang dan memiliki data yang setiap saat diperbarui, karena seperti fungsi Rutan dalam undang - undang hanya sebagai tempat transit atau yang masih berstatus tahanan saja maka dari itu koordinasi antara petugas dapur dan kesehatan harus baik, cepat dan tanggap dalam memperbarui data yang ada dalam jumlah penambahannya.

Selanjutnya adalah yang paling penting, Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang harus memfasilitasi kebutuhan yang diminta oleh kementerian kesehatan dalam rangka upaya Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang mendapat predikat dapur higienis tahun ini, karena dalam penyajiannya saya anggap sudah baik hanya saja ada faktor sarana dan prasarana yang diminta oleh Kementerian Kesehatan, seperti exhaust fan minimal 2 (dua) buah, penyejuk udara minimal 2 (dua), lantai yang tidak licin, dan pengukur suhu ruangan, ini hanya bagian kecil yang saya anggap Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Serang bisa di dapat dalam waktu dekat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

### **Instrumen Hukum**

Undang - Undang No.12 Tahun 1995 Tentang Pemasarakatan.

Standar Minimum Rules For The Treatment Of The Prisons.

Permenkumham No.40 Tahun 2017 Tentang Penyelenggaran Makanan Bagi Warga Binaan Pemasarakatan

Permenkes No. 28 Tahun 2018 Tentang Angka Kecukupan Gizi.

### **Jurnal**

Michael, D. (2015). Penerapan Hak-Hak Narapidana di Lembaga Pemasarakatan Klas IA Tanjung Gusta, Sumatera Utara Ditinjau dari Perspektif Hak Asasi Manusia. Jurnal HAM, 6(740), 91-104.



PERMANA PUTRA, A., & NURLAELA, L. (2016). Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).

Primawardani, Y. (2017). Perawatan Fisik Terkait Penyediaan Makanan Dan Minuman Bagi Narapidana Di Lembaga Pemasarakatan Ditinjau Dari Pendekatan Hak Asasi Manusia. *Jurnal Ilmu Kebijakan Hukum*, 11 No.2(M), 159-179.

Victorio H.Situmorang. (2019). Lembaga pemasarakatan sebagai bagian dari penegakan hukum (Correctional Institution as Part of Law Enforcement). *Jurnal Ilmiah Kebijakan Hukum*, 13(1), 85-98.

Diasti Rizki Ramadhani (2020).Implementasi Pemenuhan Hak Mendapatkan Makanan Yang Layak Bagi Narapidana *JUSTITIA : Jurnal Ilmu Hukum dan Humaniora* issn cetak :2354-9033 | | issn online :2579-9398 | | Vol. 7 No. 1 Tahun 2020

#### **Internet**

<https://cds.or.id/15/09/2020/kajian-bahan-makanan-bagi-tahanan-dan-narapidana-di-institusi-pemasarakatan/>

<https://www.sehatq.com/17/09/2020/artikel/memahami-angka-kecukupan-gizi-dan-cara-memenuhinya>

<https://www.beritasatu.com/mutia-nugraheni/kesehatan/17/09/2020/ahli-gizi-berperan-penting-dalam-membuat-menu-sehat-pasien>