



IMPLEMENTASI PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS I CIPINANG

Lisa Apriana¹, Padmono Wibowo²

1,2) Politeknik Ilmu Pemasaratakan

Abstrak

Salah satu hak Narapidana yang harus diberikan adalah Narapidana berhak mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 merupakan Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana. Penelitian ini bertujuan untuk implementasi pedoman penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi langsung di bagian penyediaan makanan Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang dengan memantau proses penyelenggaraan makanan di dapur. Pengumpulan data dan informasi juga dilakukan dengan wawancara kepada petugas dan Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang. Pada penelitian ini menunjukkan bahwa pekerja di dapur adalah Narapidana, bukan petugas khusus yang berasal dari PNS atau pihak ketiga. Untuk kebersihan dapur dan sekitarnya juga sudah terjaga dengan baik sehingga kualitas makanan yang dihasilkan tetap baik untuk tubuh.

Kata Kunci: Penyelenggaraan makanan, bahan makanan, narapidana

*Correspondence Address : lissa.apriana@gmail.com

DOI : 10.31604/jips.v8i6.2021.1650-1661

© 2021UM-Tapsel Press

PENDAHULUAN

Semakin banyak kasus kejahatan yang terjadi di Indonesia membuat pelaku tindak pidana semakin banyak juga yang harus berada di Lembaga Pemasyarakatan untuk menjalani masa hukumannya. Kasus kejahatan tersebut dapat terjadi karena disebabkan oleh berbagai macam faktor. Sesuai dengan Undang-Undang tentang Pemasyarakatan yaitu Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995, pada Pasal 1 ayat 3 dijelaskan bahwa Lembaga Pemasyarakatan yang selanjutnya disebut LAPAS adalah tempat untuk melaksanakan pembinaan Narapidana dan Anak Didik Pemasyarakatan. Narapidana yang sudah mendapatkan pembinaan di Lapas diharapkan dapat menyadari kesalahan yang telah dilakukannya sehingga dapat semakin memperbaiki dirinya dan tidak melakukan tindak pidana kembali, serta ketika Narapidana tersebut kembali ke lingkungan masyarakat, mereka dapat diterima kembali dengan baik oleh masyarakat sekitar.

Narapidana yang berada di Lapas tentu saja memiliki hak dan kewajiban yang sudah tercantum pada Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995. Salah satu hak Narapidana yang harus diberikan adalah Narapidana berhak mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia untuk mempertahankan hidupnya dan melaksanakan aktifitasnya sehari-hari, maka dari itu setiap manusia perlu mendapatkan makanan yang layak dengan asupan gizi yang cukup. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan, pada Pasal 19 ayat (1) dijelaskan bahwa Setiap Narapidana dan Anak Didik Pemasyarakatan berhak mendapatkan makanan dan minuman sesuai dengan jumlah kalori yang

memenuhi syarat kesehatan. Dijelaskan juga jumlah kalori tersebut sekurang-kurangnya 2250 (dua ribu dua ratus lima puluh) kalori untuk setiap orang per harinya. Pemberian makanan kepada Narapidana di Lapas harus memenuhi kriteria kebersihan, kecukupan gizi, sanitasi, dan cita rasa sehingga diharapkan dapat mengurangi angka kesakitan dan meningkatnya angka kesehatan Narapidana.

Lapas harus memerhatikan pengelolaan makanan untuk Narapidana agar dilaksanakan dengan baik sesuai dengan pedoman yang berlaku dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana. Pemberian makanan kepada Narapidana yang tidak sesuai dengan ketentuan dapat memicu terjadinya gangguan kesehatan Narapidana serta keamanan dan kertertiban di Lapas. Hal ini dapat mengakibatkan kerusakan yang mungkin saja sulit ditangani oleh pegawai dikarenakan jumlah pegawai yang tidak sebanding dengan jumlah Narapidana. Salah satu Lapas yang memiliki jumlah pegawai lebih sedikit daripada jumlah Narapidana adalah Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang.

Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang merupakan salah satu Lapas di Indonesia yang bertempat di Kantor Wilayah Kemenkumham DKI Jakarta. Lapas ini termasuk yang mengalami over capacity dikarenakan Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang memiliki jumlah Narapidana sebanyak 3.365 orang, padahal Lapas ini hanya memiliki kapasitas untuk 880 orang. Jumlah petugas di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang juga tidak sebanding dengan jumlah Narapidana, jumlah petugas yang berada di Lapas Kelas I Cipinang adalah 327 orang. Oleh karena itu diperlukan pedoman untuk melakukan penyelenggaraan makanan di Lapas. Pedoman merupakan ketentuan dasar

dalam memberikan arah bagaimana sesuatu dilaksanakan atau hal-hal pokok yang menjadi dasar untuk melaksanakan sesuatu. Pedoman tersebut sudah tercantum pada Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana. Dengan adanya pedoman tersebut diharapkan penyelenggaraan makanan untuk Tahanan, Anak dan Narapidana dapat menjadi lebih berkualitas serta Lapas dapat menyediakan makanan yang memenuhi syarat gizi, baik jumlah dan mutu, dan juga dapat menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa.

Melihat jumlah Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang sangat banyak, tentu tidak mudah untuk memasak makanan dengan jumlah porsi yang banyak sekaligus. Diperlukan tenaga masak yang ahli atau berpengalaman dalam hal memasak sehingga makanan yang dimasak memiliki cita rasa yang enak. Dan juga dibutuhkan tenaga ahli gizi untuk senantiasa mengecek masing-masing gizi dari makanan yang telah dibuat. Pada kenyataannya masih banyak Lapas yang menggunakan tenaga dari Narapidana untuk mengelola makanan serta belum adanya tenaga ahli gizi di masing-masing Lapas, salah satunya yaitu di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang. Pada bulan Oktober 2021 tercatat ada 31 orang Narapidana yang menjadi tenaga kerja di dapur Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang. Data tersebut merupakan contoh kecil yang menunjukkan bahwa belum optimalnya pelaksanaan pedoman penyelenggaraan makanan di Lapas. Dengan melihat latar belakang tersebut, maka peneliti akan melakukan penelitian yang membahas bagaimana implementasi pedoman penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui implementasi pedoman

penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang

Penulis melakukan penelitian ini dengan menggunakan metode kualitatif, Moeleong mengatakan penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan suatu prosedur analisis tanpa menggunakan prosedur statistik, penelitian yang dalam upayanya membangun pandangan orang lain dengan teliti dan rinci kemudian dibentuk dengan kata kata. Teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui observasi secara langsung proses penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang . Pengumpulan data juga didapatkan dari hasil wawancara dengan petugas di bidang penyelenggaraan makanan serta wawancara dengan Narapidana dan tidak lupa dokumentasi selama kegiatan penelitian berlangsung.

PEMBAHASAN

Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang

Narapidana yang berada di Lapas tentu saja memiliki hak dan kewajiban yang sudah tercantum pada Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan. Salah satu hak Narapidana yang harus diberikan adalah Narapidana berhak mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Hak terkait makanan dan minuman yang layak merupakan hak yang dimiliki oleh setiap manusia, termasuk narapidana. Hal ini dikarenakan hak tersebut termasuk dalam salah satu hak asasi manusia (Primawardani, 2017). Dalam memenuhi hak Narapidana tersebut maka dibutuhkan pedoman dalam penyelenggaraan makanan di Lapas. Pedoman tersebut tercantum pada Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi

Tahanan, Anak, dan Narapidana. Di dalam peraturan tersebut dijelaskan bahwa Penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dilaksanakan dimulai dari proses perencanaan anggaran, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, monitoring, evaluasi, pencatatan dan pelaporan. Pemberian makanan yang dilaksanakan di Lembaga Pemasarakatan Kelas I Cipinang diawali dengan pemesanan terhadap bahan makanan yang dilakukan oleh beberapa pihak, yaitu pemborong. Saat ini Lembaga Pemasarakatan Kelas I Cipinang bekerja sama dengan CV. Sahabat dalam menyelenggarakan makanan untuk Narapidana di Lapas.

a. Perencanaan Anggaran

Perencanaan anggaran merupakan kegiatan untuk menyusun biaya yang dibutuhkan dalam hal pengadaan bahan makanan, jasa profesi serta permintaan sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana. Tujuan dari perencanaan anggaran yaitu dapat menaksir harga belanja bahan makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan, beraneka bahan makanan beserta jumlahnya, dan jasa profesi bagi Tahanan, Anak dan Narapidana sesuai

dengan peraturan yang berlaku. Perencanaan anggaran tersebut diawali dari pengajuan Lapas melalui Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM, kemudian diajukan kepada Sekretariat Jenderal Kementerian Hukum dan HAM dan diputuskan oleh Sekretariat Jenderal Departemen Hukum dan HAM.

b. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan kegiatan untuk menyusun menu dengan mempertimbangkan gizi di makanan tersebut yang kemudian akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi bagi Tahanan, Anak dan Narapidana. Tujuan dari perencanaan menu ini yaitu sebagai bentuk pedoman untuk melakukan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi makanan, menyesuaikan dengan anggaran yang tersedia, menghemat waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dapat digunakan menjadi alat penyuluhan yang baik. Adapun menu makanan untuk Narapidana yang ada di Lembaga Pemasarakatan Kelas I Cipinang sebagai berikut :

Waktu Makan	Pagi	Snack	Siang	Snack	Sore
Hari Ke-1	• Nasi Putih • Telur Rebus • Tumis Kc.Panjang • Air Minum	Bubur Kacang Hijau	• Nasi Putih • Ayam Kecap • Tahu Goreng • Tumis Labu Siam • Sambal • Buah-buahan	Ubi rebus	• Nasi Putih • Ikan Segar Goreng • Tempe Goreng • Tumis Wortel+Sawi Putih • Sambal • Air Minum

			• Air Minum		
Hari Ke-2	• Nasi Putih • Ikan Asin Goreng • Tumis Sawi Putih • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Sayur Lodeh • Ikan Segar Goreng • Tahu Goreng • Sambal • Buah-buahan • Air Minum		• Nasi Putih • Pecel Sayur • Tempe Goreng • Semur Daging • Sambal • Air Minum
Hari Ke-3	• Nasi Putih • Telur Rebus • Tumis Tauge • Air Minum	Bubur Kacang Hijau	• Nasi Putih • Ayam Goreng • Tahu Goreng • Tumis Kol+Wortel • Sambal • Buah-buahan • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Ikan Segar Goreng • Kacang Tanah Balado • Tumis Buncis • Sambal • Air Minum
Hari Ke-4	• Nasi Putih • Ikan Asin Goreng • Tumis Labu Siam • Air Putih	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Ayam Kecap • Tempe Goreng • Sayur Lodeh • Sambal • Buah-buahan • Air Minum		• Nasi Putih • Daging Gulai • Kacang Tanah Balado • Sop • Sambal • Air Minum
Hari Ke-5	• Nasi Putih • Telur Rebus • Tumis Tauge • Air Minum	Bubur Kacang Hijau	• Nasi Putih • Ayam Goreng • Tempe Goreng • Sayur Asem • Sambal • Buah-buahan • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Ikan Asin Goreng • Kacang Tanah Balado • Tumis Sawi Putih • Sambal • Air Minum
Hari Ke-6	• Nasi Putih • Ayam Kecap • Tumis Kacang Panjang • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Ikan Segar Goreng • Tahu Goreng • Sayur Bening Bayam • Sambal • Buah-buahan • Air Minum		• Nasi Putih • Semur Daging • Tempe Goreng • Urap Sayur • Sambal • Air Minum
Hari Ke-7	• Nasi Putih • Telur Rebus • Cah Kol+Wortel • Air Minum	Bubur Kacang Hijau	• Nasi Putih • Ayam Goreng • Tahu Goreng • Sayur Lodeh • Sambal • Buah-buahan • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Ikan Segar Goreng • Kacang Tanah Balado • Tumis Tauge • Sambal • Air Minum
Hari Ke-8	• Nasi Putih • Ikan Asin Goreng • Tumis Sawi Putih • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Ayam Kecap • Tempe Goreng • Capcay • Sambal • Buah-buahan		• Nasi Putih • Gulai Daging • Kacang Tanah Balado • Pecel Sayuran • Sambal • Air Minum

			• Air Minum		
Hari Ke-9	• Nasi Putih • Telur Rebus • Tumis Tauge • Air Minum	Bubur Kacang Hijau	• Nasi Putih • Tahu Goreng • Ayam Goreng • Sayur Sop • Sambal • Buah-buahan • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Tumis Kacang Panjang • Ikan Segar Goreng • Kacang Tanah Balado • Sambal • Air Minum
Hari Ke-10	• Nasi Putih • Ikan Asin Goreng • Tumis Buncis • Air Minum	Ubi Rebus	• Nasi Putih • Telur Rebus • Tahu Goreng • Pecel Sayur • Sambal • Buah-buahan • Air Minum		• Nasi Putih • Semur Daging • Tempe Goreng • Gulai Daun Singkong • Sambal • Air Minum

Dalam perencanaan menu makanan untuk Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang telah menyesuaikan dengan ketentuan yang ada di Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 dengan menyediakan menu makanan 10 (sepuluh) hari. Menu makanan ini juga disesuaikan dengan ketersediaan bahan-bahan makanan yang berada di wilayah masing-masing serta kesanggupan dari Narapidana yang bertugas memasak makanan tersebut. Tabel menu makanan selain di pasang di dapur, tabel menu makanan juga dipasang di masing-masing blok, sehingga Narapidana dapat mengetahui menu apa saja setiap harinya.

c. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah proses penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan yang bertujuan agar tercapainya kebutuhan bahan makanan untuk WBP dan selama satu tahun (Ramadhani, 2020). Pada Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia

Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 juga terdapat langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan yaitu menentukan jumlah Tahanan, Anak dan Narapidana berdasarkan jenis kelamin, menyusun menu berdasarkan kerangka menu yang telah ditentukan oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan, menentukan standar porsi dari tiap bahan makanan dalam berat kotor yang tercantum pada daftar kebutuhan makanan dan bahan bakar, dan menghitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu selama 1 (satu) tahun dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Kebutuhan Bahan Makanan} = \text{Jumlah Narapidana/Tahanan/Anak} \times \text{Standar Porsi} \times \text{Pemakaian}$$

Hasil dari perhitungan tersebut adalah yang diminta dan dianggarkan pada setiap tahunnya dalam perencanaan penganggaran di Lapas ataupun Rutan di Indonesia untuk pemenuhan makanan dan gizi Tahanan, Anak dan Narapidana.

d. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Proses pemesanan dan pembelian bahan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana dilakukan sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Pemesanan dan pembelian bahan makanan juga disesuaikan dengan penyusunan untuk permintaan bahan makanan berdasarkan menu sesuai dengan jumlah Tahanan, Anak dan Narapidana di Lapas atau Rutan. Pengadaan bahan makanan untuk Tahanan, Anak dan Narapidana yaitu melalui proses pelelangan melalui pemborong yang sudah terdaftar. Penyelenggaraan lelang borongan dilakukan oleh pegawai atau pejabat yang ditunjuk oleh Kepala Lapas.

e. Penerimaan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang terdiri dari pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan mengenai jenis, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan permintaan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian awal kontrak pengadaan bahan makanan. Bahan Makanan yang sudah tiba di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang harus dihitung dan ditimbang ulang, petugas mengecek dengan teliti setiap bahan makanan yang datang, petugas mencatat di buku laporan terkait jumlah, berat dan

spesifikasi lainnya dari bahan makanan tersebut, apabila terdapat bahan makanan yang tidak sesuai maka akan dikembalikan, dibutuhkan pernyataan serta tanda tangan dari petugas yang mengirim bahan makanan apabila terjadi pengembalian bahan makanan, bahan makanan yang ditolak tersebut harus segera diganti. Segala proses penerimaan bahan makanan ini juga dilakukan dokumentasi sebagai bukti telah diterimanya bahan makanan.

f. Penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan dilakukan apabila terdapat bahan makanan yang tidak langsung diolah dan harus disimpan lebih dari satu hari. Berdasarkan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 terdapat beberapa hal yang harus diperhatikan ketika menyimpan bahan makanan, yaitu:

1. Teknik Menyimpan Bahan Makanan Segar

Menyimpan bahan makanan segar dilakukan dengan cara memisahkan bahan makanan segar yang bisa mengeluarkan aroma dengan bahan makanan lainnya yang menyerap aroma, hal ini memiliki manfaat supaya cita rasa makanan tetap terjaga. Mengeluarkan bahan makanan segar dengan

urutan first-in first-out (FIFO). Bahan makanan yang sudah masuk lebih awal ke gudang/refrigerator room, maka harus lebih awal juga untuk dikeluarkan. Membuat tanda pada bahan makanan yang harus lebih dahulu dikeluarkan dari gudang agar makanan tidak sampai expired atau busuk. Mengatur tata letak bahan makanan agar bahan makanan yang lebih sering digunakan dapat dijangkau dengan mudah. Pengaturan suhu penyimpanan bahan makanan, suhu ini disesuaikan dengan jenis bahan makanan yang disimpan supaya bahan makanan tidak mengalami kerusakan.

Bahan makanan seperti daging segar harus disimpan pada temperatur 1° sampai dengan 3° celcius, sayur dan buah segar harus disimpan pada temperature 4° sampai dengan 6° celcius, fresh dairy and product (susu) harus disimpan pada temperature 2° sampai dengan 4° celcius, ikan segar harus disimpan pada temperature 0° sampai dengan 4° celcius dan makanan yang dibekukan sampai dengan minus 18° celcius

2. Teknik Menyimpan Bahan Makanan Kering (Groceries)

Menyimpan bahan makanan kering dilakukan dengan cara meyimpan groceries pada rak dan tidak menyentuh lantai untuk menghindari kerusakan pada bahan makanan yang disebabkan oleh kelembapan lantai, perhatikan juga suhu dan tingkat kelembapan gudang, menata letak bahan makanan sesuai tinggi yang kemudian maka disimpan dekat dengan pintu luar dan mengurutkan bahan makanan berdasar urutan first-in first out (FIFO) yaitu bahan yang lebih dulu masuk ke gudang, juga harus dikeluarkan terlebih dahulu.

g. Persiapan

Persiapan bahan makanan adalah proses awal sebelum mengolahnya antara lain, membersihkan, memotong, mengupas, menggiling, mencuci dan merendam bahan (Ramadhani, 2020). Lembaga Pemasarakatan Kelas I Cipinang memiliki kondisi air yang bagus karena tidak berbau dan berwarna sehingga air tersebut cukup bersih untuk digunakan mencuci bahan makanan dan peralatan untuk memasak. Dapur juga menyediakan sarung tangan, celemek, penutup kepala, sepatu boot

dan masker untuk para pekerja dapur.

h. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan yaitu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang matang menjadi siap untuk dimakan. Makanan tersebut dimasak dengan cara tumis, goreng, kukus dan lain-lain sesuai dengan teknik masak yang diperlukan sehingga makan tersebut aman untuk dikonsumsi. Para pekerja dapur yang mengolah makanan diwajibkan untuk memakai perlengkapan memasak seperti masker, celemek, penutup kepala, sarung tangan dan sepatu boot agar kualitas makanan tetap terjaga.

Berdasarkan pedoman penyelenggaraan makanan, yang seharusnya bertugas dalam penyelenggaraan makanan di Lapas adalah seseorang yang memang memiliki kompetensi dalam bidang penyelenggaraan makanan, baik dari PNS atau pihak ketiga. Tetapi pada kenyataannya di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang, yang memasak makanan pun merupakan seorang Narapidana. Narapidana yang menjadi pekerja dapur adalah Narapidana pilihan, yang memang mereka memiliki niat untuk berkerja dan mengisi waktu kosong mereka. Terdapat kriteria khusus yang harus dipenuhi untuk menjadi pekerja di dapur, contohnya seperti mereka harus berbadan

sehat, ini dibuktikan dengan pengecekan kesehatan di klinik terlebih dahulu, mereka juga harus melewati setengah masa pidananya dan mereka akan ditraining selama 3 bulan sebelum menjadi pekerja dapur tetap. Di Lapas ini juga belum memiliki seorang ahli gizi, padahal seorang ahli gizi ini merupakan bagian terpenting untuk mengontrol gizi dari setiap makanan secara terus-menerus, agar terjaminnya Napidana untuk mendapatkan makanan yang bergizi.

Melihat jumlah Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang sangat banyak, tentu tidak mudah untuk memasak makanan dengan jumlah porsi yang banyak sekaligus. Diperlukan tenaga masak yang ahli atau berpengalaman dalam hal memasak sehingga makanan yang dimasak memiliki cita rasa yang enak. Dan juga dibutuhkan tenaga ahli gizi untuk senantiasa mengecek masing-masing gizi dari makanan yang telah dibuat. Di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang, untuk persiapan makan pagi dimulai sejak pukul 03.30 WIB setelah dilakukan penerimaan dan pengecekan bahan makanan, kemudian pukul 06.30 WIB makanan sudah mulai disiapkan di ompreng dan pukul 07.30 WIB sarapan pagi sudah mulai dibagikan kepada seluruh Narapidana. Pada pukul 09.00 WIB makan siang sudah mulai disiapkan dan pukul 10.30 WIB makan

siang sudah bisa dibagikan. Untuk persiapan makan malam dimulai pada pukul 12.00 WIB, selanjutnya pada pukul 14.00 WIB makan sore sudah disiapkan di ompreng dan setelah adzan ashar makanan sudah bisa dibagikan kepada seluruh Narapidana.

i. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan merupakan kegiatan membagikan atau menyalurkan makanan kepada Narapidana sesuai dengan jumlah Narapidana yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang. Diharapkan semua Narapidana bisa mendapat makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku. Berdasarkan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017, pendistribusian makanan dapat dilakukan dengan cara :

- Sentralisasi, yaitu cara mengirimkan makanan dengan membagi dan menyajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur
- Desentralisasi, yaitu makanan dibawa ke blok hunian dalam jumlah banyak/besar sesuai dengan jumlah penghuni, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan/ompreng

Pendistribusian makanan ini dilakukan menggunakan gerobak khusus untuk mengantar

ompreng ke masing-masing blok. Pendistribusian makanan ini dilakukan tepat waktu sehingga tidak terjadi keterlambatan dalam menerima makanan.

j. Monitoring

Monitoring adalah bentuk kegiatan melihat serta mengetahui bagaimana perkembangan setiap proses kegiatan secara berkala terus-menerus baik secara langsung maupun tidak langsung. Tujuan dilakukannya monitoring ini yaitu untuk mengetahui kendala apa saja dalam proses penyelenggaraan makanan sehingga kendala tersebut dapat diselesaikan dan untuk meminimalisir terjadinya kesalahan sehingga kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana. Monitoring yang dilakukan oleh Kepala Lapas yaitu mulai dari menerima laporan dari tim pemeriksa bahan makanan serta menindaklanjuti jika diperlukan, mencicipi dan memeriksa contoh menu masakan pagi, siang dan sore yang ada di ruang Kepala Lapas setiap hari, dan menerima laporan, keluhan dari petugas dan Narapidana baik secara langsung maupun melalui kotak saran.

k. Evaluasi

Evaluasi merupakan kegiatan penilaian terhadap penyelenggaraan makanan dari awal perencanaan sampai pendistribusian yang dilaksanakan secara rutin dan berkala. Evaluasi yang

dilakukan oleh Kepala Lapas yaitu dengan menindaklanjuti laporan, keluhan dan temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan dan kemudian mengadakan rapat koordinasi setiap bulan dengan petugas terkait dengan penyelenggaraan makanan.

1. Pencatatan dan Pelaporan

Pencatatan dan pelaporan digunakan untuk mengetahui bagaimana proses awal sampai akhir dalam pemberian hak mendapatkan makanan yang layak bagi narapidana. Proses ini harus ada pertanggungjawaban yang di laporkan (Ramadhani, 2020).

KESIMPULAN

Dengan keadaan Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang yang over capacity maka tidak mudah untuk memenuhi segala hak mereka secara maksimal. Salah satu hak Narapidana yaitu memperoleh makanan yang layak. Dengan adanya pedoman dalam penyelenggaraan makanan diharapkan makanan tersebut menjadi lebih berkualitas serta Lapas dapat menyediakan makanan yang memenuhi syarat gizi dan menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa.

Dalam mengimplementasikan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017, secara garis besar Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang sudah mengimplementasikannya dengan baik dan bisa menjadi contoh untuk Lapas atau Rutan lainnya yang masih belum sebaik Lapas ini. Masih terdapat hal yang harus ditingkatnya kembali agar semakin maksimal dalam mengimplementasikan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia

Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017. Tidak adanya ahli gizi serta petugas dapur yang berasal dari PNS atau pihak ketiga. Semestinya Lapas ini memiliki pekerja dapur yang berasal dari PNS atau pihak ketiga, sehingga dalam menyediakan makanan untuk Narapidana semakin terjamin kualitasnya karena sudah memiliki keahlian khusus yang dibuktikan dengan sertifikat. Tidak adanya ahli gizi serta petugas dapur khusus di Lapas juga terjadi di Lapas lain, sehingga masih menggunakan tenaga kerja dari Narapidana. Walaupun tidak adanya ahli gizi dan petugas dapur khusus, tidak membuat makanan tersebut menjadi berkualitas buruk. Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang sangat memerhatikan kualitas makanan agar kesehatan Narapidana juga tetap terjaga.

Saran

Pihak Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Cipinang perlu melakukan penambahan jumlah pegawai, khususnya pada bagian petugas dapur yang berasal dari PNS atau kerja sama dengan pihak ketiga agar penyediaan makanan semakin berkualitas dan sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan. Narapidana yang menjadi pekerja di dapur perlu diberikan pelatihan khusus terkait penyediaan makanan di Lapas oleh pihak ketiga agar makanan yang dibuat tetap terjamin kualitasnya.

Penyuluhan kepada Narapidana terkait kebersihan di dapur dan sekitarnya juga perlu dilakukan agar Narapidana yang menjadi pekerja di dapur senantiasa selalu menjaga kebersihan di dapur dan sekitarnya agar terciptanya kenyamanan di dalam Lapas terutama pada dapur untuk menyediakan makanan yang bersih, bergizi dan memiliki cita rasa yang baik serta demi menjaga kebersihan lingkungan dapur

DAFTAR PUSTAKA

Undang-Undang Nomor 12 tahun 1995
Tentang Pemasyarakatan

Peraturan Pemerintah Republik
Indonesia Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat
dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan
Pemasyarakatan

Peraturan Menteri Hukum dan Hak
Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40
Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan
Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana

Peraturan Menteri Kesehatan Republik
Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka
Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk
Masyarakat Indonesia

et al. Kurniadi, Y U. (2020). Nusantara (Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial). Nusantara: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial, 7(2), 408–420.

Kustipia, R., & Pakpahan, T. H. (2016). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Dandaya Terima Menu (Persepsi) Yang Disajikan di Lapas Kelas Ii B Tasikmalaya. Nutrire Diaita, 8(February), 1–11. <https://repository.ipb.ac.id>

Oksandi, O., Rahman, N., & Arifuddin, A. (2020). Penyelenggaraan Makanan Di Lembaga Pemasyarakatan Kelas Iia Palu. Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan, 2(2), 55–58. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v2i2.9>

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

Ramadhani, D. R. (2020). Implementasi Pemenuhan Hak Mendapatkan Makanan Yang Layak Bagi Narapidana. Justitia: Jurnal Ilmu Hukum Dan Humaniora, 7(1), 142–156.

Roby Christian Hutasoit. (2020). Pemenuhan Hak Pelayanan Kesehatan dan Makanan Yang Layak Bagi Warga Binaan dan Tahanan Menurut Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan. Jurnal Indonesia Sosial Teknologi, 1(5), 418–429. <https://doi.org/10.36418/jist.v1i5.47>

Serang, I. I. B., Permenkumham, S., Tahun, N. O., & Prasongko, P. D. (2021).

Pemasyarakatan Pada Rumah Tahanan Negara Kelas. 8(1), 84–92.