

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lembaga Pemasyarakatan atau yang biasa disebut dengan Lapas atau LP merupakan unit pelaksana teknis pemasyarakatan yang merawat dan membina narapidana di bawah Direktorat Jendral Pemasyarakatan Kementerian Hukum, dan Hak Asasi Manusia (Asmarani et al, 2019)

Salah satu tugas pokok Lapas, Rutan dan Cabrutan dalam penyelenggaraan kegiatan di bidang kesehatan dan perawatan adalah memberikan pelayanan makanan sesuai standar gizi bagi WBP yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higienie dan citarasa sebagai bagian dari upaya mencegah terjadinya penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Hal tersebut dijelaskan dalam Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan yang tercantum dalam pasal 14, mengenai hak-hak yang harus dipenuhi termasuk didalamnya hak memperoleh pelayanan makanan yang layak. Artinya bahwa semua WBP harus mendapatkan makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh, berkualitas, dimasak dan disajikan dengan baik (Negara et al, 2015)

Narapidana merupakan orang yang sedang menjalani hukuman karena melakukan tindak pidana. Narapidana telah menjalani persidangan dan telah divonis hukuman pidana. Narapidana ditempatkan dalam suatu Lembaga Pemasyarakatan. Walaupun kehilangan kemerdekaanya, narapidana juga memiliki hak yang harus mereka dapatkan. Salah satunya adalah hak untuk mendapatkan pelayanan kesehatan

dan makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan sehingga dapat menunjang kesehatan secara optimal. Penyediaan makanan narapidana dilakukan oleh lapas yang harus memenuhi gizi seimbang, baik kualitas maupun kuantitas agar diperoleh gizi dan kesehatan yang baik dalam rangka peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia (Hapsari & Ritohardoyo, 2013)

Upaya yang dapat dilakukan agar kebutuhan zat gizi seorang narapidana 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 kebutuhan. 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 adalah pedoman penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara (Indonesia, 2009)

Penyelenggaraan makanan bagi narapidana dan tahanan merupakan salah satu kegiatan untuk memenuhi kebutuhan gizi narapidana, sebagai wujud perlindungan hak narapidana dan tahanan. 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, 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 RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan yang tidak sesuai dengan jumlah dan kualitas asupan energi dan protein kualitas dapat menyebabkan penyakit kekurangan gizi sehingga narapidana lebih mudah terserang penyakit, kurang motivasi, bereaksi lamban, apatis, prestasi menurun, sehingga produktivitas kerja akan berkurang. Asupan zat gizi protein, karbohidrat dan lemak dalam tubuh akan menghasilkan energi yang diperlukan oleh tubuh. Energi dibutuhkan individu untuk memenuhi kebutuhan energi basal, menunjang proses pertumbuhan dan untuk aktifitas sehari-hari. Energi dapat diperoleh dari protein, lemak dan karbohidrat yang ada di dalam bahan makanan. Hasil penelitian di Lembaga Pemasyarakatan menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan narapidana sebesar 86,2%. Energi dan protein yang terbuang sebesar 54,3% dan 10%. Sebagian besar narapidana tidak mengkonsumsi energi dan protein yang cukup sehingga dapat mempengaruhi status gizi narapidana (Hapsari & Ritohardoyo, 2013)

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 Warga Binaan Pemasyarakatan Di Lembaga Pemasyarakatan Dan Rumah Tahanan Negara,, 2009)

Status gizi menjadi penting karena merupakan salah satu faktor resiko untuk terjadinya penyakit atau bahkan kematian. Apabila seseorang memiliki status gizi yang baik maka akan berkontribusi terhadap kesehatannya dan memiliki kemampuan untuk menjalankan aktivitasnya sehari-hari. Status gizi seseorang sering dikaitkan dengan asupan makan sehari-hari, salah satu faktor langsung yang dapat mempengaruhi status gizi yaitu asupan energi dan asupan protein. Asupan energi dan protein akan terpenuhi apabila makanan yang disediakan memenuhi standar kualitas makanan yang baik. Yang dimaksud berkualitas adalah makanan yang bernilai gizi baik, bersih, aman, dan tidak berbahaya bagi kesehatan (Khairuzzaman, 2016)

Hasil penelitian di lembaga pemasyarakatan Kutoarjo Jawa Tengah, menyebutkan bahwa pelayanan makanan di lapas masih perlu dibenahi. Hasil temuan dalam penelitian ini menyebutkan bahwa nilai gizi makanan masih kurang. Prevalensi gizi kurang pada penghuni lapas mencapai 13,6% menurut IMT. Hal ini berhubungan

dengan asupan energi dan protein yang berpengaruh terhadap status gizi yang disajikan di lapas. Energi dan protein memiliki peranan penting terhadap status gizi seseorang karena menjadi penyumbang terbesar dalam tubuh. Penelitian tentang sisa makanan yang dilakukan di Lembaga Pemasyarakatan Klas I Semarang menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan narapidana sebesar 86,2%. Energi dan protein yang terbuang sebesar 54,3% dan 10%. Hal ini menunjukkan bahwa narapidana hanya mengkonsumsi sebagian kecil dari makanan yang disediakan. Jika hal tersebut berlangsung terus menerus maka akan mempengaruhi status gizi narapidana. (Hapsari & Ritohardoyo, 2013)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tentang penyelenggaraan makan narapidana beserta permasalahan yang menyertainya, maka rumusan masalah yang dikaji pada tugas akhir ini adalah “Bagaimanakah hubungan konsumsi zat gizi makro dengan status gizi narapidana di Indonesia?”

C. Tujuan Kajian

1. Tujuan umum

Tujuan umum dalam kajian tugas akhir ini adalah mengetahui gambaran hubungan konsumsi zat gizi makro dengan status gizi narapidana di Indonesia

2. Tujuan khusus

Adapun tujuan khusus dalam kajian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Mengkaji secara deskriptif beberapa literatur tentang konsumsi zat gizi makro (KH, protein, lemak) narapidana
- b. Mengkaji secara deskriptif beberapa literatur tentang gambaran status gizi narapidana
- c. Mengkaji secara deskriptif beberapa literatur tentang gambaran hubungan konsumsi zat gizi makro dengan status gizi narapidana

D. Manfaat Kajian

1. Manfaat teoritis

Kajian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi dalam perkembangan ilmu pengetahuan serta dapat memberikan manfaat bagi masyarakat luas dan dapat memperluas wawasan serta pengalaman penulis dalam mempelajari dan mengkaji gambaran hubungan konsumsi zat gizi mikro dengan status gizi narapidana

2. Manfaat praktis

a. Bagi penulis

Menambah wawasan penulis mengenai gambaran hubungan konsumsi zat gizi makro dengan status gizi narapidana

b. Bagi institusi

Dapat dijadikan bahan untuk menambah masukan dalam menentukan kebijakan dibidang penyelenggaraan makanan di Rumah Tahanan Negara terhadap tahanan maupun narapidana.

c. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan

Penelitian ini dapat dijadikan bahan dan pedoman bagi penelitian serupa dan penelitian lanjutan.