



# **BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA**

No.406, 2009

DEPARTEMEN HUKUM DAN HAK ASASI  
MANUSIA. Makanan. Warga Binaan  
Pemasyarakatan. Pedoman.

## **PERATURAN MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA**

NOMOR : M.HH-01.PK.07.2 Tahun 2009

### **TENTANG**

### **PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI WARGA BINAAN PEMASYARAKATAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN DAN RUMAH TAHANAN NEGARA**

**DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA**

**MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,**

- Menimbang : a. bahwa terpenuhinya pelayanan makanan sesuai standar gizi yang maksimal akan menunjang pelaksanaan tugas pokok lapas/rutan di bidang pembinaan, pelayanan dan keamanan
- b. bahwa pelayanan makanan di lapas/rutan harus memenuhi syarat kecukupan gizi, hygiene, sanitasi, dan citarasa sehingga diharapkan angka kesakitan, kematian akan menurun dan derajat kesehatan WBP meningkat.
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b menetapkan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan

Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara.

- Mengingat :
1. Undang-Undang No.23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3495);
  2. Undang-Undang No.12 Tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1995 Nomor 77, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3614);
  3. Undang-Undang No.39 Tahun 1999 Tentang Hak Asasi Manusia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 165, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3886 );
  4. Undang-Undang No.23 Tahun 2002 Tentang Perlindungan Anak (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 109, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4235)
  5. Peraturan Pemerintah RI No. 32 tahun 1999 tentang Syarat dan Tatacara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 62, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3846 )
  6. Peraturan Pemerintah RI No. 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tatacara Pelaksanaan, Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan ( Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3856 )
  7. Peraturan Menteri Keuangan Nomor 64/PMK.02/2008 tentang Standar Biaya Umum Tahun Anggaran 2009
  8. Surat Edaran Menteri Kehakiman R.I. No.M02.UM.01.06 Tahun 1989 tentang petunjuk pelaksanaan biaya bama bagi narapidana / tahanan / anak
  9. SE Direktur Jenderal Pemasyarakatan No. E.PP.02.05-02 tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan bagi Penghuni di Lembaga Pemasyarakatan/Rumah Tahanan Negara/Cabang Rumah Tahanan Negara.

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan : PERATURAN MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA TENTANG PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI WARGA BINAAN PEMASYARAKATAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN DAN RUMAH TAHANAN NEGARA.

**Pasal 1**

- (1) Pedoman penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara adalah sebagaimana tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari peraturan menteri ini
- (2) Pedoman sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib dijadikan acuan dalam penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan dan rumah tahanan negara.

**Pasal 2**

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan

Agar setiap orang mengetahui, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam berita Negara Republik Indonesia

Ditetapkan di Jakarta

pada tanggal 21 Oktober 2009

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI  
MANUSIA REPUBLIK INDONESIA,

ANDI MATTALATTA

Diundangkan di Jakarta

pada tanggal 21 Oktober 2009

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ANDI MATTALATTA

LAMPIRAN  
KEPUTUSAN MENTERI HUKUM DAN HAM  
NOMOR : M.HH-01.PK.07.2 Tahun 2009  
TANGGAL : 21 Oktober 2009

## **PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI WARGA BINAAN PEMASYARAKATAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN DAN RUMAH TAHANAN NEGARA**

### **BAB I PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sasaran umum pembangunan yang dilaksanakan Indonesia adalah 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 di mana masyarakat Indonesia termasuk yang berada di institusi lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tahanan negara (Rutan) menyadari, 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.

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 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. Selanjutnya, hasil studi tentang kesehatan warga binaan di rutan dan lapas yang dilakukan Departemen Kesehatan dan Departemen Kehakiman pada tahun 1990, menunjukkan bahwa prevalensi penyakit avitaminosis dan kurang gizi adalah 14,3%, anemia 8,2% dan prevalensi penyakit-penyakit yang berhubungan dengan gizi mencapai 40,9%.

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.

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 Direktur Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan Hak Asasi Manusia 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 negara (Rutan) yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi, dan citarasa diperlukan pedoman penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara.

## **B. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Terselenggaranya sistem penyelenggaraan makanan di Lapas dan Rutan bagi WBP yang tepat sasaran dan tepat waktu, sehingga dapat menunjang tugas pokok Lapas dan Rutan dibidang pembinaan, pelayanan dan keamanan.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menyediakan makanan yang memenuhi syarat gizi, baik jumlah dan mutu;

- b. Menyediakan makanan yang memenuhi cita rasa;
- c. Menyediakan makanan yang memenuhi standar keamanan pangan;

### **C. Sasaran**

Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) dan tahanan di Lapas dan Rutan.

### **D. Landasan Hukum**

1. Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia tahun 1945
2. Undang-undang nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan;
3. Undang-undang nomor 12 tahun 1995 tentang Pemasyarakatan;
4. Undang-undang nomor 3 tahun 1997 tentang Pengadilan Anak
5. Undang-undang nomor 39 tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia (HAM);
6. Undang-undang nomor 23 tahun 2002 tentang Perlindungan Anak;
7. Peraturan Pemerintah RI nomor 32 tahun 1999 tentang syarat dan tata cara pelaksanaan hak WBP;
8. Peraturan Pemerintah RI nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-syarat dan tata cara Pelaksanaan, Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan;
9. Peraturan Menteri Keuangan Nomor 64/PMK.02/2008 tentang Standar Biaya Umum Tahun Anggaran 2009
10. SE Menteri Kehakiman Nomor M.02-Um.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bama Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak
11. SE Dirjen PAS tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cab. Rutan

### **E. Pengertian dan Istilah**

1. Penyelenggaraan Makanan di Lapas dan Rutan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan serta monitoring dan evaluasi guna mencapai status kesehatan yang optimal bagi WBP dan tahanan melalui pemberian makanan yang tepat.

2. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) adalah Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan yang merawat dan membina narapidana
3. Rumah Tahanan Negara (Rutan) dan Cabang Rutan (Cabrutan) adalah Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan tempat tersangka atau terdakwa ditahan selama proses penyelidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang pengadilan.
4. Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) adalah narapidana, tahanan, anak didik dan klien pemasyarakatan
5. Narapidana adalah seorang yang sedang menjalani pidana hilang kemerdekaan di Lapas
6. Tahanan adalah tersangka atau terdakwa yang ditempatkan di Rutan untuk kepentingan penyelidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang Pengadilan
7. Pemuka kerja adalah narapidana yang membantu tugas-tugas pegawai dalam berbagai macam kegiatan yang diangkat oleh Kalapas
8. Tamping kerja adalah narapidana yang membantu pegawai dalam macam-macam hal yang sifatnya lebih ringan dan diangkat oleh Kalapas bersangkutan.
9. Pedoman adalah ketentuan dasar yang memberikan arah bagaimana sesuatu dilaksanakan atau hal-hal pokok yang menjadi dasar untuk melaksanakan sesuatu
10. Gizi adalah segala sesuatu tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan
11. Status Gizi adalah keadaan yang diakibatkan oleh status keseimbangan antara jumlah asupan zat gizi dan jumlah yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan fisik, perkembangan kecerdasan, aktivitas, pemeliharaan kesehatan dan lain-lain.
12. Gizi Seimbang adalah susunan makanan yang mengandung zat tenaga, zat pembangun dan zat pengatur yang dikonsumsi seseorang dalam satu hari yang sesuai dengan kecukupan tubuhnya yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
13. Gizi kurang adalah suatu keadaan kurang gizi yang disebabkan ketidakseimbangan asupan zat gizi yaitu energi, protein, karbohidrat dan lemak

14. Gizi buruk adalah suatu keadaan kurang gizi tingkat berat yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi zat gizi dari makanan sehari-hari dan terjadi dalam waktu yang lama
15. Gizi lebih adalah suatu keadaan yang disebabkan oleh kelebihan konsumsi zat gizi dari makanan sehari-hari dan terjadi dalam waktu yang lama



## **BAB II**

### **MEKANISME PENYELENGGARAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN/RUMAH TAHANAN NEGARA**

Penyelenggaraan makanan di Lapas dan 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.

#### **A. Perencanaan Anggaran**

1. Perencanaan anggaran adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi WBP dan tahanan.
2. Tujuan kegiatan Perencanaan anggaran :  
tujuan kegiatan ini adalah tersedianya taksiran harga belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan, macam dan jumlah bahan makanan bagi WBP dan tahanan sesuai standar.
3. Perencanaan anggaran dimulai dari usulan Lapas/Rutan melalui Kantor Wilayah Departemen Hukum dan HAM, diajukan ke Sekretariat Jenderal Departemen Hukum dan HAM dan diputuskan oleh Sekretariat Jenderal Departemen Hukum dan HAM.

#### **B. Perencanaan Menu**

1. Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi WBP dan tahanan.
2. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada di Lapas/Rutan dalam kurun waktu tertentu. Pada penyusunan menu dipertimbangkan faktor yang mempengaruhi antara lain standar porsi dan peraturan pemberian makanan. Penyusunan menu dilakukan oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan HAM dengan memperhatikan kebiasaan makan dan ketersediaan bahan makanan di daerah.

### C. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

1. Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah proses penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan sesuai menu yang ditetapkan dan jumlah WBP dan tahanan, dengan tujuan untuk tercapainya usulan dan kebutuhan bahan makanan untuk WBP dan tahanan selama satu tahun.
2. 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 kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu selama satu tahun

Contoh:

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

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 :

**jumlah WBP dan tahanan x standar porsi x pemakaian dalam 1 tahun (365 hari) = 1000 orang x 0,050 Kg x ( 3 X 3 X 12) = 1000 orang x 0,050 Kg x 108 kali = 5.400 Kg**

### D. Pengadaan Bahan Makanan

Proses pengadaan bahan makanan bagi WBP dan tahanan dilaksanakan sesuai mekanisme yang diatur dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku ( Keputusan Presiden tentang pengadaan barang dan jasa ). Pada umumnya pengadaan bahan makanan untuk narapidana dan tahanan di Lapas/Rutan semua sama yaitu melalui proses pelelangan lewat pemborong yang masuk dalam daftar rekanan mampu ( DRM ) . Adapun penyelenggaraan lelang borongan dilakukan oleh panitia yang ditunjuk oleh Kepala Lapas / Rutan.

## **E. Pemesanan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan**

1. Pemesanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu sesuai jumlah WBP dan tahanan.
  - a. Tujuan pemesanan adalah tersedianya pesanan sesuai standar atau spesifikasi yang ditetapkan.
  - b. Langkah Pemesanan :
    - 1) Tim pelaksana di Lapas/Rutan merekap kebutuhan bahan makanan sesuai menu yang akan dimasak setiap hari
    - 2) Hasil rekap kebutuhan bahan makanan diserahkan ke pemborong
2. Penerimaan Bahan Makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diterima, sesuai dengan spesifikasi pesanan.

Langkah Penerimaan:

- a. Pemborong mengirim bahan makanan sesuai dengan pesanan/order
  - b. Bahan makanan diterima oleh panitia penerima barang untuk diperiksa kesesuaian dengan order dan spesifikasi
  - c. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima dan ditimbang, sebagian masuk ke ruang persiapan dan sebagian lagi masuk ke ruang penyimpanan bahan makanan
3. Penyimpanan bahan makanan adalah:

Suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporan.

Langkah penyimpanan:

- a. Beras dan bahan makanan kering lainnya disimpan di gudang yang tertutup, kering dan bersih (dengan suhu ruang, yang dibersihkan 2 kali seminggu). Beras terbungkus rapat, diletakkan diatas rak/trap yang cukup kuat dan tidak menempel ke lantai dan ke dinding sesuai kapasitas gudang. Penggunaannya sesuai dengan sistim *First In First Out (FIFO)*.
- b. Bahan makanan segar yang belum diolah disimpan ditempat khusus yang aman dan terjaga kesegarannya.

## F. PERSIAPAN DAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

1. Persiapan Bahan Makanan adalah rangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan meliputi berbagai proses antara lain, cara membersihkan, mengupas dan memotong, bahan makanan, sebelum sayuran/ bahan dimasak sangat penting untuk diperhatikan segi kebersihan dan sanitasi agar diperoleh makanan yang bersih dan aman serta tidak kehilangan zat gizi akibat pencucian yang kurang baik.

Contoh Penyiapan Bahan / Sayuran :

- a. Penyiapan sayuran daun sebaiknya dilakukan dengan terlebih dahulu melepas ikatan dan dibersihkan dari kotoran yang menempel dengan cara merendamnya ke dalam ember bersih, kemudian dibilas sampai air menjadi bening dan ditiriskan. Sayuran yang telah dibersihkan kemudian dapat dipotong dengan pisau yang tajam dan bersih, langsung dimasak
- b. Penyiapan Sayuran buah , pengupasan sayuran buah sebaiknya dengan pisau tajam sehingga daging sayuran buah tidak ikut terkelupas, pengupasan wortel biasanya dilakukan dengan pisau kerik khusus.

Tujuan persiapan adalah mempersiapkan bahan makanan serta bumbu sebelum diolah.

Langkah-langkah persiapan:

- a. Bahan makanan yang akan diolah dibersihkan sesuai prosedur.
  - b. Waktu persiapan dilakukan pagi, siang dan sore sesuai jadwal makan
2. Pengolahan Bahan Makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi dengan cara menumis, menggoreng, mengukus, dll sesuai teknik memasak yang diperlukan.

Tujuan pengolahan bahan makanan adalah untuk meningkatkan nilai cerna, cita rasa, keempukan dan bebas dari organisme berbahaya untuk tubuh.

Langkah-langkah pengolahan:

- a. Bahan makanan yang telah dipersiapkan dimasak sesuai dengan resep menu pada hari tersebut
- b. Waktu pengolahan dilakukan pagi, siang dan sore sesuai jadwal makan

- c. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses pemasakan adalah sebagai berikut:
- 1) Perhatikan lama pemasakan karena setiap masakan memerlukan waktu yang berbeda. Untuk daging sapi  $\pm$  1-2jam, ayam  $\frac{1}{2}$ -1 jam, ikan  $\pm$  30 menit, sayuran  $\pm$  15 menit
  - 2) Dianjurkan untuk jenis sayuran dimasak untuk satu kali penyajian. Tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak
  - 3) Dicip sebelum disajikan oleh petugas penanggung jawab.
  - 4) Contoh menu masakan untuk pagi, siang dan sore sebelum didistribusikan pada hari tersebut diperiksa oleh tim pemeriksa dan disimpan diruang Kalapas/Karutan

## **G. PENDISTRIBUSIAN MAKANAN**

1. Pendistribusian Makanan adalah kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah WBP dan tahanan yang dilayani dengan cara sentralisasi, desentralisasi atau gabungan.
2. Tujuan pendistribusian makanan adalah agar WBP dan tahanan mendapat makanan sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku.
3. Langkah-langkah pendistribusian :
  - a. Menyiapkan daftar jumlah WBP dan tahanan dalam setiap blok
  - b. Menggunakan centong nasi porsi standar
  - c. Untuk distribusi secara sentralisasi, masukkan makanan kedalam ompreng tertutup untuk dibawa ke blok dengan sarana yang layak
  - d. Untuk distribusi secara desentralisasi, masukkan makanan kedalam wadah yang layak (plastik, stainlesssteel, aluminium) sesuai peruntukannya untuk nasi, sayur, lauk-pauk dan buah. Kemudian dikirim ke blok untuk dibagi kepada WBP dan tahanan sesuai standar porsi yang telah ditetapkan
  - e. Penyerahan makanan diperlukan adanya tanda terima dari petugas blok dan pendistribusiannya dibantu oleh pemuka/tamping blok.

## **H. PENCATATAN DAN PELAPORAN**

1. Pencatatan adalah kegiatan mencatat tiap langkah kegiatan dalam penyelenggaraan makanan sedangkan

2. Pelaporan adalah hasil pengolahan dari pencacatan yang dilakukan secara berkala sesuai dengan waktu dan kebutuhan yang diperlukan.
3. Pencatatan dan pelaporan dimaksudkan sebagai alat perekam dan pemantau dari seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan. Pencatatan dan pelaporan antara lain mencakup penerimaan, pemakaian, stok/sisa yang belum terpakai, dan lain-lain yang dianggap perlu, pencatatan dilakukan setiap hari, yang dilaporkan secara berkala dan berjenjang.
4. Alur pelaporan:
  - a. Pelaporan Harian adalah dari pengelola kepada Kalapas/Karutan mencakup bon permintaan bahan makanan, laporan tim pemeriksa bahan dan menu makanan, jumlah WBP dan tahanan.
  - b. Pelaporan bulanan dari Kalapas/Karutan kepada Kantor Wilayah Departemen Hukum dan HAM dan Direktorat Jenderal Pemasaryakatan, yang pada dasarnya adalah rekapitulasi laporan harian.
  - c. Pelaporan triwulan dari Kalapas/Karutan kepada Kantor Wilayah Departemen Hukum dan HAM dan Direktorat Jenderal Pemasaryakatan mencakup permintaan dan stock beras, berita acara penyusutan, perhitungan pemakaian beras.
5. Data yang diperlukan untuk pencatatan dan pelaporan penggunaan bahan makanan, antara lain:
  - a. Pencatatan harian terdiri dari pencatatan tentang jumlah WBP dan tahanan Laporan ini dibuat berdasarkan data jumlah WBP dan tahanan yang ada di buku laporan penjagaan serta pencatatan harian penerimaan dan penggunaan bahan makanan. Untuk membuat laporan harian tersebut diperlukan data jenis bahan makanan yang digunakan, jumlah bahan makanan yang diterima dan harga satuan bahan makanan
  - b. Laporan bulanan penerimaan dan penggunaan bahan makanan  
Untuk membuat laporan ini digunakan berdasarkan rekapitulasi laporan harian tentang penerimaan dan penggunaan bahan makanan.
  - c. Laporan Triwulanan, meliputi penerimaan, pemakaian, penyusutan dan stock beras.

## I. MONITORING DAN EVALUASI

1. Monitoring adalah kegiatan untuk mengikuti dan mengetahui perkembangan setiap proses kegiatan secara terus-menerus baik langsung maupun tidak langsung.

a. Tujuan dari monitoring adalah:

- 1) Agar faktor-faktor penyebab yang menimbulkan hambatan/kendala dalam penyelenggaraan makanan di Lapas dan Rutan dapat diketahui sedini mungkin sehingga dapat segera ditentukan langkah perbaikan yang diperlukan.
- 2) Untuk menekan sekecil mungkin terjadinya kesalahan/penyimpangan, sehingga kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan baik dari segi administratif, teknis maupun hasil yang dicapai

Langkah-langkah monitoring yang dilaksanakan oleh :

a. Kepala Lembaga Pemasyarakatan / Kepala Rumah Tahanan Negara :

- 1) Menerima laporan dari tim pemeriksa bahan, barang dan makanan serta menindaklanjuti jika diperlukan.
- 2) Mencicipi dan memeriksa contoh menu masakan pagi, siang dan sore yang ada di ruang Kalapas/Karutan setiap hari
- 3) Menerima laporan, keluhan dari petugas, WBP dan Tahanan baik secara langsung maupun melalui kotak saran

b. Kantor wilayah Departemen Hukum dan HAM :

- 1) Melakukan peninjauan dan pengamatan langsung terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan yang berkaitan dengan pelaksanaan/penerapan standar dan penerapan gizi WBP dan tahanan disetiap Lapas/Rutan baik segi administrasi maupun teknis
- 2) Menerima dan menganalisis laporan dari Lapas/Rutan dengan cara menginventarisasi dan mempelajari laporan-laporan yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan bagi WBP dan tahanan di Lapas/Rutan di seluruh Indonesia

c. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan

- 1) Melakukan peninjauan dan pengamatan langsung terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan yang berkaitan dengan pelaksanaan/penerapan standar dan penerapan gizi WBP dan tahanan disetiap Lapas/Rutan baik segi administrasi maupun teknis

2) Menerima dan menganalisis laporan dari Lapas/Rutan dengan cara menginventarisasi dan mempelajari laporan-laporan yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan bagi WBP dan tahanan di Lapas/Rutan di seluruh Indonesia

2. Evaluasi adalah kegiatan penilaian oleh Kalapas/Karutan terhadap penyelenggaraan makanan sejak perencanaan sampai pendistribusian yang dilaksanakan secara rutin dan berkala

Evaluasi bertujuan untuk menilai pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan sesuai dengan rencana dan kebijakan yang telah disusun sehingga dapat mencapai sasaran yang dikehendaki. Evaluasi dilakukan pada WBP, Petugas pelaksana dan Pengelola. Evaluasi dilakukan dengan cara observasi dan pengisian kuesioner.

Langkah-langkah evaluasi oleh Kalapas/Karutan:

- a. Menindaklanjuti laporan, keluhan, temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan
- b. Mengadakan rapat koordinasi setiap bulan dengan petugas yang terkait dengan penyelenggaraan makanan

Langkah-langkah evaluasi oleh Kanwil Departemen Hukum dan HAM :

- a. Menindaklanjuti laporan, keluhan, temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan
- b. Mengadakan rapat koordinasi setiap triwulan dengan petugas yang terkait dalam penyelenggaraan makanan

Langkah-langkah evaluasi oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan:

- a. Menindaklanjuti laporan, keluhan, temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan
- b. Mengadakan rapat koordinasi setiap triwulan dengan petugas yang terkait dalam penyelenggaraan makanan



### **BAB III**

#### **STANDARISASI KECUKUPAN GIZI**

#### **A. STANDAR KECUKUPAN GIZI :**

Untuk hidup sehat , setiap orang memerlukan zat gizi yang cukup macam dan jumlahnya yaitu karbohidrat , protein, lemak vitamin dan mineral serta air. Untuk menentukan standar kecukupan gizi biasanya hampir disetiap negara memiliki angka kecukupan gizi. Untuk orang Indonesia Angka Kecukupan Gizi ( AKG ) yang digunakan adalah hasil Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, LIPI Tahun 2004 sebagai berikut :

#### **STANDAR KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN (BERDASARKAN KETENTUAN WIDYAKARYA PANGAN DAN GIZI TAHUN 2004)**

No	Macam Konsumen	Widyakarya pangan dan gizi 2004	
		Golongan Usia	Energi (Kalori)
1	Pria	13-15 th	2400
		16-19 th	2500
		20-45 th	2800
		46-59 th	2500
2	Wanita	13-15 th	2100
		16-19 th	2000
		20-45 th	2200
		46-59 th	2100

## B. ANGKA KECUKUPAN GIZI TAHANAN / NARAPIDANA

Angka kecukupan gizi tahanan / narapidana tidak berbeda dengan angka kecukupan gizi untuk orang Indonesia pada umumnya, berdasarkan komposisi umur dan jenis kelamin tahanan / narapidana adalah 2350 kilo kalori. Secara garis besar kecukupan gizi tahanan / narapidana dibagi menjadi dua kelompok yaitu :

### 1. tahanan / narapidana anak dan remaja umur 10-18 tahun

No	Umur	Kecukupan Energi rata-rata ( kilo kalori )	
		Laki-laki	Wanita
1	10 – 12 tahun	2050	2050
2	13 – 15 tahun	2400	2350
3	16 – 18 tahun	2600	2200

### 2. tahanan / narapidana dewasa umur di atas 18 tahun

No	Umur	Kecukupan Energi rata-rata ( kilo kalori )	
		Laki-laki	Wanita
1	19 – 29 tahun	2550	1900
2	30 – 49 tahun	2350	1800
3	50 – 64 tahun	2250	1750

(sumber : Pedoman Standarisasi dan Penetapan Gizi Makanan Narapidana dan Tahanan tahun 2004)

### C. STANDAR KECUKUPAN GIZI NARAPIDANA DAN TAHANAN

Sampai dengan saat ini standar pemberian makanan bagi narapidana dan tahanan masih mengacu pada Surat Edaran Menteri Kehakiman RI No.M.02.UM.01.06 tahun 1989 tentang petunjuk pelaksanaan biaya bama bagi Napi/Tahanan Negara /Anak sebagai berikut :

#### BERDASARKAN KETENTUAN DEPARTEMEN KEHAKIMAN)

No	Macam Konsumen	Surat Edaran Dirjen pemasyarakatan No E.PP.02.05- 02 tgl 20-9-2007 tentang peningkatan pelayanan makan bagi napi dan tahanan	
	WBP	Golongan Usia	Energi (Kalori)
1	Pria dan Wanita	Dewasa	2.250

### D. STANDAR PERBAIKAN BAHAN MAKANAN DAN BAHAN BAKAR PER ORANG DALAM SIKLUS MENU 10 HARI BAGI NARAPIDANA DAN TAHANAN

Dalam rangka meningkatkan status gizi yang baik perlu dipertimbangkan kandungan kalori dan nilai gizi dari masing-masing bahan makanan yang akan dikonsumsi oleh warga binaan pemasyarakatan dan tahanan sehingga kebutuhan makanan sedapat mungkin sesuai dengan standar kesehatan dan angka kecukupan gizi, berikut ini susunan standar kebutuhan bahan makanan yang sudah diperbaiki dimana susunan harganya disesuaikan dengan kondisi harga yang berlaku di wilayah DKI Jakarta dan Banten .dalam susunan standar kebutuhan bahan makanan ini telah tercantum besaran nilai gizi kalori yang dibutuhkan.

**STANDAR PERBAIKAN BAHAN MAKANAN DAN BAHAN BAKAR PER ORANG DALAM SIKLUS MENU 10 HARI BAGI NARAPIDANA DAN TAHANAN**

<b>No</b>	<b>Bahan Makanan</b>	<b>Standar Lama ( 2007 )</b>	<b>Perbaikan</b>	<b>Nilai Gizi Kalori</b>
1	Beras	4500 gr	4500 gr	Rata-rata Nilai Gizi per Hari  Kalori:231 0kal  Protein: 65 gr (11%)  KH : 430 gr (75%)  Lemak: 34 gr (14%)
2	Ubi jalar/ketela	1200 gr	1200 gr	
3	Daging sapi/kerbau	210 gr	150 gr	
4	Ikan asin/ kering	200 gr	80 gr	
5	Ikan segar	--	150 gr	
6	Telur bebek/ ayam	3 btr	6 btr	
7	Tempe/ kacang kedelai	300 gr	700 gr	
8	Kacang hijau	100 gr	125 gr	
9	Kacang tanah	100 gr	75 gr	
10	Kelapa daging	200 gr	200 gr	
11	Sayuran segar	2500 gr	2500 gr	
12	Bumbu termasuk terasi & cabe	50 gr	70 gr	
13	Garam dapur	120 gr	100 gr	
14	Gula kelapa/ aren/pasir	100 gr	100 gr	
15	Minyak goreng kelapa	70 gr	100 gr	
16	Pisang	5 bh	5 bh	
17	Cabe merah	10 buah	10 buah	
18	Kayu bakar / minyak tanah / gas	0,10 M3 4,5 liter 2,56 kg	0,10 M3 4,5 liter 2,56 kg	

Mengingat keterbatasan penyediaan bahan makanan yang ada di masing-masing daerah berbeda-beda dimungkinkan untuk diadakan perubahan susunan menu yang dapat disesuaikan dengan kondisi geografis dan kebiasaan makan, sepanjang tidak mempengaruhi nilai gizi dan jumlah



6. Telur Itik / Ayam
  - a. Harus cukup baik, tidak busuk, 1 (satu) telur itik = 1 (satu) telur ayam ukuran besar ( 70 gr )
  - b. Jika setelah dimasak terdapat telur yang busuk, maka harus segera diganti oleh rekanan/pemborong lauk-pauk dengan yang baik.
7. Tempe / Kacang kedelai Tempe kedelai harus baik, tidak banyak campuran
8. Kacang Hijau Harus kering, berisi dan bersih, tidak berkisut, berwarna hijau tua panjang  $\pm$  4 mm
9. Kacang Tanah Harus kering, berisi dan bersih, tidak berlubang-lubang, serta telah dikupas
10. Kelapa daging
  - a. Kelapa sedang (banyak santan), segar, tidak busuk dan telah terkupas
  - b. Tidak boleh diganti dengan kopra
11. Sayuran segar
  - a. Harus yang sehat, bermutu baik dan segar serta mengandung zat makanan seperti kobis, sawi, wortel, labu terong, daun melinjo, kacang panjang, kangkung, ketimun dan lain-lain.
  - b. Harus berganti-ganti setiap hari dan merupakan campuran sayuran yang beratnya berimbang
  - c. Tidak termasuk bagian sayur-sayuran yang tidak dapat dimakan.
12. Bumbu Harus terdiri dari bermacam-macam rempah seperti : bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica, kemiri, jintan, kunyit, jahe, salam, lengkuas, termasuk terasi, cabe, dan bumbu penyedap lainnya sesuai dengan jenis makanan yang tercantum dalam daftar menu.
13. Garam dapur Harus kering dan bersih
14. Gula kelapa / aren / pasir Harus kering, bersih, dan tidak berbau

15. Minyak goreng / Harus bersih dan baik  
kelapa
16. Pisang a. Harus jenis pisang ambon atau jenis pisang  
lainnya seperti pisang raja, pisang susu,  
yang kualitasnya sama  
b. Dapat diganti dengan pepaya dengan harga  
yang sama dengan pisang
17. Bahan bakar ( a. Harus kering dan lurus  
kayu bakar / b. Minyak tanah/gas yang murni dan jika  
minyak tanah / gas dipergunakan untuk masak tidak  
) memedihkan mata
18. Cabe merah Harus segar dan cukup tua, panjang tidak  
kurang dari 5 cm, rata-rata dalam 1kg tidak  
lebih dari 200 biji

## F. FREKWENSI PENGGUNAAN BAHAN MAKANAN DALAM SIKLUS MENU 10 HARI

Frekuensi penggunaan bahan makanan bagi tahanan dan narapidana berdasarkan standar perbaikan dapat dikelompokkan sebagai berikut :

No	KELOMPOK MAKANAN	BAHAN MAKANAN	FREKUENSI	KETERANGAN
1	MAKANAN POKOK	Beras	30	
2	LAUK HEWANI	Daging sapi	3	
		Ikan asin	3	
		Ikan segar	2	
		Telur	6	
3	LAUK NABATI	Tempe	14	
		Kacang tanah	3	
4	SAYURAN	Sayuran	30	

5	BUAH	Pisang ambon	5	
6	SNACK	Ubi	10	
		Kacang ijo	5	

### G. Standar Menu / Master Menu

Standar Menu atau master menu yaitu susunan menu yang digunakan untuk penyelenggaraan makanan dengan waktu cukup panjang antara 3( tiga ) hari, 7 ( tujuh ) hari sampai 10 (sepuluh) hari. Macam hidangan yang disajikan untuk setiap kali makan biasanya dalam jumlah dan macam yang terbatas dan tidak banyak berbeda dengan menu makanan keluarga sehari-hari. Menu standar biasa digunakan dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, asrama, panti dan lembaga pemasyarakatan, menu yang dianggap lazim di semua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan hidangan sebagai berikut :

1. Hidangan makanan pokok yang pada umumnya terdiri dari nasi, disebut makanan pokok karena dari makanan inilah tubuh memperoleh sebagian besar zat gizi yang diperlukan tubuh.
2. Hidangan lauk pauk, yaitu masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya
3. Hidangan berupa sayur mayur, biasanya hidangan ini berupa masakan yang berkuah karena berfungsi sebagai pembasah nasi agar mudah ditelan
4. Hidangan yang terdiri dari buah-buahan, hidangan ini berfungsi sebagai penghilang rasa yang kurang sedap sehabis makan sehingga diberi nama pencuci mulut.

Keuntungan –keuntungan yang dapat diperoleh dalam penyusunan menu untuk 10 ( sepuluh ) hari :



1. Dapat diketahui kapan sesuatu macam makanan diberikan, hingga makanan tersebut tidak membosankan karena terlalu sering dihidangkan.
2. Lebih mudah mencari variasi makanan yang cocok
3. Jumlah biaya yang diperlukan untuk makan setiap bulan bisa diperhitungkan dengan baik
4. Menu dari hari kehari akan merata, jadi tidak ada menu yang terlalu sederhana dan tidak ada juga yang terlalu mewah.

Pelaksanaan menu 10 ( sepuluh ) hari dilaksanakan dengan ketentuan sebagai berikut :

Tanggal 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10; daftar menu hari ke 1 sampai dengan 10.

Tanggal 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20; kembali menu hari ke 1 sampai dengan ke 10.

Tanggal 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30; kembali menu hari ke 1 sampai dengan ke 10.

Tanggal 31; menggunakan menu hari ke 7.

Bulan berikutnya dimulai lagi dari tanggal 1

Berikut ini tabel master atau standar menu yang harus digunakan dalam penyediaan pelayanan makanan bagi tamu dan warga binaan pemasyarakatan yang telah disusun dalam siklus 10 ( sepuluh ) hari.

**MASTER MENU (SIKLUS MENU 10 HARI)**

WAKTU MAKAN		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
<b>PAGI</b>	M. Pukok	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
	Hewani			Telur					Telur		
	Nabati	Tempe	Tempe		Tempe	Tempe	Tempe	Tempe		Tempe	Tempe
	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
<b>10.00</b>		Kac ijo	Ubi	Kac ijo	Ubi	Kac ijo	Ubi	Kac ijo	Ubi	Kac ijo	Ubi
<b>SIANG</b>	Mak Pukok	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
	Hewani	Telur	Ikan segar	Daging	Telur	Daging	Telur	Ikan segar	Daging	Ikan asin	Telur
	Nabati		Kacang tanah								
	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
	Buah	Buah		Buah		Buah		Buah		Buah	
		Ubi		Ubi		Ubi		Ubi		Ubi	
<b>MALAM</b>	Mak Pukok	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
	Hewani		Ikan asin				Ikan asin				
	Nabati	Tempe		Tempe	Kacang tanah	Tempe		Tempe	Kacang tanah	Tempe	Tempe
	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur

CONTOH MENU 10 (SEPULUH) HARI UNTUK LAPAS/RUTAN DI INDONESIA

WAKTU MAKAN	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
<b>PAGI</b>	- Nasi - Temp grng - Tumis kang piring - Air putih	- Nasi - Osgang tape - Tumis sawi putih - Air putih	- Nasi - Telor rebus - Tumis toge - Air putih	- Nasi - Temp grng - Osgang huncis - Air putih	- Nasi - Temp bemb kang - Tumis tahu - Air putih	- Nasi - Temp bemb kangkung - Air putih	- Nasi - Temp grng - Cab wortel keci - Air putih	- Nasi - Telor asin - Osgang sawi - Air putih	- Nasi - Osgang tape - Tumis terong - Air putih	- Nasi - Temp becent - Tumis huncis - Air putih
<b>SNACK</b>	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi rebus	Bubur kacang ijo	Ubi rebus
<b>SANG</b>	- Nasi - Telor Balada - Syur asem - Pisang - Air putih	- Nasi - Ikan setar grng - Pecel syur - Air putih	- Nasi - Daing grng gepak - Sup sayuran - Pisang - Air putih	- Nasi - Telor bmb seam - Syur kedeh - Air putih	- Nasi - Dng mdg - Syur asem - Pisang - Air putih	- Nasi - Telor asin - Syur kate - Air putih	- Nasi - Ikan segar gr - Syur beting bayam hijau - Pisang - Air putih	- Nasi - Soto daing - Capay sawi keci - wortel - Air putih	- Nasi - Ikan asin grng - Tumis kangkung - Pisang - Air putih	- Nasi - Telor ab bal - urap sayur - Air putih
<b>Snack sore</b>	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus
<b>SORE</b>	- Nasi - Temp beca - Urup syur - Air putih	- Nasi - Ikan asin grng - Syur kate - Air putih	- Nasi - Temp grng - Tumis kangkung - Air putih	- Nasi - Kacang tanah blado - Asem 2 huncis - Air putih	- Nasi - Osgang tape - Sup sayur - Air putih	- Nasi - Ikan asin grng - Urup syur - Air putih	- Nasi - Temp blado - Syur asem - Air putih	- Nasi - Pecel syur - Air putih	- Nasi - Osgang tape - Syur lisdah - Air putih	- Nasi - Temp grng - Gulai daun singkong - Air putih

Catatan:

- Bila 1 bulan terdiri dari 31 hari, maka menu ke 31 menggunakan menu hari VII
- Menu dapat diubah sesuai kebiasaan makan setempat, tanpa mengurangi jumlah kalori

**H. DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN MAKAN DAN BAHAN BAKAR NARAPIDANANTAJIANAN SIKLUS MENU 10 (SEPULUH HARI)**

Daftar susunan kebutuhan bahan makan dan bahan bakar narapidana/tahanan per orang per hari yang disusun dalam siklus 10 ( sepuluh ) hari hari selama dipergunakan sebagai acuan dalam pemesanan bahan makan setiap hari juga dapat dipergunakan dalam menyusun kebutuhan bahan makan selama satu tahun.

**DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN MAKAN DAN BAHAN BAKAR PER ORANG PER HARI SIKLUS 10 ( SEPULUH ) HARI**

NO. URUT	JENIS BAHAN MAKANAN	SATUAN	HARI KE I	HARI KE II	HARI KE III	HARI KE IV	HARI KE V	HARI KE VI	HARI KE VII	HARI KE VIII	HARI KE IX	HARI KE X
1	Beras	Kg	0,450	0,450	0,450	0,450	0,450	0,450	0,450	0,450	0,450	0,450
2	Ubi Jalar / Ketela / Singkong	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daging Lembu / Kambu segar	Kg	-	-	0,050	-	0,050	-	-	0,050	-	-
4	Kan Segar	Kg	-	0,075	-	-	-	-	0,075	-	-	-
5	Kan Asin	Kg	-	0,026	-	-	-	0,026	-	-	0,026	-
6	Telur Dik / Ayam	Buat	1	-	1	1	-	1	-	1	-	1
7	Pempe / Kacang kedelai	Kg	0,100	0,050	0,050	0,050	0,100	0,050	0,100	-	0,100	0,100
8	Kacang Hijau	Kg	0,025	-	0,025	-	0,025	-	0,025	-	0,025	-
9	Kacang Tanah	Kg	0,025	0,025	-	0,025	-	-	-	0,025	-	-
10	Kelapa Daging	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020	0,020
11	Sayuran Segar	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250	0,250	0,250	0,250	0,250	0,250	0,250
12	Bumbu rebusan Terasi dan Cabe	Kg	0,007	0,007	0,007	0,007	0,007	0,007	0,007	0,007	0,007	0,007
13	Garam Dapur	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
14	Gula Kelapa / Aren / Pasir	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
15	Minyak goreng Keapa	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
16	Pisang	Buat	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-
17	Bahan Bakar ( Kayu Bakar, Minyak tanah/Gas )	M3/Ltr	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010	0,010
18	Cabe Merah	Buat	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-

**PERHITUNGAN KEBUTUHAN BAHAN MAKANAN SELAMA 1 (SATU) TAHUN**  
**CONTOH : TAHUN 2010 (365 HARI) DENGAN JUMLAH WBP RATA-RATA PERHARI 1000**  
**ORANG**

No	Jenis Kebutuhan	Jml Rata2 WBP/Tah perhari	Stander porsi	Siklus 10 hari	Perhitungan kebutuhan	Kebutuhan
1	Beras	1000	450 gr	10	$1000 \times 450 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	164.250 Kg
2	Ubi Jalar / Ketela / Singkong	1000	150 gr	10	$1000 \times 150 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	54.750 Kg
3	Daging Lembu / Kerbau segar	1000	50 gr	3	$1000 \times 50 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 3$	5.475 Kg
4	Ikan Segar	1000	75 gr	2	$1000 \times 75 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 2$	5.475 Kg
5	Ikan Asin	1000	26 gr	3	$1000 \times 26 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 3$	2.847 Kg
6	Telur Itik / Ayam	1000	1 butir	6	$1000 \times 1 \text{ butir} \times \frac{365}{10} \times 6$	219.000 butir
7	Kacang Kedelai	1000	50 gr	14	$1000 \times 50 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 14$	25.550.Kg
8	Kacang Hijau	1000	25 gr	5	$1000 \times 25 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 5$	4.552.5 Kg
9	Kacang Tanah	1000	25 gr	3	$1000 \times 25 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 3$	2.737.5 Kg
10	Kelapa Daging	1000	20 gr	10	$1000 \times 20 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	7.300 Kg
11	Sayuran Segar	1000	250 gr	10	$1000 \times 250 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	91.250 Kg
12	Bumbu termasuk Terasi dan Cabe	1000	7 gr	10	$1000 \times 7 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	2.555 Kg
13	Garam Dapur	1000	10 gr	10	$1000 \times 10 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	3.650 Kg
14	Gula Kelapa / Aren / Pasir	1000	10 gr	10	$1000 \times 10 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	3.650 Kg
15	Minyak goreng Kelapa	1000	10 gr	10	$1000 \times 10 \text{ gr} \times \frac{365}{10} \times 10$	3.650 Kg
16	Pisang	1000	1 buah	5	$1000 \times 1 \text{ buah} \times \frac{365}{10} \times 5$	182.500 buah
17	Bahan Bakar ( Kayu Bakar / Minyak tanah / Gas )	1000	0,010 M3 0,45 lir 0,256Kg	10	$1000 \times 0,010 \text{ M3} \times \frac{365}{10} \times 10$	3.650 M3
					$1000 \times 0,45 \text{ lir} \times \frac{365}{10} \times 10$	164.250 lir
					$1000 \times 0,256 \text{ Kg} \times \frac{365}{10} \times 10$	93.440 Kg
18	Cabe Merah	1000	1 buah	10	$1000 \times 1 \text{ buah} \times \frac{365}{10} \times 10$	364.000 buah

**I. ANJURAN MAKANAN TAMBAHAN UNTUK IBU HAMIL SENILAI 300 KALORI**

**MAKANAN TAMBAHAN UNTUK IBU HAMIL SENILAI 300 KALORI**

	<b>BAHAN MAKANAN</b>	<b>URT</b>	<b>BERAT (gr)</b>	<b>KALO RI</b>	<b>PROTE IN</b>	<b>LEMAK</b>	<b>HA</b>
1	Roti Putih Susu Gula pasir	3 pgt 1 gls 1 sdm	70 200 10	332	12	7,84	53
2	Biskuit Susu sapi Gula pasir	3 bh 1 gls 1 sdm	30 200 10	295	8,5	11	40
3	Kue bakwan	2 pgt	100	280	8	10	59
4	Onde-onde	2 bh	100	336	4	10	58
5	Kue apem Susu Gula pasir	2 bh 1 gls 1 sdm	100 200 10	306	8,4	7,5	52

Catatan:

Untuk makanan tambahan ibu menyusui, dapat diberikan sebanyak 2 x porsi makanan tambahan ibu hamil

**J. MAKANAN TAMBAHAN UNTUK WBP ANAK**

Mengingat kepentingan anak yang memerlukan kebutuhan khusus untuk dapat tumbuh dan berkembang secara wajar bagi WBP anak diberikan tambahan 1 gelas susu.

**MAKANAN TAMBAHAN UNTUK WBP ANAK senilai 204 kalori per hari**

	<b>BAHAN MAKANAN</b>	<b>URT</b>	<b>KALO RI</b>	<b>PROTEI N</b>	<b>LEM AK</b>	<b>HA</b>
1	Susu	1 gls	204	2,6	20	4

## **K. MACAM-MACAM BUMBU DASAR**

### **MACAM-MACAM BUMBU DASAR**

#### **BUMBU DASAR MERAH**

Bahan:

400 gr cabe merah buang biji, 100 gr bawang merah, 50 gr bawang putih, 100 gr tomat, 20gr terasi, 100 gr gula pasir, 15 gr garam, 50 ml minyak goreng (saat memblender), 100 ml minyak goreng (saat menumis)

Dapat digunakan untuk membuat nasi goreng, sambal goreng (ditambah laos, salam, santan) dll

#### **BUMBU DASAR PUTIH**

Bahan:

250 gr bawang merah, 100 gr bawang putih, 50 gr kemiri, 3 cm lengkuas dirajang halus, 2 sdt garam, 2 sdt gula pasir, 50 ml minyak goreng (untuk memblender), 100 ml minyak goreng (untuk menumis)

Dapat digunakan untuk membuat makanan berwarna misalnya rawon, semur, bisa juga untuk tumisan, mi goreng, oseng-oseng

#### **BUMBU DASAR KUNING**

Bahan:

100 gr kemiri, 150 gr bawang putih, 500 gr bawang merah, 25 gr bawang putih, 20 gr jahe, 20 gr lengkuas, 1 sdm lada bubuk, 2 ½ gr garam, 2 sdt gula pasir, 50 cc minyak goreng untuk memblender, 50 cc minyak untuk menumis

Dapat digunakan untuk macam-macam soto, pesmol, acar, terik daging, bumbu ayam goreng dan mi goreng

## **BUMBU DASAR ORANYE**

Bahan:

300 gr cabe merah dibuang bijinya, 1 sdt jinten, 1 sdt adas manis bubuk, 2 ½ sdm ketumbar bubuk, 100 gr kemiri, 150 gr bawang putih, 500 gr bawang merah, 25 gr kunyit, 20 gr jahe, 20 gr lengkuas, 2 sdt lada bubuk, 3 ½ gr garam, 2 sdt gula, 50 cc minyak goreng untuk memblender, 50 ml minyak untuk menumis

Dapat digunakan untuk bumbu kari, gulai, rendang dan macam-macam masakan yang warnanya oranye

## **CARA MEMBUAT BUMBU DASAR**

- Haluskan semua bahan, kecuali gula dan minyak untuk menumis, hingga halus benar
- Panaskan minyak untuk menumis, serta bumbu hingga harum dan matang. Masukkan gula tumis sebentar, angkat dan dinginkan.
- Masukkan kedalam toples, siap digunakan.
- Bumbu dasar bisa disimpan dalam kulkas selama 3 bulan. Jika ingin memasak, ambil sedikit dan tambahkan bumbu lainnya seperti daun salam, daun pandan atau daun jeruk

## **CONTOH :**

### **Sayur Lodeh**

Bumbu : Kemiri, bawang merah, bawang putih, terasi, gula merah, garam, salam, lengkuas, kelapa dan bumbu dan bumbu penyedap rasa.

Bahan : kacang panjang, labu siam, terung, daun, melinjo, cabe hijau

### **Sayur Sup**

Bumbu : bawang putih, lada, garam dan bumbu penyedap rasa

Bahan : wortel, kentang, kol, buncis, daun bawang seledri, tomat dan kaldu



## **BAB IV**

### **SUMBER DAYA MANUSIA DAN PERALATAN YANG DIPERLUKAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN**

#### **A. Tenaga Yang Diperlukan Untuk Penyelenggaraan Makanan**

Tenaga Pelaksana adalah petugas dapur yang dibantu WBP dan tahanan, yaitu pemuka kerja dan tamping dapur.

1. Petugas dapur idealnya berlatar belakang pendidikan tata boga atau berpengalaman dibidang tersebut;
2. Petugas dapur bertanggung jawab terhadap pengolahan bahan makanan mulai dari persiapan bahan makanan sampai dengan pendistribusian;
3. Pemuka dan tamping bertugas membantu proses pelaksanaan penyelenggaraan makanan;
4. Idealnya pengelolaan penyelenggaraan makanan di Lapas/Rutan melibatkan ahli gizi (D3 Gizi) yang bertugas sebagai supervisor, mengawasi dan mengendalikan penyelenggaraan makanan di Lapas/Rutan, mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan.
5. Rasio juru masak dengan WBP dan tahanan adalah 1: 75 -100 orang.  
Minimal juru masak berjumlah 5 ( lima ) orang
6. Dalam pelaksanaan tugasnya juru masak melakukan kegiatan:
  - a. Mempersiapkan / meracik bahan makanan
  - b. Memasak / mengolah makanan
  - c. Mendistribusikan
  - d. Memperhatikan Kebersihan sarana dan prasarana

## **B. Sarana Dan Prasarana Dalam Penyelenggaraan Makanan**

1. Sarana dan peralatan yang dibutuhkan di dapur:
  - a. Tempat penerimaan bahan makanan
  - b. Gudang penyimpanan beras
  - c. Tempat persiapan bahan makanan
  - d. Tempat pemasakan dan distribusi
  - e. Tempat pencucian dan penyimpanan alat
  - f. Tempat pembuangan sampah
  - g. Ruang petugas dapur
2. Sarana peralatan yang dibutuhkan di ruang penerimaan:
  - a. Meja tulis dan kursi
  - b. Timbangan Bahan Makanan
  - c. Rak Bahan Makanan
  - d. Tempat Sampah
  - e. Pisau
3. Sarana peralatan yang dibutuhkan di ruang penyimpanan:
  - a. Rak/trap kayu/besi
  - b. Lemari pendingin
  - c. Lemari bahan kering
4. Sarana peralatan yang dibutuhkan di ruang pencucian alat:
  - a. Bak Cuci
  - b. Kran Air
  - c. Rak Alat-alat
  - d. Sabun, dsb
5. Sarana peralatan yang dibutuhkan di ruang pengolahan:
  - a. Daftar (menu, petugas, pekerja)
  - b. Stock alat-alat masak
  - c. Celemek dan penutup kepala
  - d. Lemari terkunci untuk menyimpan benda-benda tajam
  - e. Bak cuci sayur-sayuran
  - f. Meja (persiapan, saji, distribusi) dilapis keramik
  - g. Exhaust Fan
  - h. Lampu *emergencies*/darurat
  - i. Jam Dinding
  - j. Wadah/kontainer bahan makanan matang

- k. *Trolley* makanan (sarana distribusi makanan)
  - l. Tempat Nasi Besar
  - m. Bak Sampah Tertutup (dilapis plastik hitam) beroda
  - n. Alat pemadam kebakaran tradisional dan modern
  - o. Alat Kebersihan (lap, sabun, sikat, dll)
  - p. Alat Makan (untuk pekerja, pengelola dan WBP dan tahanan) berupa ompreng tertutup
  - q. Ketel besar air minum
  - r. Aiphone
  - s. Lonceng
  - t. Papan tulis
  - u. Penghalus bumbu (blender, cobek, lumpang)
  - v. Panci aluminium
  - w. Dandang Besar
  - x. Wajan besar
  - y. Pengaduk nasi berbahan dasar kayu atau *stainless steel*
  - z. Tungku masak
  - aa. Tabung gas, minyak tanah, kayu bakar
  - bb. Sendok sayur
  - cc. Sodet Besar
  - dd. Saringan Kelapa
  - ee. Serok
6. Peralatan Di Ruang Lain (Poliklinik)
- a. Timbangan berat badan
  - b. Pengukur tinggi badan

## **BAB V**

### **PENUTUP**

Pelayanan makanan merupakan salah satu hak WBP dan tahanan yang harus dipenuhi oleh penyelenggara Lapas/Rutan. Hal ini guna mendukung pelaksanaan tugas pokok dan fungsi dibidang pembinaan, pelayanan dan keamanan yang tercantum dalam pasal 14 Undang-undang nomor 12 tahun 1995 tentang Pemasyarakatan.

Makanan dengan kaidah gizi seimbang dibutuhkan oleh WBP dan tahanan di Lapas/Rutan, untuk mempertahankan dan meningkatkan derajat kesehatan agar tidak sakit dan dapat melakukan aktivitasnya sehari-hari.

Pemberian makanan yang tidak cukup jumlah dan kualitasnya dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan, diantaranya dapat menyebabkan kekurangan gizi sehingga mudah terserang penyakit, kurang motivasi dan apatis. Kondisi ini dapat berakibat pada meningkatnya beban Lapas/Rutan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan WBP dan tahanan.

Komitmen dan semangat kerja dari semua pihak yang terkait dengan kegiatan penyelenggaraan makanan di Lapas/Rutan untuk menggunakan pedoman ini sebagai acuan dalam melaksanakan tugas dan fungsinya, akan mendukung terselenggaranya pemberian makanan dengan baik dan terjaga kuantitas maupun kualitasnya sesuai ketentuan yang berlaku.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Bagian Proyek Pendidikan Akademi Gizi Jakarta, “ Penilaian Status Gizi Secara Antrometri “, Jakarta, 1988
2. Departemen Kesehatan RI, “ Pedoman Makanan Bergizi untuk Rutan dan Lapas “, Jakarta, 1992
3. Departemen Kesehatan RI, “ Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rutan dan Lapas, Jakarta, 1992
4. Departemen Kesehatan RI, “ Kecukupan Makanan Warga Binaan di Rutan dan Lapas “ Jakarta, 1995
5. Departemen Kesehatan RI, “ Padanan Bahan Makanan “, Jakarta, 1996;
6. Departemen Kesehatan RI dan Departemen Kehakiman RI “ Manual Pelayanan Kesehatan di Rutan / Lapas “, Jakarta, 1997
7. Direktorat Gizi Masyarakat Ditjen. Bimkesmas, Departemen Kesehatan “ Pedoman Tata Laksana Kekurangan Energi dan Protein pada Anak di Rumah Sakit Kabupaten / Kota “ , Jakarta, 2000
8. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Kehakiman dan HAM RI, “ Himpunan Peraturan Perundang-undangan Tentang Pemasyarakatan 6 Bidang Pembinaan “, Jakarta, 2000
9. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Kehakiman dan HAM RI, “ Himpunan Peraturan Perundang-undangan Tentang Pemasyarakatan 5 Bidang Perawatan “, Jakarta, 2000
10. Departemen Kesehatan RI, “ Pedoman Umum Gizi Seimbang “, Jakarta, 2003;
11. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, “ Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) VIII” , Jakarta, 2004
12. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Kehakiman dan HAM RI, “ Himpunan Peraturan Perundang-undangan Tentang Pemasyarakatan 1 Undang-undan dan Peraturan Pemerintah “, Jakarta, 2004
13. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan HAM RI, “ Pedoman Standarisasi dan Penetapan Gizi Makanan Narapidana dan Tahanan “, Jakarta, 2004