

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan pengadaan makanan massal yang di mana akan menyangkut banyak orang yang mengkonsumsinya. Sehingga harus memperhatikan kualitas makanannya yang menjamin keamanan makanan untuk konsumen. Salah satu yang termasuk di dalam penyelenggaraan institusi adalah Lembaga Pemasyarakatan.

Lembaga Pemasyarakatan (LAPAS) merupakan Lembaga yang menyelenggarakan kegiatan pembinaan bagi narapidana (Napi) dan sekarang lebih sering disebut dengan Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP). Dalam Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 tahun 2017, bahwa pelayanan makanan di Lembaga Pemasyarakatan (LAPAS), Lembaga Pembinaan Khusus Anak, Lembaga Penempatan Anak Sementara, Rumah Tahanan Negara (RUTAN), dan Cabang Rumah Tahanan Negara harus memiliki komponen syarat yang ada di antaranya seperti kecukupan gizi pada kandungan makanan, kebersihan tempat pengolahan dan pengelolaan bahan makanan, sanitasi, dan citra rasa sehingga angka penderita penyakit, kematian akan menurun dan derajat kesehatan Tahanan, Anak, dan narapidana meningkat.

Di Indonesia sendiri khususnya di Jawa Barat terdapat 33 Lembaga Pemasyarakatan (LAPAS) dan Rumah Tahanan yang berada dalam naungan Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. Salah satu LAPAS di Jawa Barat adalah Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut.

Mengacu pada data terakhir yang diambil dalam papan kontrol lalu lintas penghuni di LAPAS Kelas IIB Garut pada tanggal 4 Februari 2020 jumlah penghuni sekitar 913 orang dan menduduki peringkat ke sepuluh terbanyak se-Jawa Barat. Sedangkan LAPAS Kelas IIB Garut hanya cukup untuk menampung Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) dengan kapasitas 529 orang yang merupakan narapidana laki-laki. Sehingga jika di presentasikan melebihi kapasitas yang mencapai 172,58 persen atau sekitar 72 persen.

Melihat kondisi dan banyaknya penghuni di LAPAS mengacu pada peraturan yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 12 tahun 1995 tentang hak dan kewajiban narapidana. Salah satu hak dari narapidana (napi) yaitu, melakukan pendidikan, ibadah, mendapat layanan kesehatan, perawatan serta mendapat makanan yang layak. Hak-hak tersebut telah ditetapkan sehingga narapidana (napi) dapat mengikuti pembinaan pada saat menjalani masa pidana yang telah diputuskan. Namun demikian tidak menutup kemungkinan banyaknya jumlah narapidana yang tidak sesuai dengan kapasitas atau daya tampung di LAPAS itu sendiri berpengaruh kepada kualitas makanan yang dibutuhkan untuk jasmani narapidana. Salah satu kewajiban narapidana adalah mematuhi seluruh bentuk kegiatan pembinaan yang berada di dalam LAPAS dengan tanpa melanggar peraturan yang ada pada lembaga dan telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 31 tahun 1999 tentang pembimbingan dan pembinaan warga binaan pemasyarakatan (WBP). Salah satu bentuk pembinaan narapidana antara lain bimbingan kerja (bengkel, pertanian, peternakan, dan konveksi), pesantren, dan salah satunya bekerja di dapur. Selain itu kurangnya Sumber Daya Manusia (SDM) yang diperlukan untuk kebutuhan di bagian Perawatan di LAPAS khususnya dapur, Kepala Lembaga Pemasyarakatan

(Kalapas) dan para pejabat pada Lembaga membuat kebijakan yang mana menjadikan kegiatan memasak di dapur sebagai sarana bimbingan terhadap narapidana sebagai pemenuhan salah satu kewajiban narapidana. (wawancara, Kasubsi Perawatan)

Adapun menurut Keputusan Direktur Jendral Pemasyarakatan Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia NOMOR PAS-498.PK.01.07.02 TAHUN 2015 dalam pengadaan Sumber Daya Manusia (SDM) harus sesuai dengan kompetensi dan kebutuhan dalam penyelenggaraan bahan makanan yang sesuai dengan standar kompetensi dasar, seperti adanya koordinator dapur, asisten koordinator dapur, juru masak, dan asisten juru masak/pembantu/tenaga pengelola yang memiliki standar kompetensi yang telah diatur dalam Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia (PERMENKUMHAM) di antaranya:

1. Koordinator dapur harus memiliki standar kompetensi pelatihan tataboga, gizi, dan keamanan pangan
2. Asisten koordinator dapur harus memiliki standar kompetensi yang sama dengan koordinator dapur yaitu pelatihan tataboga, gizi, dan keamanan pangan
3. Juru masak harus memiliki standar kompetensi minimal pendidikan SMA/SMK tataboga, dan pelatihan tataboga, gizi, dan keamanan pangan
4. Asisten juru masak/pembantu harus memiliki standar kompetensi sama dengan juru masak yaitu minimal pendidikan SMA/SMK tataboga, dan pelatihan tataboga, gizi, serta keamanan pangan.

Agar penyelenggaraan pembinaan terhadap narapidana dapat berlangsung secara teratur dengan terpenuhinya hak narapidana yaitu berhak memperoleh kesehatan dan makanan yang layak. Dengan demikian tenaga/petugas harus melaksanakan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan pengelolaan dan pelayanan makanan. Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah suatu tindakan untuk mengendalikan empat faktor untuk menyehatkan makanan dari beberapa faktor seperti, tempat/bangunan, orang, bahan makanan, dan peralatan.

(Sri Rejeki, 2019). Dengan demikian pembinaan penyelenggaraan makanan di dapur harus memperhatikan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan agar terlaksana dengan tertib dan teratur sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan makanan yang di mana kesehatan jasmani narapidana harus terjaga setiap harinya saat melaksanakan masa pidana selama berada di dalam LAPAS.

Menurut (Rejeki, 2015) untuk mengetahui pengendalian faktor tempat/bangunan, bahan makanan, orang, dan peralatan yang akan berpengaruh pada perkembangan timbulnya penyakit sampai keracunan makanan, maka diperlukan analisis terhadap rangkaian kegiatan enam prinsip higiene dan sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan baku makanan, penyimpanan bahan baku makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan siap saji, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan.

Hasil wawancara pada pertemuan awal dengan Kasubsi Perawatan LAPAS Garut peneliti melihat masih ada prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan yang belum maksimal. Hal ini terlihat dari segi pengolahan makanan di mana kondisi napi sebagai tenaga pengelola termasuk kurang memahami pentingnya higiene dan sanitasi makanan, seperti tidak memakai Alat Perlindungan Diri (celemek, topi, sarung tangan) pada saat mengolah makanan, kebersihan individu yang kurang diperhatikan melihat tenaga pengelola yang tidak berpakaian rapih dan bersih. Tenaga pengelola juga bahkan tidak memiliki sertifikat Higiene Sanitasi

Makanan. Kondisi napi saat mengelolah dan menyajikan makanan dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



GAMBAR 1

**KONDISI TENAGA PENGELOLAH (NAPI) DI LEMBAGA
PEMASYARAKATAN KELAS IIB GARUT**

Pada gambar 1 terdapat tenaga pengelolah yang kurang menyadari perilaku saat makanan sedang disajikan seperti pada gambar tersebut bahwa tenaga pengelolah menyimpan rokok di atas telinganya serta tidak menggunakan Alat Perlindungan Diri seperti celemek, topi, sarung tangan, dan sepatu khusus. Adapun beberapa fasilitas yang masih perlu untuk ditingkatkan seperti penyimpanan bahan baku yang kurang bersih sehingga penulis menemukan serangga di dekat tempat penyimpanan bahan baku. Tidak hanya dari segi penyimpanan bahan baku saja yang perlu ditingkatkan fasilitasnya, tetapi juga peningkatan terhadap fasilitas penyajian makanan seperti peralatan makanan yang kurang bersih dan tidak terawat.

Hal-hal di atas merupakan beberapa bagian dari prinsip higiene dan sanitasi makanan yang belum dilaksanakan dengan maksimal sehingga berkemungkinan

besar menimbulkan penyakit pencernaan. Berikut adalah tabel mengenai Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) yang mengidap penyakit.

TABEL 1
DATA WARGA BINAAN PEMASYARAKATAN (WBP) PENGIDAP
PENYAKIT, FEBUARI 2020

Jenis Penyakit	Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP)						Jumlah Total Penyakit
	Agustus (2019)	September (2019)	Oktober (2019)	November (2019)	Desember (2019)	Januari (2020)	
Penyakit Pernapasan	96	88	104	95	110	160	625
Penyakit Pencernaan	81	79	91	84	88	105	528
Penyakit Gigi	34	44	46	38	44	38	244
Hipertensi	25	28	23	18	23	39	159
Cacat Tubuh	1	1	1	1	1	1	6
Diabetes Melitus	4	7	5	9	5	5	35
Penyakit Syaraf	24	25	27	25	29	32	162
Stroke	1		1	3	1	1	7
Peny. Jantung dan Pembuluh Darah	2	10	2	2	2	8	26
Jumlah Total Berpenyakit	268	283	300	275	303	389	

Sumber: Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut, 2019

Berdasarkan data di atas dari Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut tahun 2019-2020 dalam enam bulan terakhir, kasus kesehatan yang paling banyak diderita narapidana setelah penyakit pernapasan adalah penyakit pencernaan. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan petugas bagian keperawatan LAPAS sekitar 528 narapidana menderita penyakit pencernaan di antaranya sekitar 50 persen terkena penyakit maag dan 50 persen lainnya mengalami diare. Penyakit pencernaan maag sebagian bawaan dari sebelum napi masuk ke dalam LAPAS, tetapi untuk penyakit pencernaan diare, sebagian besar yang diderita oleh napi

merupakan penyakit yang dirasakan dan dikeluhkan napi sejak berada di dalam LAPAS. Pada umumnya, diare terjadi akibat makanan dan minuman yang terpapar oleh virus, bakteri, atau parasit. Untuk mengurangi terjadinya diare yang diderita oleh narapidana maka diperlukannya higiene dan sanitasi makanan di LAPAS.

Melihat adanya beberapa faktor yang tidak terpenuhinya dalam penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan yang baik sehingga memungkinkan menimbulkan penyakit pencernaan seperti diare yang diderita oleh narapidana. Maka dari itu, peneliti ingin mengangkat penelitian lebih jauh mengenai penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Garut dengan mengangkat judul penelitian **“Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut.”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan sebelumnya peneliti memiliki rumusan masalah yaitu penerapan prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut yang meliputi:

1. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam pemilihan bahan baku makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut?
2. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam penyimpanan bahan baku makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut?
3. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut?
4. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam penyimpanan makanan siap saji di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Garut?

5. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam pengangkutan makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut?
6. Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam penyajian makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan prinsip higiene dan sanitasi makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut yang meliputi:

1. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam pemilihan bahan baku makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut.
2. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam penyimpanan bahan baku di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut.
3. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam pengolahan makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut.
4. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam penyimpanan makanan siap saji di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut.
5. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam pengangkutan makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut.
6. Untuk mengetahui penerapan higiene dan sanitasi makanan dalam penyajian makanan di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIB Garut.

D. Batasan Penelitian

Karena keterbatasan waktu, biaya, sumber, referensi dan data maka peneliti melakukan batasan penelitian, sebagai berikut:

1. Bahasan yang menjadi fokus penelitian peneliti adalah penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan.
2. Peneliti tidak akan membahas hal yang menyangkut lebih luas lagi seperti uji laboratorium.
3. Peneliti mengambil objek Lembaga Pemasyrakatan Kelas IIB Garut sebagai objek penelitian.
4. Peneliti hanya akan meneliti higiene dan sanitasi di dapur Lembaga Pemasyrakatan Kelas IIB Garut.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat ilmiah (Teoritis)

Penelitian ini dapat menambah wawasan, serta pemahaman kemampuan berfikir penulis mengenai penerapan higiene dan sanitasi makanan di Lembaga Pemasyrakatan.

2. Manfaat Praktis (Empirik)

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi untuk institusi-institusi dalam melaksanakan higiene dan sanitasi pada makanan.