

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK NARAPIDANA, PREFERENSI
PENAMPILAN, RASA, DAN MENU MAKANAN DENGAN SISA
MAKANAN**
**(Studi di Lembaga Pemasyarakatan Klas IIA Wanita Semarang Tahun
2016)**

Sarah Khalda Azzahra*), Suyatno**), Ronny Aruben**)

*) Mahasiswa Peminatan Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM UNDIP Semarang

**) Dosen Peminatan Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM UNDIP Semarang

Email : sarah.khalda@gmail.com

Abstract : *Food service for prisoners is one of the efforts to improve the health and nutritional status. The success of nutritional services if the food is not more than 25%. If plate waste are still left in a period of time, it will cause a deficiency of nutrients. The purpose of this research is to determine the correlation between prisoners characteristics, preferences of food appearance, food taste, and food menu with plate waste. This research is a quantitative research with cross sectional approach. Respondents of this research were 72 female prisoners. The sampling technique used purposive sampling. The variables of age, education, food appearance, food taste, and food menu with plate waste were analyzed using Spearman Rank test and ethnic variable with plate waste was analyzed using Chi Square. The results showed that respondents aged less than 35 years was 54.2%, respondents from ethnic Javanese was 51.4%, and respondents had a higher education level was 65.3%. Respondents represented that the preference of food appearance was interesting (55.6%) with an average of 2,82, the preference of food taste was delicious (72.2%) with an average of 2,90, the preference of food menu was varied (56.9%) with an average of 2,69, and the plate waste with the high category (>25%) was 54.2% with an average of 27%. The highest plate waste based on the type of food was staple food (40%) and snacks (31%). The highest plate waste based on mealtime was dinner time (30%). Analysis result showed that there were no correlation of age ($p=0.631$), ethnicity ($p=0.150$), education ($p=0.120$), food appearance ($p=0.075$), food taste ($p=0.051$), and food menu ($p=0.206$) with plate waste. Improve the quality of food especially in food portions, food temperature, and food seasoning and need innovation on the food menu so that the prisoners don't feel bored.*

Keywords : *Menu, Prisoner, Appearance, Taste, Plate Waste*

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan bagi narapidana di lembaga pemasyarakatan merupakan salah satu upaya peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat.¹

Sisa makanan merupakan indikator penting dari pemanfaatan sumber daya dan persepsi terhadap penyelenggaraan

makanan.² Data sisa makanan umumnya digunakan untuk mengevaluasi efektifitas program penyuluhan gizi, penyelenggaraan dan pelayanan makanan, serta kecukupan konsumsi makanan pada kelompok atau perorangan.³ Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering

dikaitkan dengan adanya sisa makanan.⁴ Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika meninggalkan sisa makanan >25 %. Jika hal ini berlangsung dalam waktu yang lama maka akan menyebabkan defisiensi zat-zat gizi.⁵

Dalam Undang-Undang No. 12 Pasal 14 Tahun 1995 dijelaskan bahwa sebagai seorang yang sedang menjalani pidana, narapidana berhak memperoleh hak dalam memperoleh makanan yang layak. Pemberian makan bagi narapidana yang berada dalam Lembaga Pemasyarakatan juga telah tertuang dalam Standar Internasional tentang perlakuan terhadap narapidana (*Standar Minimum Rules United Nations for The Treatment of Prisoners*) bahwa semua narapidana harus mendapatkan makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh, berkualitas, dimasak, dan dapat disajikan dengan baik.⁶

Penelitian yang dilakukan oleh Humaira (2014) di Lembaga Pemasyarakatan Paledang Bogor, sisa makanan narapidana terbanyak pada penelitian menu hari kelima yaitu makanan pokok pada menu makan malam (57,7%), lauk hewani pada menu makan siang (63,3%), dan sayur sebesar pada menu siang (28,9%). Sedangkan sisa makanan pada menu hari keenam yaitu sayur pada menu makan siang (40,5%).⁷

Penelitian yang dilakukan oleh Kurniawati (2016) di Lembaga Pemasyarakatan Klas I Semarang, menunjukkan bahwa sisa makanan dalam kategori tinggi sebesar 86,2%. Sisa makanan tertinggi adalah pada saat waktu makan pagi (45,8%). Sisa makanan paling tinggi adalah makanan pokok

(46,1%), sayur (53,1%), dan lauk nabati (33,3%).⁸

Narapidana memiliki rutinitas sehari-hari dengan kegiatan yang beragam dan cenderung pada saat waktu makan mengungkapkan bahwa terasa membosankan, waktu yang tidak fleksibel, dan terlihat kontras dengan yang mereka konsumsi di rumah.^{9,10,11} Oleh karena itu, sebagian besar narapidana mengungkapkan ketidakpuasan terhadap makanan yang disediakan.¹¹ Latar belakang etnis mungkin membatasi pemilihan menu dan mengurangi daya terima.¹²

Sisa makanan pada narapidana khususnya narapidana wanita perlu mendapat perhatian karena berpengaruh langsung terhadap zat gizi narapidana. Belum adanya penelitian tentang sisa makanan di Lembaga Pemasyarakatan Klas IIA Wanita Semarang. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan karakteristik narapidana, preferensi penampilan, rasa, dan menu makanan dengan sisa makanan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif melalui pendekatan *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel adalah *purposive sampling*. Sampel berjumlah 72 narapidana wanita.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah usia, etnis, pendidikan, preferensi penampilan rasa, dan menu makanan. Sedangkan variabel terikat dalam penelitian ini adalah sisa makanan. Pengambilan data dilakukan dengan kuesioner dan *self report* selama dua hari tidak berurutan.

Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji korelasi *Rank Spearman* dan *Chi Square*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Variabel Penelitian

Tabel 1 Distribusi Usia Responden

Usia	N	(%)
< 35	33	45,8
≥ 35	39	54,2
Total	72	100

Tabel 1 menunjukkan, responden yang berusia kurang dari sama dengan 35 tahun sebesar 54,2%.

Tabel 2 Distribusi Etnis Responden

Etnis	N	(%)
Luar Jawa	35	48,6
Jawa	37	51,4
Total	72	100

Tabel 2 menunjukkan, responden yang berasal dari etnis Jawa yaitu sebesar 51,4%.

Tabel 3 Distribusi Pendidikan Responden

Pendidikan	N	(%)
Rendah	25	34,7
Tinggi	47	65,3
Total	72	100

Tabel 3 menunjukkan, responden yang memiliki tingkat pendidikan tinggi yaitu sebesar 65,3%.

Tabel 4 Distribusi Preferensi Penampilan Makanan

Preferensi Penampilan Makanan	N	(%)
Sangat tidak menarik	0	0
Tidak menarik	28	38,9
Menarik	40	55,6

Sangat Menarik	4	5,6
Total	72	100

Tabel 4 menunjukkan, responden menyatakan bahwa preferensi penampilan makanan yang disajikan oleh Lapas menarik (55,6%).

Tabel 5 Distribusi Preferensi Rasa Makanan

Preferensi Rasa Makanan	N	(%)
Sangat tidak enak	0	0
Tidak enak	17	23,6
Enak	52	72,2
Sangat enak	3	4,2
Total	72	100

Tabel 5 menunjukkan, responden menyatakan bahwa preferensi rasa makanan yang disajikan oleh Lapas enak (72,2%).

Tabel 6 Distribusi Preferensi Menu Makanan

Preferensi Menu Makanan	N	(%)
Sangat tidak bervariasi	0	0
Tidak bervariasi	31	43,1
Bervariasi	41	56,9
Sangat bervariasi	0	0
Total	72	100

Tabel 6 menunjukkan, responden menyatakan bahwa preferensi menu makanan bervariasi (56,9%).

Tabel 7 Distribusi Sisa Makanan

Sisa Makanan	N	(%)
Banyak (>25%)	39	54,2
Sedikit (≤25%)	33	45,8
Total	72	100

Tabel 7 menunjukkan, responden yang menyisakan

makanan dalam kategori banyak sebesar 54,2%.

Tabel 8 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makanan

Jenis Makanan	N	(%)
a. Makanan Pokok		
Sisa banyak	52	72,2
Sisa sedikit	20	27,8
b. Lauk Nabati		
Sisa banyak	18	25,0
Sisa sedikit	54	75,0
c. Lauk Hewani		
Sisa banyak	14	19,4
Sisa sedikit	58	80,6
d. Sayur		
Sisa banyak	31	43,1
Sisa sedikit	41	56,9
e. Buah		
Sisa banyak	12	16,7
Sisa sedikit	60	83,3
f. Selingan		
Sisa banyak	41	56,9
Sisa sedikit	31	43,1

Tabel 8 menunjukkan, sisa makanan responden paling banyak adalah makanan pokok dan selingan.

Tabel 9 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan

Waktu Makan	(%)
Pagi	29
Siang	23
Malam	30

b. Hubungan Etnis dengan Sisa Makanan

Tabel 10. Hubungan Etnis dengan Sisa Makanan

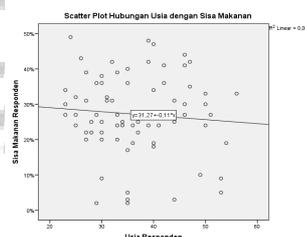
Etnis	Sisa Makanan		Total	%	p-value
	Banyak	Sedikit			
Luar Jawa	22	13	35	100	0,150
Jawa	17	20	37	100	

Hasil uji statistik menggunakan *Chi Square* menunjukkan bahwa *p value* sebesar 0,150 > 0,05, tidak

Tabel 9 menunjukkan, sisa makanan berdasarkan waktu makan paling tinggi adalah pada saat waktu makan malam yaitu sebesar 30%.

2. Analisis Hubungan Variabel Bebas dan Variabel Terikat

a. Hubungan Usia dengan Sisa Makanan

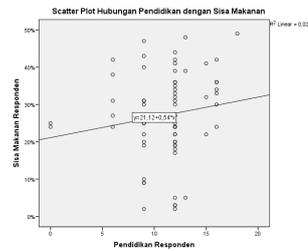


Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa *p value* sebesar 0,631 > 0,05, tidak ada hubungan usia dengan sisa makanan. Bertambahnya usia seseorang dapat mempengaruhi kepekaan indera terhadap bau dan rasa sehingga akan menyebabkan menurunnya asupan makan dan menimbulkan terjadinya sisa makanan.¹³ Berdasarkan data penelitian, sisa makanan dengan kategori banyak pada responden usia <35 tahun (57,6%) dan ≥35 tahun (51,3%) tidak jauh berbeda.

ada hubungan etnis dengan sisa makanan. Responden yang berasal dari etnis luar Jawa menyisakan makanan

lebih banyak daripada responden yang berasal dari etnis Jawa. Etnis Jawa merupakan etnis dengan jumlah paling banyak di

c. Hubungan Pendidikan dengan Sisa Makanan

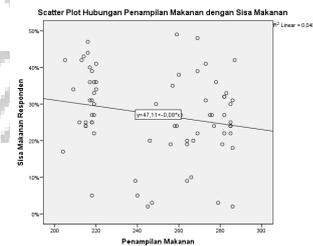


Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa *p value* sebesar 0,120 > 0,05, tidak ada hubungan pendidikan dengan sisa makanan. Seseorang yang tergolong dalam kelompok kelas sosial dan tingkat pendidikan yang lebih tinggi cenderung memiliki perilaku makan yang lebih sehat.¹⁵ Tingginya pendapatan yang tidak diimbangi pengetahuan akan menyebabkan seseorang menjadi sangat konsumtif terhadap makanan. Untuk kalangan kelompok ekonomi menengah ke atas memiliki kecenderungan untuk mengonsumsi makanan impor, terutama jenis makanan siap saji (*fast food*).¹⁶ Berdasarkan data penelitian, sisa makanan dengan kategori banyak (>25%) adalah responden dengan riwayat pendidikan tinggi yaitu sebesar 57,4%. Responden dengan riwayat pendidikan tinggi sudah terbiasa mengonsumsi makanan yang beraneka ragam dan sangat berbeda dengan makanan yang disajikan di Lapas dimana

Indonesia. Masyarakat Jawa diidentifikasi menyukai makanan yang berasa manis.¹⁴

responden mengonsumsi makanan sesuai dengan siklus menu 10 hari.

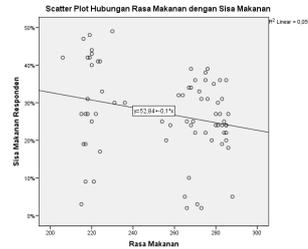
d. Hubungan Preferensi Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan



Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa *p value* 0,075 > 0,05, tidak ada hubungan preferensi penampilan makanan dengan sisa makanan. Jika dilihat berdasarkan aspek preferensi penampilan makanan menunjukkan ada hubungan porsi makanan dengan sisa makanan dimana *p value* 0,010 < 0,01. Hubungan memiliki korelasi negatif dan kekuatan hubungan yang lemah.

Responden memberikan penilaian menarik pada jenis makanan pokok (73,6%), lauk nabati (45,8%), lauk hewani (52,8%), sayur (76,4%), buah (68,1%), dan selingan (59,7%). Responden menyatakan bahwa porsi makanan pokok terlalu besar sehingga responden tidak menghabiskan makanannya. Sebagian besar responden sudah terbiasa mengonsumsi makanan dalam porsi yang tidak banyak pada pagi dan malam hari.

e. Hubungan Preferensi Rasa Makanan dengan Sisa Makanan

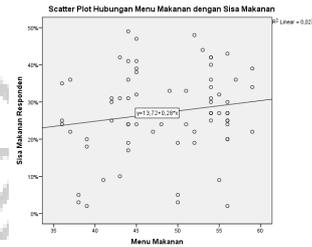


Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa *p value* $0,051 > 0,05$, tidak ada hubungan preferensi rasa makanan dengan sisa makanan. Jika dilihat berdasarkan aspek preferensi rasa makanan menunjukkan ada hubungan suhu makanan dengan sisa makanan dimana *p value* $0,045 < 0,05$. Hubungan memiliki korelasi negatif dan kekuatan hubungan yang lemah. Ada hubungan bumbu makanan dengan sisa makanan dimana *p value* $0,004 < 0,01$. Hubungan memiliki korelasi negatif dan kekuatan hubungan yang lemah.

Responden memberikan penilaian enak pada jenis makanan pokok (94,4%), lauk nabati (54,2%), lauk hewani (59,7%), sayur (61,1%), buah (94,4%), dan selingan (58,3%). Perbedaan rasa makanan saat di luar Lapas dan di Lapas menyebabkan terjadinya sisa makanan. Makanan disajikan dalam keadaan hangat karena makanan diletakkan dalam wadah tertutup yang dibedakan setiap jenis makanannya. Responden yang memberikan penilaian bahwa makanan yang disajikan tidak hangat

disebabkan oleh responden tidak segera mengonsumsi makanan dan menyebabkan makanan tersebut sudah tidak hangat lagi.

f. Hubungan Preferensi Menu Makanan dengan Sisa Makanan



Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa *p value* $0,206 > 0,05$, tidak ada hubungan menu makanan dengan sisa makanan. Responden memberikan penilaian bervariasi pada aspek variasi bahan makanan (62,5%) dan tidak bervariasi pada aspek kesesuaian menu (54,2%) dan variasi menu (51,4%). Lapas Klas IIA Wanita Semarang menggunakan siklus menu 10 hari. Namun, karena terbatasnya anggaran untuk setiap narapidana maka makanan yang disajikan disesuaikan dan dihitung supaya tetap memenuhi angka kecukupan gizi yang dibutuhkan per orang untuk setiap harinya. Responden tidak dapat memilih menu sesuai dengan keinginan mereka. Selingan yang disajikan oleh Lapas adalah bubur kacang hijau dan ubi rebus. Beberapa responden menyatakan bahwa selingan yang disajikan hanya dua macam dan tidak bervariasi. Oleh karena itu, responden meminta keluarga atau

kerabat yang akan datang menjenguk untuk membawa makanan terutama makanan ringan untuk dikonsumsi di Lapas.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- a. Lebih dari separuh responden berusia kurang dari 35 tahun (54,2%). lebih dari separuh responden berasal dari etnis Jawa (51,4%). lebih dari separuh responden memiliki tingkat pendidikan tinggi (65,3%).
- b. Lebih dari separuh responden menyatakan bahwa preferensi penampilan makanan yang disajikan oleh Lapas menarik (55,6%) dengan rata-rata 2,82. Lebih dari separuh responden menyatakan bahwa preferensi rasa makanan yang disajikan oleh Lapas enak (72,2%) dengan rata-rata 2,90. Lebih dari separuh responden menyatakan bahwa preferensi menu makanan bervariasi (56,9%) dengan rata-rata 2,69. Lebih dari separuh responden menyisakan makanan dalam kategori banyak (>25%) sebesar 54,2% dengan rata-rata sebesar 27%. Sisa makanan responden >25% berdasarkan jenis makanan adalah makanan pokok (72,2%) dan snack (56,9%). Sisa makanan responden paling tinggi adalah saat waktu makan malam (30%).
- c. Tidak ada hubungan usia dengan sisa makanan narapidana.
- d. Tidak ada hubungan etnis dengan sisa makanan narapidana.
- e. Tidak ada hubungan pendidikan dengan sisa makanan narapidana.

- f. Tidak hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan narapidana.
- g. Tidak ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan narapidana.
- h. Tidak ada hubungan menu makanan dengan sisa makanan narapidana.

2. Saran

- a. Lembaga Pemasarakatan Klas IIA Wanita Semarang agar tetap meningkatkan kualitas makanan terutama pada aspek porsi makanan, suhu makanan, dan bumbu makanan supaya dapat mengurangi terjadinya sisa makanan.
- b. Perlu adanya inovasi menu di Lembaga Pemasarakatan Klas IIA Wanita Semarang agar narapidana tidak merasa bosan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan Pemasarakatan Di Lembaga Pemasarakatan Dan Rumah Tahanan Negara, Nomor M.MH.01.PK.07.2 Tahun 2009.
2. Frakes. E.M. Arjmandi and Halling, J.F. Plate Waste in a Hospital Cook Freeze Production System. *J.Am. Diet. Assoc*, 1996.
3. Barker, A. Lisa, Belinda S. Gout, and Timothy C Crowe. Hospital Malnutrition: Prevalence, Identification and Impact on Patients and the Health Care System. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. Feb;8(2): 514-527, 2011.
4. Kementrian Kesehatan RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI, 2013.
5. Renaningtias, Dewi. et. al. Pengaruh Penggunaan

- Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1, 2004.
6. Pratimarati, Uning, et. al. Implementasi Aturan Millenium Standar (*Standard Millenium Rules*) tentang Pelayanan Kesehatan Terhadap Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A Padang. 5(1): 331-340, 2015.
 7. Humaira. *Analisis Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kesukaan dan Sisa Konsumsi Pangan Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Paledang Bogor*. Skripsi, 2014.
 8. Kurniawati, Eni. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Terjadinya Sisa Makanan Narapidana. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(3): 177-186, 2016.
 9. Valentine, G., & Longstaff, B. Doing porridge. Food and social relations in a male prison. *Journal of Material Culture*, 3(2): 131-15, 1998.
 10. Brisman, A. Fair fare? Food as contested terrain in US Prisons and Jails. *Georgetown Journal on Poverty Law and Policy*, 15(1): 49-93, 2008.
 11. Smith, C. Punishment and pleasure. Women, food and the imprisoned body. *Sociological Review*, 50(2), 197-214, 2002.
 12. Corish, C. A., & Kennedy, N. P. Protein-energy undernutrition in hospital in-patients. *British Journal of Nutrition*, 83(6), 575-591, 2000.
 13. Dewi, Lulik Sulifa. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Djatiroto Lumajang*. Skripsi, 2015.
 14. Uthi, Citra Nurul. *Hubungan Aktivitas Fisik dan Suku dengan Kejadian Diabetes Melitus pada Pegawai Universitas Gadjah Mada*. Skripsi, 2014.
 15. Gibney, Michael J.dkk. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC, 2008.
 16. Sulistyoningsih, Hariyani. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2011.
- 