

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TERJADINYA SISA MAKANAN NARAPIDANA

(Studi di Lembaga Pemasyarakatan Klas I Semarang)

Eni Kurniawati*), Siti Fatimah Pradigdo**), M.Zen Rahfiludin**)

*)Mahasiswa Peminatan Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM UNDIP Semarang

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

Email : enikurnia719@gmail.com

Abstract : *A prisoner has the right to get adequate nutritional food. The success of food service related to plate waste presences. Plate waste is more than 25% showed that feeding was not optimal. The purpose of this study was to analyze the factors associated with plate waste of prisoners in Correctional Institution Class I Semarang. This study used analytic observational with the cross-sectional approach. The sampling technique used in this study is purposive sampling amounted to 65 prisoners. Data collected through interviews and calculation of food waste using food weighing for three days. The results showed that almost prisoners had a lot of plate waste (86,2%), the most plate waste is the staple food (46,1%), vegetables (53,1%), and vegetable side dishes (33,3%). The prisoners represented that the menu was not variety accounted for 50,8%, the food appearance was interesting (50,8%), that food tastes are delicious (53,8%), and most of the prisoners consumed food from outside twice a week (49,2%). The highest plate waste in the morning accounted for 45,8%. Based on Spearman Rank Test, the factors related to plate waste is food tastes (p -value = 0,044 and the correlation coefficient (ρ) = -0,251) and food from outside (p -value = 0,001 and the correlation coefficient (ρ) = 0,602) and factors unrelated is menu variations (p -value = 0,554) and the food appearance (p -value = 0,914). The correctional institution suggests to evaluate the standard portion, especially in the morning and keep improving the food tastes.*

Keywords : *Prisoner, Food Service, Plate Waste, Correctional Institution*

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan menyediakan makanan yang memenuhi syarat bagi kesehatan dan gizi untuk mencapai

status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat.¹

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal, sehingga sisa makanan

merupakan salah satu indikator yang sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan dan mengukur efektivitas menu dalam penyelenggaraan makan.^{1,2}

Sisa makanan adalah berat makanan di piring yang tidak dihabiskan atau dibuang oleh seseorang yang disajikan dalam persentase.³ Analisis mengenai sisa makanan atau jumlah makanan yang tersisa merupakan metode yang digunakan untuk melihat daya terima makanan seseorang. Penilaian/evaluasi sisa makanan dapat dilakukan dengan metode penimbangan berat makanan yang tidak dimakan oleh individu atau kelompok atau dengan metode taksiran visual.⁴ Sisa makanan dikatakan tinggi jika seseorang meninggalkan sisa makanan lebih dari 25%.⁵

Ada 2 faktor utama penyebab terjadinya sisa makanan seseorang, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal merupakan faktor yang berasal dari dalam diri seseorang yang meliputi nafsu makan, kebiasaan makan, keadaan psikis, aktivitas fisik, gangguan pencernaan, dan konsumsi obat. Faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar diri seseorang yang meliputi ketepatan waktu makan, variasi menu, mutu

makanan, sikap petugas, penampilan makanan, rasa makanan, dan makanan dari luar.³ Variasi menu dapat terdiri dari variasi bahan dasar, variasi rasa, variasi warna, variasi tekstur, dan variasi metode pengolahan.⁶ Penampilan makanan dapat dilihat dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian. Rasa makanan dapat dipengaruhi oleh aroma, bumbu, keempukan, dan tingkat kematangan makanan.⁷

Narapidana adalah seorang yang sedang menjalani pidana, hilang kemerdekaan di lembaga pemasyarakatan (lapas). Pasal 14 UU No 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan mengamanatkan bahwa narapidana berhak memperoleh hak-hak yang termuat dalam undang-undang tersebut termasuk hak dalam memperoleh pelayanan makanan yang layak.⁸

Penelitian yang dilakukan oleh Humaira di Lapas Paledang Bogor tahun 2014, sisa makanan pokok sebesar 57,7%, sisa lauk nabati sebesar 21,6%, sisa lauk hewani sebesar 63,3%, dan sisa sayur sebesar 28,9%.⁹ Seseorang yang tidak menghabiskan makanan atau memiliki sisa makanan lebih dari 25% mengakibatkan kebutuhan gizi seseorang tidak adekuat dan akan

menyebabkan defisiensi zat-zat gizi karena kekurangan zat gizi.⁵

Sisa makanan narapidana perlu mendapat perhatian karena makanan yang dikonsumsi narapidana secara langsung akan berpengaruh terhadap tingkat kecukupan energi dan zat gizi narapidana. Sampai saat ini belum adanya penelitian sisa makanan di Lapas Klas I Semarang. Hal tersebut membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan narapidana di Lapas Klas I Semarang tahun 2016.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan jenis penelitian observasional melalui pendekatan *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel adalah *purposive sampling*. Sampel berjumlah 65 narapidana umum.

Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah variasi menu, penampilan makanan, rasa makanan, makanan dari luar, dan sisa makanan. Pengambilan data dilakukan dengan kuesioner dan *food weighing* 3 hari tidak berurutan. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji korelasi Rank Spearman karena semua variabel berdistribusi tidak normal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Variabel Penelitian

Tabel 1 Distribusi Variasi Menu Menurut Narapidana di Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Variasi Makanan	N	%
Bervariasi	32	49,2
Tidak Bervariasi	33	50,8
Total	65	100,0

Tabel 1 menunjukkan, responden yang menyatakan bahwa menu makanan dari Lapas bervariasi dan tidak bervariasi, persentasenya hampir sama.

Tabel 2 Distribusi Penampilan Makanan Menurut Narapidana di Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Penampilan Makanan	N	%
Menarik	33	50,8
Tidak Menarik	32	49,2
Total	65	100,0

Tabel 2 menunjukkan, responden yang menyatakan penampilan makanan Lapas menarik dan tidak menarik, persentasenya hampir sama.

Tabel 3 Distribusi Rasa Makanan Menurut Narapidana di Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Rasa Makanan	N	%
Enak	35	53,8
Tidak Enak	30	46,2
Total	65	100,0

Tabel 3 menunjukkan, responden yang menyatakan rasa makanan Lapas enak

dan tidak enak, persentasenya hampir sama.

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Konsumsi Makanan dari Luar Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Frekuensi	N	%
Tidak Pernah	3	4,6
1 Kali / minggu	15	23,1
2 Kali / minggu	32	49,2
3 Kali / minggu	10	15,4
4 Kali / minggu	5	7,7
Total	65	100,0

Tabel 4 menunjukkan, sebagian besar mengkonsumsi makanan dari luar lapas sebanyak 2 kali seminggu.

Tabel 5 Distribusi Jenis Makanan Luar Lapas yang Dikonsumsi Narapidana

Jenis Makanan	N	%
Mie instan	42	64,6
Biskuit	39	60,0
Nasi dari keluarga	22	33,8
Jeruk	6	9,2
Bakso	2	3,1
Roti tawar	1	1,5
Apel	1	1,5

Tabel 5 menunjukkan, jenis makanan dari luar yang paling banyak dikonsumsi oleh responden adalah mie instan.

Tabel 6 Distribusi Sisa Makanan Narapidana di Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Sisa Makanan	N	%
Banyak (> 25%)	56	86,2
Sedikit ($\leq$ 25%)	9	13,8
Total	65	100,0

Tabel 6 menunjukkan hampir seluruh responden memiliki banyak sisa makanan.

Tabel 7 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Makanan Narapidana di Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Jenis Makanan	Kategori	N	%
Makanan pokok Sayur	Banyak	57	87,7
	Sedikit	8	12,3
Lauk Hewani	Banyak	63	96,9
	Sedikit	2	3,1
Lauk Nabati	Banyak	19	29,2
	Sedikit	46	70,8
Buah	Banyak	38	58,5
	Sedikit	27	41,5
Makanan Selingan	Banyak	5	7,7
	Sedikit	60	92,3
	Banyak	36	55,4
	Sedikit	29	44,6

Tabel 7 menunjukkan bahwa, sisa makanan responden paling banyak adalah sayur, makanan pokok, dan lauk nabati.

Tabel 8 Distribusi Sisa Makanan Berdasarkan Waktu Makan di Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Waktu Makan	% Sisa Makanan
Pagi	45,8
Siang	41,3
Malam	31,4

Tabel 8 menunjukkan bahwa, sisa makanan responden paling banyak pada saat makan pagi (45,8%).

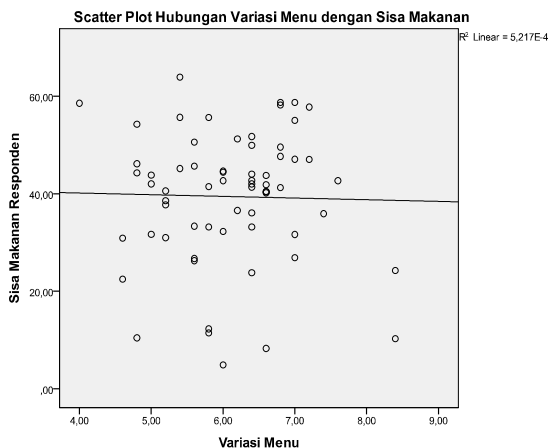
Tabel 9 Persentase Zat Gizi Makro yang Terbuang pada Makanan Narapidana Lapas Klas I Semarang Tahun 2016

Zat Gizi Makro	Total
Karbohidrat	41,7 %
Lemak	2,6 %
Protein	10,0 %

Tabel 9 menunjukkan bahwa, zat gizi makro yang paling tinggi terbuang adalah karbohidrat.

2. Analisis Hubungan Variabel Bebas dengan Terikat

a. Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan Narapidana



Hasil uji statistik dengan menunjukkan bahwa p value sebesar $0,554 > 0,05$ yang berarti bahwa tidak ada hubungan variasi menu dengan sisa makanan. Tidak adanya hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan pada penelitian ini karena penyelenggaraan makanan lapas merupakan salah satu contoh penyelenggaraan makanan untuk orang banyak sehingga setiap narapidana mendapatkan menu makan yang sama.

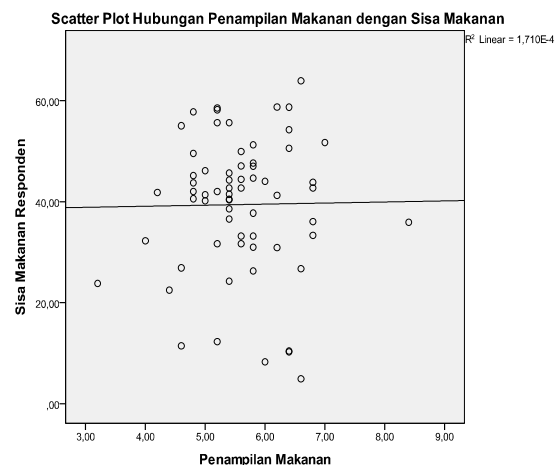
Menu dirancang dengan siklus menu 10 hari sehingga menu yang disajikan setiap hari berbeda sampai dengan 10 hari. Hidangan yang disajikan tidak banyak berbeda dengan menu makanan keluarga sehari-hari.

Bahan makanan untuk lauk nabati dan buah yang digunakan masih kurang bervariasi, namun dapat diatasi dengan melakukan variasi metode pengolahan bahan dasar pada menu yang disajikan untuk mengatasi rasa bosan narapidana.

Dari lima komponen variasi menu yang dinilai oleh responden, komponen variasi warna yang memiliki persentase terbanyak yaitu sebesar 69,2%. Makanan yang disajikan di lapas telah memperhatikan variasi warna dan cara memasak makanan yang baik.

Adanya variasi warna akan sangat membantu meningkatkan nafsu makan responden. Menu yang disajikan juga tidak hanya terdiri dari satu rasa. Tidak adanya hubungan dalam penelitian ini, sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rizani tahun 2013 di RS Bhayangkara Palembang.¹⁰

b. Hubungan Penampilan Makanan dengan Sisa Makanan Narapidana

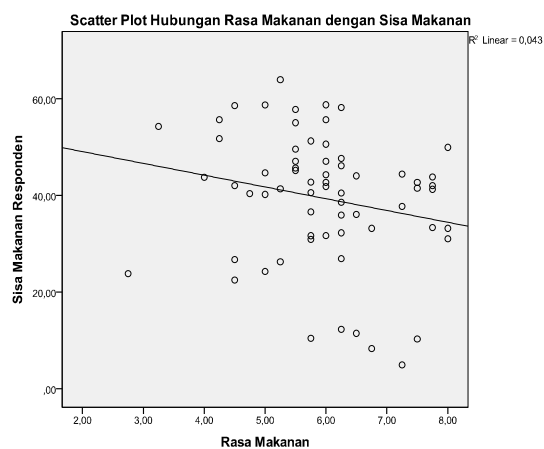


Hasil uji statistik dengan menunjukkan bahwa p value sebesar $0,918 > 0,05$ yang berarti bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan. Penampilan makanan yang tidak menarik tidak menjadi alasan responden menyisakan makanannya, dan begitu pula sebaliknya. Tidak adanya hubungan ini juga dikarenakan pola makan di rumah yang lebih mementingkan rasa dibandingkan dengan bentuk makanan.

Sebanyak 73,8% responden menyatakan penampilan makanan lepas dari bentuk makanan menarik. Bentuk potongan lauk nabati telah dibuat semenarik mungkin dengan cara yang berbeda-beda di tiap menu. Warna makanan yang disajikan telah menggunakan standar warna bumbu yang tepat. Makanan di lapas disajikan dengan menggunakan tepak makan tertutup yang terbuat dari bahan plastik yang memiliki sekat untuk tiap jenis makanan. Hanya saja beberapa responden beranggapan porsi nasi yang disajikan pada pagi hari terlalu banyak sehingga sulit menghabiskan seluruh makanan dalam satu kali makan.

Tidak adanya hubungan dalam penelitian ini, sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sembiring tahun 2014 di RS Pringadi Medan.¹¹

c. Hubungan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan Narapidana



Hasil uji statistik menunjukkan bahwa p value sebesar $0,044 < 0,05$, yang berarti bahwa ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan. Hubungan memiliki korelasi negatif dan kekuatan hubungan lemah.

Makanan yang disajikan lepas memiliki rasa yang enak, namun responden memiliki sisa makanan banyak. Hasil wawancara, responden menyatakan bahwa jarak waktu makan yang terlalu pendek menjadi alasan banyaknya sisa makanan. Sisa makanan berdasarkan waktu penyajian menunjukkan hasil bahwa sisa makanan paling banyak adalah makan pagi (45,8%).

Makan pagi di lapas disajikan pada pukul 07.00, beberapa responden menyatakan bahwa jam tersebut terlalu pagi karena beberapa responden yang memiliki kebiasaan bangun siang. Terdapat pula responden yang memiliki

kebiasaan jarang makan nasi di pagi hari dan lebih memilih makan makanan selingan yang disajikan bersamaan dengan makan pagi.

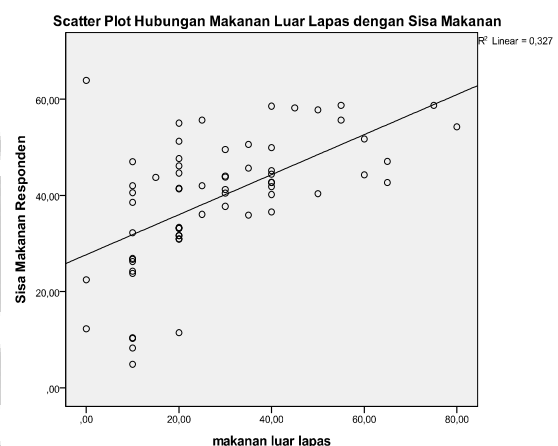
Makan siang disajikan pada pukul 11.00. Hal ini telah sesuai dengan anjuran, bahwa makan siang disajikan minimal 4 jam dari makan pagi. Makan malam disajikan lebih awal yaitu pada sore hari pukul 15.00, hal tersebut dikarenakan juru masak di lapas juga merupakan narapidana yang berdasarkan peraturan lapas bahwa kegiatan masak harus selesai maksimal pukul 16.00 dan narapidana harus kembali ke padepokan atau kamar masing-masing.

Responden juga menyatakan bahwa sisa makanan banyak juga dikarenakan faktor psikis. Seseorang yang melanggar norma hukum lalu dijatuhi hukuman pidana dan menjalani kesehariannya di lapas mengalami perubahan pola hidup yang jauh berbeda dibandingkan dengan kehidupan di masyarakat.¹²

Jika narapidana tidak memiliki kemampuan untuk mengatasi dan beradaptasi terhadap kejadian yang berat atau masalah yang terjadi dalam kehidupan, maka mereka akan cenderung stress dan depresi dengan segala kegiatan yang berlangsung di dalam lapas.¹³

Adanya perasaan tertekan, rasa sedih dan kosong, hilangnya minat atau aktivitas yang menyenangkan dapat menyebabkan perubahan besar dalam selera makan.¹⁴ Perubahan selera makan itulah yang menyebabkan narapidana banyak menyisakan makanannya, meskipun makanan lapas telah memiliki rasa yang enak. Adanya hubungan dalam penelitian ini, sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nida tahun 2011 di RSJ Sambang Lihum.¹⁵

d. Hubungan Makanan dari Luar dengan Sisa Makanan Narapidana



Hasil uji statistik menunjukkan bahwa p value sebesar $0,001 < 0,05$, yang berarti bahwa ada hubungan makanan dari luar dengan sisa makanan. Hubungan memiliki korelasi positif dan kekuatan hubungan kuat. Semakin sering responden mengkonsumsi makanan dari luar, maka semakin banyak sisa makanan.

Makanan dari luar adalah makanan yang dikonsumsi oleh responden, selain makanan yang diberikan oleh lapas. Hasil penelitian menunjukkan jenis makanan dari luar lapas yang paling banyak dikonsumsi oleh responden adalah mie instan (64,6%), biskuit (60 %), dan nasi bungkus/ nasi yang dibawa oleh keluarga (33,8%).

Ketika narapidana mengkonsumsi makanan dari luar lapas maka narapidana tidak akan menghabiskan makanan yang disajikan oleh lapas atau menyisakan banyak makanan.

Adanya makanan dari luar lapas yang dimakan oleh narapidana disebabkan oleh budaya membawa makanan ketika membesuk narapidana di lapas. Jadwal kunjungan keluarga ke lapas yaitu tiga kali dalam seminggu. Pada saat kunjungan, keluarga sering membawakan nasi bungkus untuk dimakan bersama di lapas dan membawa beberapa makanan lain yang cukup tahan lama untuk dimakan oleh narapidana pada hari-hari berikutnya seperti mie instan dan roti.

Alasan lain responden mengkonsumsi makanan dari luar yaitu kebiasaan mengkonsumsi cemilan atau jajanan. Responden yang sering mengkonsumsi makanan jajanan atau cemilan akan lebih cepat kenyang,

kemudian responden akan mengurangi asupan makanan yang disajikan oleh pihak lapas. Adanya hubungan dalam penelitian ini, sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Sembiring tahun 2014 di RS Pringadi Medan.¹¹

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- a. Lebih dari separuh sampel menyatakan bahwa menu lapas tidak bervariasi (50,8%).
- b. Narapidana yang menyatakan penampilan makanan lapas menarik sebesar 50,8%.
- c. Sebanyak 53,8% narapidana menyatakan makanan lapas memiliki rasa yang enak.
- d. Sebagian narapidana mengkonsumsi makanan dari luar lapas dua kali seminggu (49,2%).
- e. Hampir seluruh narapidana memiliki banyak sisa makanan (86,2%).
- f. Tidak ada hubungan variasi menu dengan sisa makanan narapidana.
- g. Tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan narapidana.
- h. Ada hubungan rasa makanan dengan sisa makanan narapidana.

- i. Ada hubungan makanan dari luar dengan sisa makanan narapidana.

2. Saran

- a. Evaluasi penyelenggaraan makanan bagi narapidana agar narapidana mendapatkan gizi yang baik setiap harinya.
- b. Peneliti selanjutnya diharapkan dapat menggali lebih dalam lagi mengenai sisa makanan menggunakan variabel lain yang terdapat dalam kerangka teori yang belum diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI, 2013.
2. Komalawati, Dewi, dkk. Pengaruh Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Umum Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Jurnal Nutrisia*, 6(1), 2005.
3. Williams Peter and Karen Walton. Plate Waste in Hospitals and Strategies for Change. *Journal of Clinical Nutrition and Metabolism*, 6(6): 235-241, 2011.
4. Gregoire MB and Spears MC. *Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach 6th ed*. New Jersey: Pearson Education, 2007.
5. Renaningtyas, Dewi. *et.al*. Pengaruh Penggunaan Modifikasi Standar Resep Lauk Nabati Tempe Terhadap Daya Terima dan Persepsi Pasien Rawat Inap. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 1(1), 2004.
6. Minantyo, Hari. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2011.
7. Moehji, S. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata Niaga Media, 1992.
8. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasarakatan.
9. Humaira. *Analisis Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kesukaan dan Sisa Konsumsi Pangan Narapidana di Lapas Paledang Bogor*. Bogor: IPB, 2014.
10. Rizani, Ahmad. *Pengaruh Faktor Internal dan Eksternal Terhadap Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Bhayangkara Palembang Tahun 2013*. Skripsi. Universitas Sriwijaya, 2013.
11. Sembiring, Elsa. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Adanya Sisa Makanan Biasa*

*Pada Pasien Rawat Inap di Kelas
III Rumah Sakit Pringadi Medan
2014.* Skripsi. Fakultas
Kesehatan Masyarakat
Universitas Sumatera Utara,
2014.

12. Devi, R.R.P. *Resiliensi Narapidana Dewasa di Lembaga Pemasyarakatan Klas IIA Sragen.* Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2015.
13. Riza M, Ike Herdiana. *Resiliensi pada Narapidana Laki-Laki di Lapas Klas I Medaeng.* Jurnal Psikologi Kepribadian dan Sosial, 2(1):2, 2013.
14. National Institute of Mental Health. *Depression.* NIH Publications, 2008.
15. Nida, Khairun. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum.* Banjarbaru: STIKES Husada Borneo, 2011.