

TINJAUAN PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIA GORONTALO

A REVIEW OF THE FOOD SERVICE PROCESS AT GORONTALO CLASS IIA CORRECTIONAL FACILITY

Seftianisa Amay¹, Nurain R. Ismail², Eman Rahim³, Ripki Open⁴
Program Studi S1 Ilmu Gizi, STIKES Bakti Nusantara Gorontalo, Indonesia
email korespondensi: seftianisaamay@gmail.com

Abstrak

Penyelenggaraan makanan merupakan bagian dari pemenuhan hak dasar narapidana yang harus dilaksanakan secara layak, bergizi, dan higienis. Kasus keracunan massal yang terjadi di Lapas Kelas IIA Gorontalo tahun 2021 menunjukkan adanya kerentanan dalam sistem pengelolaan makanan dan menegaskan perlunya evaluasi menyeluruh terhadap proses penyelenggaraan makanan sebagai upaya menjamin keamanan pangan dan mencegah kejadian luar biasa di lingkungan pemasyarakatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo yang meliputi perencanaan anggaran, menu, pengadaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, distribusi, hygiene dan sanitasi, pencatatan dan pelaporan, serta monitoring dan evaluasi. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan sudah sesuai pedoman, dengan tenaga dapur bersertifikat dan penerapan kebersihan yang baik. Namun, masih terdapat keterbatasan sarana dan prasarana, khususnya pada ruang penyimpanan dan pengolahan yang belum memadai. Kesimpulan penelitian ini menegaskan bahwa penyelenggaraan makanan berjalan cukup baik, tetapi membutuhkan perbaikan infrastruktur fisik untuk mencegah kontaminasi silang dan menjamin keamanan pangan bagi narapidana.

Kata kunci: Higien; Lapas; Penyelenggaraan makanan

Abstract

Food service management is part of fulfilling prisoners' basic rights that must be carried out properly, nutritiously, and hygienically. A mass food poisoning case in Gorontalo Class IIA Correctional Facility in 2021 indicated the need for evaluation of food management. This study aimed to review the food service process at the facility, covering budgeting, menu planning, procurement, storage, processing, serving, distribution, hygiene and sanitation, recording, reporting, monitoring, and evaluation. A qualitative descriptive approach was used with in-depth interviews, direct observation, and documentation, analyzed using content analysis. Results showed that food service was in line with guidelines, supported by certified kitchen staff and good hygiene practices. However, limitations remain in infrastructure such as food storage and processing areas. In conclusion, food service was adequately implemented but requires improvements in physical infrastructure to prevent cross-contamination and ensure food safety. However, there are still limitations in facilities and infrastructure, especially in storage and processing areas that are inadequate. The conclusion of this study confirms that food service runs fairly well, but improvements in physical infrastructure are needed to prevent cross-contamination and ensure food safety for inmates.

Keywords: Food service; Hygiene; Correctional facility

Received: September 29th, 2025; 1st Revised October 9th, 2025;
Accepted for Publication : October 24th, 2025

© 2025 Author
Under the license CC BY-SA 4.0

1. PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan merupakan tanggung jawab negara dalam pemenuhan kebutuhan dasar narapidana, sesuai amanat Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 32 tahun 1999 tentang syarat dan tata cara pelaksanaan hak warga binaan pemasyarakatan, pasal 19 ayat (1) menyatakan bahwa setiap narapidana dan anak didik pemasyarakatan berhak memperoleh makanan dan minuman dengan jumlah kalori yang memenuhi standar kesehatan (1). Minimal jumlah kalori yang harus dipenuhi adalah 2.250 kalori per orang setiap hari. Makanan yang diberikan kepada narapidana di lapas harus memenuhi standar kebersihan, kecukupan gizi, sanitasi, dan cita rasa agar dapat membantu meningkatkan kesehatan serta mengurangi risiko penyakit didalam lapas (2).

Lapas harus memastikan bahwa pengelolaan makanan bagi narapidana dilakukan dengan baik sesuai pedoman yang berlaku dalam penyelenggaraan makanan bagi tahanan, anak, dan narapidana (3). jika pemberian makanan tidak sesuai dengan ketentuan, hal ini dapat berdampak pada kesehatan narapidana serta berpotensi menimbulkan gangguan keamanan dan ketertiban di lapas (4). Semua warga binaan pemasyarakatan harus mendapatkan makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh, berkualitas, dimasak dan disajikan dengan baik (5).

Dalam mewujudkan hal tersebut dibutuhkan standar yang baik dari sistem penyelenggaraan makanan seperti standar gizi, standar porsi, standar kerangka menu dan menu sesuai daerah masing-masing, spesifikasi bahan makanan, kebutuhan bahan makanan, standar sarana dan prasarana serta pemakaian bahan bakar dan yang paling penting segi perencanaan anggaran atas indeks harga bahan makanan perorang perhari (6). Selain itu perlunya perbaikan sistem pengelolaan pengadaan bahan makanan warga binaan pemasyarakatan di lapas, rutan dan cabrutan diatas dapat dilaksanakan dengan baik (7). Berdasarkan hasil wawancara dengan Koordinator Dapur Penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo melakukan pelayanan makan terhadap tahanan dan narapidana yang terdiri atas makanan utama dan makanan tambahan.

Lembaga pemasyarakatan (lapas) harus bertanggung jawab atas pembinaan narapidana, termasuk pemenuhan kebutuhan dasar seperti makanan yang layak, aman, dan bergizi. Namun, kasus keracunan massal di Lapas Gorontalo tahun 2021 mengindikasikan lemahnya sistem manajemen penyelenggaraan makanan didalam lapas dan menegaskan perlunya peninjauan ulang terhadap mekanisme pengadaan, penyimpanan, pengolahan, hingga distribusi makanan bagi warga binaan. Hal ini menegaskan perlunya penelitian untuk mengkaji proses penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo secara komprehensif.

Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis komprehensif yang mengintegrasikan seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo pasca terjadinya kasus keracunan massal tahun 2021. Hingga saat ini, belum ada penelitian di wilayah Gorontalo maupun regional Indonesia Timur yang secara khusus mengkaji implementasi pedoman penyelenggaraan makanan berdasarkan Permen Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2025 pada level operasional. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi baru dalam bentuk pemetaan kesenjangan antara pedoman dan temuan lapangan dengan risiko keamanan pangan pada institusi tertutup.

Urgensi penelitian ini tidak hanya berkaitan dengan aspek keamanan pangan, tetapi juga menyangkut pemenuhan hak dasar narapidana sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Pemasyarakatan. Penyelenggaraan makanan yang tidak aman dan tidak memenuhi standar gizi berpotensi menyebabkan kejadian luar biasa (KLB), meningkatkan beban kesehatan masyarakat di lingkungan lapas, serta berdampak pada stabilitas keamanan. Oleh karena itu, evaluasi sistem penyelenggaraan makanan menjadi bagian penting dari upaya perlindungan kesehatan publik.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan desain kualitatif deskriptif. Lokasi penelitian di Lapas Kelas IIA Gorontalo pada Maret–Juni 2025. Penelitian ini memberikan gambaran

menyeluruh tentang proses penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo. Pemilihan informan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu memilih individu yang memiliki pengetahuan dan keterlibatan langsung dalam proses penyelenggaraan makanan. Lima informan dianggap memadai karena mencakup semua posisi kunci: pengambil kebijakan (Kepala Lapas), pengelola teknis (Koordinator dan Asisten Koordinator Dapur), pengelola anggaran, dan pelaksana (juru masak). Model penelitian kualitatif deskriptif tidak menekankan jumlah besar, melainkan kedalaman informasi, sehingga jumlah informan dinilai cukup untuk menggambarkan sistem secara keseluruhan. Instrumen penelitian berupa pedoman wawancara mendalam, lembar observasi, serta dokumentasi foto dan catatan lapangan. Data dikumpulkan melalui tiga tahap, yaitu observasi langsung proses penyelenggaraan makanan, wawancara semi terstruktur, dan telaah dokumen laporan dapur. Data dianalisis dengan content analysis yang melibatkan proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data digunakan teknik triangulasi yang mencakup triangulasi sumber dan triangulasi metode.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo meliputi tahapan perencanaan anggaran, menu, pengadaan,

penyimpanan, pengolahan, penyajian, distribusi, higiene dan sanitasi, serta pencatatan dan pelaporan. Pelaksanaan sebagian besar telah sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan, namun masih terdapat kendala pada infrastruktur dapur dan ruang penyimpanan yang kurang memadai.

Perencanaan anggaran makanan masih mengikuti indeks harga bahan makanan per orang per hari yang ditetapkan pemerintah. Meski demikian, keterbatasan anggaran menyebabkan kualitas bahan makanan kadang menurun, terutama pada lauk hewani. Proses perencanaan menu sudah menggunakan siklus menu mingguan, namun variasinya masih terbatas (8). Analisis menunjukkan bahwa pemenuhan gizi dasar telah diperhitungkan melalui siklus menu yang memenuhi standar kalori minimal 2.250 kkal per hari sesuai PP No. 32 Tahun 1999. Namun, variasi sumber protein hewani terbatas akibat besaran anggaran, sehingga secara praktis dapat mempengaruhi kualitas gizi narapidana. Pengadaan bahan makanan dilakukan melalui penyedia lokal dengan sistem kontrak, sedangkan penerimaan bahan makanan belum sepenuhnya menerapkan standar first in first out (FIFO). Penyimpanan bahan makanan kering masih menyatu dengan ruang tidur warga binaan, yang menimbulkan risiko kontaminasi. Keterbatasan ruang penyimpanan menimbulkan risiko kontaminasi silang karena bahan makanan kering disimpan dalam ruang yang bersamaan dengan area tidur warga binaan. Kondisi ini meningkatkan potensi

paparan bakteri patogen, kontaminasi udara, serta gangguan serangga. Secara operasional, situasi ini dapat menurunkan mutu bahan makanan sebelum diolah sehingga berpotensi menimbulkan risiko penyakit bawaan makanan pada narapidana. Pengolahan makanan sudah sesuai standar, dengan tenaga dapur bersertifikat *hygiene* sanitasi makanan. Kepatuhan terhadap pedoman dibuktikan melalui observasi langsung, seperti penggunaan APD lengkap (celemek, penutup kepala, sepatu bot), penerapan prosedur pencucian peralatan, serta keberadaan SOP dapur yang ditempel di area kerja. Penyajian dan distribusi makanan dilakukan tiga kali sehari dengan tambahan makanan selingan, tetapi belum semua narapidana merasa puas dengan cita rasa makanan.

Higiene sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di dapur lapas telah diterapkan sesuai dengan prosedur yang berlaku (9). Hal ini terlihat dari kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah kegiatan, penggunaan perlengkapan pelindung diri seperti celemek, penutup kepala, dan sepatu bot oleh petugas dapur, serta kebersihan area kerja yang rutin dijaga (10). Selain itu, peralatan memasak dan wadah makanan juga dibersihkan secara berkala untuk mencegah cemaran bakteri. Upaya ini dilakukan guna memastikan makanan yang disajikan kepada narapidana aman, bersih, dan layak konsumsi. Adapun dalam hal pencatatan dan pelaporan, pencatatan harian yang dilakukan dan dilaporkan kepada Kalapas

Gorontalo merupakan bentuk pertanggungjawaban dalam penyelenggaraan makanan. Pencatatan tersebut mencakup seluruh aspek pengelolaan bahan makanan hingga distribusi porsi, serta kendala yang dihadapi di lapangan. Laporan ini berfungsi sebagai dasar monitoring dan evaluasi untuk memastikan proses penyelenggaraan makanan berjalan sesuai standar dan ketentuan yang berlaku. Ada pencatatan harian jumlah bahan dan porsi makanan sebagai bukti implementasi sistem pelaporan.

Monitoring dilakukan setiap hari oleh petugas koordinator dapur dan asisten koordinator dapur mencakup pengecekan kualitas bahan makanan, proses pengolahan, hingga distribusi makanan. Sementara itu, evaluasi dilakukan secara berkala oleh pejabat struktural termasuk Kepala Lapas, guna menilai efektivitas pelaksanaan kegiatan, mengidentifikasi kendala di lapangan, serta mencari solusi untuk peningkatan kualitas layanan makanan bagi narapidana.

Pembahasan

Sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan merupakan rangkaian proses pengelolaan makanan yang bertujuan untuk menurunkan angka kesakitan dan kematian tahanan, narapidana, anak, anak binaan dan anak bawaan serta potensi terjadinya gangguan keamanan dan ketertiban di UPT Pemasarakatan (Permenimipas, 2025).

Tenaga dalam penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo terdiri dari pejabat

struktural dan warga binaan yang ditugaskan secara khusus di dapur. Struktur organisasi dalam dapur Lapas Kelas IIA Gorontalo meliputi pembina dapur, penanggung jawab dapur, koordinator dapur, asisten koordinator dapur, ahli gizi, juru masak, asisten juru masak, dan pembantu. Struktur ini telah sesuai dengan Peraturan Menteri Imirasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan. Kompetensi tenaga dapur di Lapas Kelas IIA Gorontalo didukung oleh berbagai pelatihan yang relevan dengan tugas dan tanggung jawab mereka dalam penyelenggaraan makanan. Pembina dapur telah memiliki sertifikat higiene, sementara penanggung jawab dapur, koordinator dapur, dan asisten koordinator dapur telah memiliki sertifikat pelatihan tata boga. Selain itu, juru masak, asisten juru masak, dan pembantu yang berasal dari warga binaan juga telah mendapatkan pelatihan tata boga sebelum mereka ditugaskan, sehingga mereka memiliki pengetahuan dasar dalam pengolahan makanan yang layak dan aman.

Imaduddin (2025) mengemukakan bahwa sarana dan prasarana yang memadai (misalnya dapur, tempat penyimpanan, peralatan masak) adalah syarat penting untuk menjamin keamanan pangan, mencegah kontaminasi, dan memenuhi standar mutu makanan (11). Di Lapas Kelas IIA Gorontalo, bangunan dapur di Lapas Kelas IIA Gorontalo secara umum sudah mendukung kegiatan pengolahan makanan

dengan kelengkapan struktur fisik yang memadai. Sarana penyelenggaraan makanan secara umum telah tersedia dan difungsikan sesuai dengan peruntukannya. Sarana tersebut mencakup ruang penyimpanan bahan makanan kering dan basah, dapur pengolahan, alat masak, serta peralatan penyajian makanan (12). Namun, masih diperlukan perbaikan, pemeliharaan, dan penambahan sarana tertentu untuk mencapai standar penyelenggaraan makanan yang layak, hygiene, dan sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Perencanaan anggaran di Lapas Kelas IIA Gorontalo dilakukan secara rutin setiap tahun. Besaran anggaran ditentukan berdasarkan jumlah narapidana dikalikan dengan jumlah hari dalam satu tahun, kemudian dikalikan dengan nilai standar satuan per orang per hari sebesar Rp22.000 sesuai dengan masukan dari SDM Kemenkeu. Hasil perhitungan ini menjadi acuan dalam menentukan total anggaran belanja tahunan, yang seluruhnya bersumber dari Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia. Menurut Kamar et al., (2024) menyatakan bahwa perencanaan anggaran bahan makanan adalah proses memprediksi kebutuhan biaya untuk pengadaan bahan pangan dengan mempertimbangkan jumlah konsumen, standar porsi, harga pasar, dan frekuensi pembelian, sehingga penyediaan makanan dapat berlangsung efisien dan berkesinambungan. Adapun menu yang ada di Lapas Gorontalo mengacu pada ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Menteri Imigrasi

dan Pemasarakatan Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan yakni siklus menu 10 hari. Menu yang tercantum dalam peraturan tersebut dijadikan acuan utama, sehingga menu yang disusun dan disajikan di lapas merupakan menu yang telah ditetapkan dalam pedoman tersebut.

Menurut Aristuta (2022), pengadaan bahan makanan adalah kegiatan memperoleh bahan makanan melalui pembelian atau kontrak dengan mempertimbangkan mutu, jumlah, dan keamanan pangan (13). Pengadaan bahan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo disesuaikan dengan kebutuhan yang mengacu pada jumlah narapidana serta siklus menu yang telah ditetapkan. Bahan makanan disuplai oleh pihak ketiga (vendor) yang telah ditunjuk melalui mekanisme pengadaan resmi. Vendor bertanggung jawab untuk menyediakan dan mengirimkan bahan makanan yang memiliki kualitas baik, layak dikonsumsi, serta sesuai dengan jumlah dan jenis bahan makanan yang telah direncanakan dalam siklus menu. Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasarakatan Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan terkait mekanisme pengadaan bahan makanan yang disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

Perhitungan kebutuhan bahan makanan harian di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Gorontalo dilaksanakan oleh bagian penyiap

data rencana kerja dan anggaran, dengan pendampingan dari kepala urusan kepegawaian dan keuangan. Perhitungan tersebut disusun dalam skala harian dengan mempertimbangkan jumlah narapidana, standar porsi makanan, serta pemakaian dalam sehari. Tujuan dari perhitungan ini adalah untuk memastikan ketersediaan bahan makanan sesuai dengan jumlah penghuni lapas serta kebutuhan gizi yang telah ditetapkan. Berdasarkan Kumalasari et al, (2022) Perencanaan kebutuhan bahan makanan harus memperhatikan prinsip kecukupan gizi, keamanan pangan, Standar Porsi, serta ketersediaan bahan makanan sesuai siklus menu (14). Tahapan awal dimulai dengan menghitung jumlah serta jenis konsumen yang akan menerima layanan. Selanjutnya, menu ditentukan dan dijadikan dasar untuk menyusun daftar kebutuhan bahan makanan sesuai resep standar. Jumlah bahan yang dibutuhkan dihitung berdasarkan bagian yang dapat dikonsumsi (BDD) dan standar porsi, kemudian dikalikan dengan total konsumen. Dalam merencanakan pembelian, perlu dihitung taksiran kebutuhan aktual yang ditambah dengan sisa bahan yang diharapkan tersedia, serta mempertimbangkan stok sebelumnya. Tujuan dari proses ini adalah untuk memastikan persediaan bahan makanan tetap mencukupi hingga pengadaan berikutnya dan menghindari kekurangan atau kelebihan stok.

Penerimaan bahan makanan di Lembaga Masyarakat Kelas IIA Gorontalo dilakukan setiap hari melalui pintu samping lapas. Proses

penerimaan ini mencakup serangkaian tahapan, yaitu pemeriksaan bahan makanan yang diterima baik dari segi kualitas maupun kuantitas, guna memastikan bahwa bahan makanan yang datang telah sesuai dengan pesanan. Apabila terdapat bahan makanan yang tidak sesuai, maka bahan tersebut akan dikembalikan kepada pihak vendor dan digantikan keesokan harinya. Selain itu, dilakukan pula pencatatan dan pelaporan atas bahan makanan yang masuk. Menurut Puspitarani et al., (2021) menyatakan bahwa penerimaan bahan makanan harus melalui tahapan verifikasi dokumen, pengecekan kondisi fisik, uji kesegaran, serta penilaian keamanan pangan, yang menjadi titik kritis untuk mencegah kontaminasi sejak awal masuk ke dapur institusi (15). Hal ini juga sejalan dengan temuan Alfadani (2025) yang menjelaskan bahwa proses penerimaan bahan makanan di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya juga mencakup pemeriksaan berdasarkan rincian pesanan harian atau faktur, pencatatan, serta pelaporan atas bahan makanan yang diterima dan digunakan, yang dilakukan secara rutin oleh penanggung jawab penerimaan bahan makanan (16).

Lapas Kelas IIA Gorontalo memiliki dua area penyimpanan bahan makanan. Namun demikian, hingga saat ini belum tersedia ruangan khusus yang secara khusus diperuntukkan bagi penyimpanan bahan makanan sesuai standar. Bahan makanan kering

seperti beras, cabai, tomat, serta bumbu-bumbu lainnya disimpan di ruang penyimpanan yang masih menyatu dengan area tempat tidur narapidana yang ditugaskan di dapur. Di dalam ruangan tersebut juga terdapat fasilitas toilet, yang berpotensi menurunkan tingkat kebersihan dan keamanan bahan makanan. Menurut Hasnel et al., (2024) menyatakan bahwa prasyarat penyimpanan bahan makanan harus memiliki ruang penyimpanan yang terpisah antara bahan makanan kering dan segar, adanya fasilitas penyimpanan yang sesuai dengan peraturan teknis dan standar keamanan pangan, serta ketersediaan kartu stok atau buku catatan yang digunakan untuk mencatat setiap keluar masuknya bahan makanan guna memastikan pengelolaan yang tertib, akurat, dan dapat dipertanggungjawabkan. Penyimpanan yang tidak terpisah meningkatkan risiko kontaminasi silang oleh bakteri patogen, pencemaran udara, serta paparan kelembapan (17).

Pengolahan bahan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo dilakukan berdasarkan siklus menu yang telah ditetapkan serta jumlah narapidana yang dilayani. Bahan makanan mentah akan diolah menjadi makanan yang siap untuk dikonsumsi. Sebelum proses pengolahan dimulai, bahan makanan dan alat-alat yang digunakan akan disediakan terlebih dahulu, kemudian bahan makanan akan dibersihkan menggunakan air bersih dari PDAM. Menurut Tadini (2022) mengemukakan "*food processing involves preparing, cooking, and transforming raw foods into products that are safe, nutritious,*

and suitable for consumption" (18). Proses ini memiliki peran penting dalam menjaga mutu, keamanan, dan kandungan gizi makanan. Pengolahan yang dilakukan dengan cara yang benar akan mempertahankan kualitas gizi dan keamanan pangan, sedangkan pengolahan yang salah dapat menyebabkan hilangnya zat gizi secara berlebihan dan meningkatkan risiko kontaminasi (19).

Penyajian makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo dilakukan setelah proses pengolahan selesai, dengan mengikuti prosedur yang telah ditetapkan. Makanan yang telah diolah disajikan ke dalam wadah ompreng sesuai dengan porsi dan jumlah narapidana di setiap kamar hunian. Proses penyajian dilaksanakan oleh sebelas orang petugas yang telah dibagi tugasnya masing-masing. Seluruh petugas penyajian menggunakan perlengkapan kerja berupa celemek, penutup kepala, dan sepatu bot sebagai upaya menjaga kebersihan dan keamanan makanan. Proses penyajian dilakukan dengan cermat dan hati-hati agar makanan tetap higienis dan layak dikonsumsi oleh narapidana. Setelah makanan dimasukkan ke dalam ompreng, wadah tersebut kemudian disusun ke dalam keranjang sesuai dengan jumlah hunian tiap kamar. Menurut Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2025, penyajian makanan merupakan bagian dari proses penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk menyajikan hasil olahan makanan dalam bentuk porsi yang sesuai dengan standar gizi, mutu, dan kebutuhan

penghuni lembaga pemasyarakatan. Penyajian harus dilakukan menggunakan alat makan yang bersih dan aman, serta dilaksanakan oleh petugas yang memperhatikan ketentuan hygiene dan sanitasi. Hal ini diperkuat oleh Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/VI/2011, yang menekankan bahwa penyajian makanan harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, termasuk penggunaan peralatan bersih, pemisahan makanan matang dan mentah, serta pengaturan suhu makanan agar tetap aman dikonsumsi. Selain itu, makanan yang disajikan juga harus terbebas dari kontaminasi fisik, kimia, maupun mikrobiologi, serta disalurkan tepat waktu untuk menjaga kualitas dan keamanan. Kedua peraturan tersebut menekankan pentingnya penyajian sebagai tahap akhir yang menentukan kualitas pelayanan makanan di institusi tertutup seperti lembaga pemasyarakatan, sekaligus menjadi indikator pemenuhan hak dasar atas makanan yang layak dan aman bagi tahanan, narapidana, dan anak binaan.

Distribusi makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo dilakukan dengan metode sentralisasi untuk menjamin ketepatan porsi dan kualitas makanan. Makanan yang telah disiapkan dimasukkan ke dalam keranjang sesuai jumlah penghuni kamar, lalu diambil secara mandiri oleh perwakilan kamar saat bel makan dibunyikan. Sistem ini dianggap efisien karena mendorong rasa tanggung jawab dan kerja sama antar narapidana, serta mengurangi interaksi langsung antara petugas dan warga binaan,

sehingga mendukung keamanan dan keteraturan. Seluruh proses diawasi petugas untuk memastikan distribusi berjalan tertib dan adil. Menurut Handriani et al., (2023) menyatakan bahwa distribusi makanan merupakan bagian penting dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan memastikan konsumen menerima makanan sesuai ketentuan, baik dari segi jumlah porsi maupun jenisnya, termasuk makanan biasa dan makanan khusus. Dalam pelaksanaannya, distribusi harus memperhatikan ketepatan waktu, ukuran porsi, kondisi fisik, dan suhu makanan agar mutu tetap terjaga hingga sampai ke penerima (20). Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan terkait distribusi makanan dengan metode sentralisasi, desentralisasi dan kombinasi.

Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo telah dilaksanakan sesuai dengan prosedur yang berlaku. Petugas dapur secara konsisten melakukan praktik kebersihan seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah kegiatan memasak, serta menggunakan alat pelindung diri (APD) berupa celemek, penutup kepala, dan sepatu bot. Selain itu, kebersihan area dapur dijaga secara rutin guna mencegah terjadinya kontaminasi silang. Menurut Rahmah, (2022) menyatakan bahwa hygiene merupakan serangkaian tindakan untuk menjaga

kebersihan individu yang terlibat langsung dalam pengolahan dan penyajian makanan, termasuk mencuci tangan dengan sabun, menjaga kebersihan peralatan makan, serta membuang bagian makanan yang sudah rusak guna mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan pangan (19). Sementara itu, sanitasi dipahami sebagai upaya menciptakan dan memelihara kebersihan lingkungan sekitar proses pengolahan makanan, yang meliputi penyediaan air bersih, penggunaan tempat sampah tertutup, serta fasilitas cuci tangan yang memadai. Kedua aspek ini, yaitu hygiene dan sanitasi, merupakan faktor kunci dalam menjamin mutu dan keamanan makanan, serta mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan. Hal ini juga sejalan dengan temuan Inayah et al, (2024), menyatakan bahwa tindakan atau perilaku penjamah yang tidak menerapkan hygiene sanitasi saat melakukan pengolahan makanan seperti tidak menggunakan alat pelindung diri yaitu masker dan celemek menjadi faktor penyebab dari kontaminasi makanan. Kontaminasi ini dapat berasal dari mulut penjamah, tangan penjamah, serta rambut penjamah yang tidak tertutup oleh alat pelindung diri (21).

Pencatatan dan pelaporan dalam penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo dilakukan secara rutin setiap hari sebagai bentuk akuntabilitas dan transparansi kepada kepala lembaga masyarakat. Pencatatan meliputi data bahan makanan yang masuk, jumlah bahan yang digunakan, sisa

bahan makanan, serta jumlah porsi makanan yang telah disajikan dan didistribusikan. Selain itu, dicatat pula berbagai kendala atau hambatan yang terjadi selama proses pengolahan dan distribusi makanan, termasuk catatan khusus terkait kualitas bahan makanan atau kerusakan alat dapur. Menurut Santoso et al., (2025) pencatatan dan pelaporan merupakan elemen kunci dalam sistem manajemen penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk menciptakan pengelolaan yang efisien, transparan, dan dapat dipertanggungjawabkan (22). Temuan tersebut juga menegaskan bahwa pencatatan dilakukan pada setiap tahap kegiatan, mulai dari penerimaan hingga distribusi bahan makanan, guna menjamin kelancaran arus logistik serta mempermudah proses pengawasan dan evaluasi. Pelaporan yang dilakukan secara berkala, seperti triwulan dan tahunan, menjadi dasar bagi pengambilan keputusan dan penilaian mutu pelayanan gizi. Selain itu, penerapan sistem pencatatan dan pelaporan terpadu (SP2T) dapat meningkatkan akuntabilitas serta mendukung pengendalian mutu dalam layanan makanan institusi. Dengan demikian, pencatatan dan pelaporan bukan hanya tugas administratif, melainkan bagian strategis dalam pengelolaan manajemen makanan yang efektif. Hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasarakatan Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan terkait mekanisme

pencatatan dan pelaporan yang disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

Pelaksanaan monitoring dan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo dilakukan secara sistematis dan berkesinambungan guna memastikan seluruh tahapan berjalan sesuai dengan standar operasional yang berlaku. Kegiatan monitoring dilakukan setiap hari oleh petugas koordinator dapur dan asisten koordinator, yang meliputi pemeriksaan kualitas bahan makanan, tahapan pengolahan, hingga proses distribusi ke narapidana. Sementara itu, evaluasi dilaksanakan secara berkala oleh pejabat struktural, termasuk kepala lembaga pemasyarakatan (kalapas), sebagai bentuk pengawasan dan penilaian terhadap efektivitas pelaksanaan kegiatan di lapangan. Evaluasi ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai hambatan yang muncul serta merumuskan langkah-langkah perbaikan dalam meningkatkan mutu layanan makanan. Bahkan, dalam beberapa kesempatan, kepala kantor wilayah turut terlibat secara langsung dalam kegiatan monitoring dan evaluasi untuk memastikan pengelolaan dapur berjalan dengan optimal.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan Arifin et al, (2025) di Pondok Pesantren Darul Aman Makassar yang juga menunjukkan tantangan pada aspek penerimaan dan penyimpanan bahan makanan (23). Namun berbeda dengan penelitian yang dilakukan pada institusi pendidikan, kendala infrastruktur di

lapas cenderung lebih besar karena keterbatasan ruang dan standar keamanan. Perbandingan ini mempertegas bahwa masalah penyimpanan merupakan isu umum pada institusi tertutup.

4. KESIMPULAN

Penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas IIA Gorontalo umumnya telah sesuai Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasarakatan Nomor 1 Tahun 2025, dengan tahapan kerja yang sistematis serta dukungan tenaga dapur dan sarana yang memadai. Proses pengolahan, penyajian, dan distribusi juga memenuhi standar gizi serta prinsip higiene dan sanitasi, disertai monitoring dan evaluasi rutin. Meski demikian, perbaikan masih dibutuhkan pada fasilitas penyimpanan dan penguatan pengawasan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan. Temuan ini sekaligus menjadi masukan bagi peningkatan standar penyimpanan di lapas berkapasitas terbatas dan dapat digunakan sebagai dasar penyempurnaan kebijakan teknis maupun pedoman operasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang kepada seluruh pihak yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi dalam penyusunan penelitian ini, dan terkhusus kepada pihak Lapas Kelas IIA Gorontalo yang telah memberikan izin penelitian dan dukungan selama melakukan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

1. Pintabar AJ, Rafianti F, Saragih YM. Implementasi Sistem Pelayanan Kesehatan Terhadap Pemenuhan Hak

- Kesehatan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan Implementation of the Healthcare System Towards the Fulfillment of Health Rights for Warga Binaan Pemasyarakatan. *J USM Law Rev.* 2024;7(1):475–89.
2. Kumalasari AB, Sulisradutin N. Penerapan Standar Gizi Makanan Bagi Narapidana Berdasarkan Permenkumham Nomor 40 Tahun 2017 di Lapas Perempuan Kelas IIA Jakarta. *MALA SE J Huk Pidana, Kriminologi dan Viktimologi.* 2024;1(2):110–22.
 3. Yanti P, Effendy DS, Jufri N. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pembinaan Khusus Anak (LPKA) Kelas II Kendari. *J Kendari Kesehat Masy.* 2025;4(3).
 4. Sahid M, Djidar H, Salmi. Pendidikan Hukum Terhadap Keamanan dan Ketertiban Akibat Peningkatan Jumlah Residivis. *J Andi Djemma J Pendidik.* 2024;7(2):215–27.
 5. Sutra BM, Octavianny A. Pemenuhan Hak Gizi Dan Makanan Bagi Anak Binaan Di Lembaga Pembinaan Khusus Anak Kelas I Martapura. *Innov J Soc Sci Res.* 2023;3(6):6178–93.
 6. Adnan R. Perbandingan Brand Image Dengan Kualitas produk Terhadap Keputusan Pembeli Mobil Mitsubishi Xpander Menggunakan Wilcoxon Signed Test. *Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia;* 2022.
 7. Fadillah A, Suhaibah, Saputra TY. Tinjauan yuridis Terhadap Pemenuhan Hak Mendapatkan Makanan Yang layak Kepada Warga Binaan di Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Sigli. *MEUSAPAT J Ilmu Huk.* 2022;1(1):32–41.
 8. Sauni H, Barus SI, Perdana P, Saifulloh A. Kebijakan Anggaran Pangan Berbasis Konstitusi Pangan. *J Huk Sasana.* 2024;10(2):17–34.
 9. Saputra E, Wibowo P, Pemasyarakatan PI. Optimalisasi Pengelolaan Tempat Pengolah Makanan (TPM) Terhadap Penyelenggaraan Makanan Demi Memenuhi Angka Kecukupan (AKG) Narapidana Pada Saat Pandemi COVID-19 di Lembaga Perasyarakatan Kelas IIA Pekaenbaru. *JUSTITIA J Ilmu Huk dan Hum.* 2021;8(6):1773–8.
 10. Fajarwati N, Abadi E, M HI, Demmalewa JQ, Dhesa DB, Ananda SH, et al. Analisis Penerapan Hygiene Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan. *J Gizi Ilm.* 2023;10(3):10–7.
 11. Imaduddin DB, Hutasoit JR, Husnina Z. Analisis Tingkat Kelayakan Higiene Sanitasi Pada Masriah Catering di Kabupaten Banyuwangi. *J Pendidik Tata Boga dan Teknol.* 2025;6(3):497–505.
 12. Mulyono P, Purnomo S, Duta U, Surakarta B. Studi Manajemen Makanan di Rumah Sakit X. *J Manag Creat Bus.* 2023;1(4):473–88.

13. Aristuta IK. Penerapan Pengadaan Bahan makanan di Dapur The Cakra Hotel Bali. *J Ilm Pariwisata dan Bisnis*. 2022;1(12):3437–51.
14. Kumalasari P, Efendi S. “Pengaruh Kompensasi, Lingkungan Kerja dan Kepemimpinan terhadap Kinerja Karyawan melalui Kepuasan Kerja sebagai Variabel Intervening pada Dinas Pemadam Kebakaran Kota Depok.” *J Ilm Akunt dan Keuang*. 2022;4(7):2719–32.
15. Puspitarani DA, W RA. Gambaran Higiene Sanitasi dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Pengelolaan Makanan Terpusat di Pesantren X, Depok, Tahun 2019. *J Nas Kesehat Lingkung Glob*. 2021;2(1):329–39.
16. Alfadani HA, Sutiadiningsih A, Bahar A, Romadhoni IF. Penyelenggaraan Operasional Pemesanan , Penerimaan , Penyimpanan , dan Pendistribusian Bahan Makanan Kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Edukasi Elit J Inov Pendidik*. 2025;2(1):1–20.
17. Hasnel H, Asnur L. Optimalisasi Penyimpanan Bahan Makanan Basah di UNP Hotel dan Convention Center Padang. *J Kuliner*. 2024;4(2):74–81.
18. Tadini CC, Gut JAW. The Importance of Heating Unit Operations in the Food Industry to Obtain Safe and High-Quality Products. *Front Nutr*. 2022;9:1–6.
19. Noordianty AS, Najma S, Nurlaela RS. Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid Karya Ilm Mhs Bertauhid*. 2024;3(7):7308–17.
20. Handriani, Demmalewa JQ, Dhesa DB, M HI, Ananda SH. Analisis Tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa Catering di Kantin PT. Arga Morini Indah. *J Gizi Ilm*. 2023;10(3):32–7.
21. Inayah, Sahani W, Ruhban A, Putri RA. Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di RSUD K . H . Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar. *J Silolipu Media Komun Sivitas Akad dan Msyarakat*. 2024;24(2):340–7.
22. Santoso A, Melianawati BD, Ayuningtias EA. Goverence Analysis Of The Implementation Of The Free Nutritious Meal Program. *JMBO J Manaj Bisnis dan Organ*. 2025;4(1):240–70.
23. Arifin ADR, Arum MS, Jannah M, Qodriyah NL, Meilina L. Edukasi Penyimpanan Pangan Untuk Rumah Tangga: Meningkatkan Daya Tahan Simpan Bahan Makanan dan Nilai Gizi di Desa Kemuninglor. *J Pengabd Kpd Masy Bid Ilmu Kesehat dan Kedokt*. 2025;1(2):1–8.