



# BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.249, 2018

KEMENKUMHAM. Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana. Pencabutan.

PERATURAN MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 40 TAHUN 2017

TENTANG

PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN

BAGI TAHANAN, ANAK, DAN NARAPIDANA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang :
- a. bahwa pemenuhan kebutuhan makanan merupakan suatu usaha kemanusiaan yang mendasar, karena makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia untuk mempertahankan hidupnya dan melaksanakan aktifitasnya sehari-hari;
  - b. bahwa terpenuhinya Standar Angka Kecukupan Gizi orang Indonesia tak terkecuali Tahanan, Anak, dan Narapidana yang maksimal akan menunjang pelaksanaan tugas pokok Lembaga Pemasyarakatan, Lembaga Pembinaan Khusus Anak, Lembaga Penempatan Anak Sementara, Rumah Tahanan Negara, dan Cabang Rumah Tahanan Negara di bidang pembinaan, pelayanan, dan keamanan;
  - c. bahwa pelayanan makanan di Lembaga Pemasyarakatan, Lembaga Pembinaan Khusus Anak, Lembaga Penempatan Anak Sementara, Rumah Tahanan Negara,

dan Cabang Rumah Tahanan Negara harus memenuhi syarat kecukupan gizi, kebersihan, sanitasi, dan cita rasa sehingga diharapkan angka kesakitan, kematian akan menurun dan derajat kesehatan Tahanan, Anak, dan Narapidana meningkat;

- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Menteri tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916);
  2. Peraturan Presiden Nomor 44 Tahun 2015 tentang Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 84);
  3. Peraturan Pemerintah Nomor 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);
  4. Peraturan Pemerintah Nomor 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);
  5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 1438);
  6. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 29 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik

Indonesia, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 6 Tahun 2016 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 29 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 84);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA TENTANG PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI TAHANAN, ANAK, DAN NARAPIDANA.

Pasal 1

Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana dimaksudkan sebagai pedoman dalam penyelenggaraan makanan yang berkualitas bagi Tahanan, Anak dan Narapidana di:

- a. Lembaga Pemasyarakatan;
- b. Lembaga Pembinaan Khusus Anak;
- c. Lembaga Penempatan Anak Sementara;
- d. Rumah Tahanan Negara; dan
- e. Cabang Rumah Tahanan Negara.

Pasal 2

Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 1 terdiri atas:

- a. Pendahuluan;
- b. Mekanisme Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan/Lembaga Pembinaan Khusus Anak/Lembaga Penempatan Anak Sementara/Rumah Tahanan Negara/Cabang Rumah Tahanan Negara;
- c. Standarisasi Kecukupan Gizi;
- d. Sumber Daya Manusia dan Peralatan yang Diperlukan pada Penyelenggaraan Makanan; dan
- e. Penutup.

### Pasal 3

Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dalam Peraturan Menteri ini.

### Pasal 4

Pada saat Peraturan Menteri ini berlaku, Peraturan Menteri Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 406, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 406) dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

### Pasal 5

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Menteri ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 29 Desember 2018

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

YASONNA H. LAOLY

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal 12 Februari 2018

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

WIDODO EKATJAHJANA

LAMPIRAN  
PERATURAN MENTERI HUKUM DAN HAK  
ASASI MANUSIA REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 40 TAHUN 2017  
TENTANG  
PEDOMAN PENYELENGGARAAN  
MAKANAN BAGI TAHANAN, ANAK DAN  
NARAPIDANA

PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI  
TAHANAN, ANAK DAN NARAPIDANA

BAB I  
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara memiliki tanggung jawab untuk melindungi segenap bangsa dan memajukan kesejahteraan umum, sebagaimana tercantum pada Alinea ke 4 Pembukaan Undang-Undang Dasar Republik Indonesia Tahun 1945 yang menyatakan bahwa Pemerintah Negara Indonesia melindungi segenap Bangsa Indonesia dan memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa dan ikut melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial. Oleh karena itu, tidak ada dikotomi tanggung jawab negara terhadap masyarakat umum dengan masyarakat yang berada di dalam Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan. Dalam hal memajukan kesejahteraan umum, berarti pemerintah menjamin seluruh rakyatnya tanpa kecuali, termasuk masyarakat yang berada di dalam Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan, sehingga mereka juga mempunyai hak untuk mendapatkan fasilitas yang berhubungan dengan kebutuhan hidup seperti sandang, pangan, dan fasilitas lainnya.

Artikel 20 ayat (1) Standard Minimum Rules of The Treatment for Prisoner disebutkan bahwa setiap tahanan dan/atau narapidana harus disediakan makanan oleh penatalaksana (pihak) Lapas pada jam makan biasanya, makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh,

yang berkualitas dan disiapkan serta disajikan dengan baik. Hak pemenuhan kebutuhan hidup Tahanan, Anak dan Narapidana

Terkait dengan kesejahteraan terhadap masyarakat di dalam Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan, dalam konteks pemberian kebutuhan dasar makan yang layak telah diamanatkan di dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasarakatan pasal 14 ayat 1 (d) Narapidana berhak mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Makanan yang layak yang dimaksud adalah tertuang dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasarakatan (WBP) isinya setiap Narapidana dan Anak Didik Pemasarakatan berhak mendapatkan makanan dan minuman yang sesuai kalori dan memenuhi syarat kesehatan. Dan dalam Peraturan pemerintah Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat - Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan pasal 28 yang berbunyi pasal 1 setiap tahanan berhak mendapatkan makanan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Berdasarkan data empiris, pengelolaan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan dari aspek Sumber Daya Manusia, pengelola makanan masih menggunakan tenaga Warga Binaan Pemasarakatan (WBP). Bicara ideal, pengelola makanan harus dilakukan oleh SDM/tenaga yang memiliki kompetensi, seperti: ahli gizi, juru masak, dan asisten juru masak sesuai kebutuhan. Bahan makanan yang diolah belum memenuhi jumlah kalori sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang sebelumnya AKG yang ditetapkan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan sebesar 2.310 kkal, maka ada perubahan yang signifikan terhadap AKG berdasarkan kategori. Menu makanan masih bersifat umum yang tertuang dalam contoh menu 10 hari yang digunakan oleh semua Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan, sehingga idealnya setiap Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan diwilayahnya menggunakan menu sesuai dengan kearifan lokal.

Perlindungan terhadap setiap warga negara termasuk yang berada di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan atau WBP merupakan Hak Asasi Manusia (HAM) yang harus di junjung tinggi, oleh karena itu dengan meningkatkan kualitas dan jumlah zat gizi yang dikonsumsi sangat berperan dalam meningkatkan status gizi masyarakat, termasuk WBP.

Mekanisme Pemberian makan bagi WBP diselenggarakan berdasarkan Surat Edaran (SE) Menteri Kehakiman Nomor M.02-UM.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bahan Makanan Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak dan Surat Edaran Direktur Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan Hak Azasi Manusia Nomor E.PP.02.05-02 Tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cabang Rutan dan Peraturan Menteri hukum dan HAM Republik Indonesia Nomor M.MH-01.PK.07.2 Tahun 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara, saat ini dipandang kurang memenuhi kebutuhan akan Angka Kecukupan Gizi (AKG).

Terpenuhinya pelayanan makanan sesuai standar gizi yang maksimal akan membantu tugas pokok Lapas/LPKA/LPAS/Rutan di bidang pembinaan, pelayanan dan keamanan. Sehingga diharapkan angka kesakitan, kematian WBP akan menurun dan derajat kesehatan meningkat.

Dalam rangka tata kelola penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi, dan citarasa diperlukan Peraturan Menteri tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana.

Untuk meningkatkan manajemen penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi dan citarasa, saat ini diperlukan perubahan dan penyempurnaan pedoman yang terkait dengan penyelenggaraan makanan di Lapas/ LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan yang meliputi 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, sesuai dengan perkembangan situasi dan kondisi terkini.

## B. Tujuan

### 1. Tujuan Umum

Terselenggaranya sistem penyelenggaraan makanan di Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang Rutan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana yang tepat sasaran dan tepat waktu, sehingga dapat menunjang



tugas pokok Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang 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. Sasaran

Tahanan, Anak dan Narapidana (Warga Binaan Pemasyarakatan).

D. Landasan Hukum

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan;
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 1997 tentang Pengadilan Anak;
3. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1998 tentang Kesejahteraan Usia Lanjut;
4. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia (HAM);
5. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2002 tentang Perlindungan Anak;
6. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2010 tentang Kesehatan;
7. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 tahun 2012 tentang Sistem Peradilan Anak;
8. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Hak WBP;
9. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan, Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan;
10. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2015 tentang Perubahan Keempat Atas Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2010 Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi;
12. Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2015 tentang Organisasi dan Tata Kerja

Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, sebagaimana telah dirubah dengan Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016;

13. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 33/PMK.02/2016 tentang Standar Biaya Masukan Tahun Anggaran 2017.

E. Pengertian dan Istilah

1. Penyelenggaraan Makanan di Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang Rutan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan serta monitoring dan evaluasi guna mencapai status kesehatan yang optimal bagi Tahanan, Anak dan Narapidana melalui pemberian makanan yang tepat.
2. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) adalah tempat untuk melaksanakan pembinaan Narapidana dan Anak Didik Pemasyarakatan.
3. Rumah Tahanan Negara (Rutan) dan Cabang Rutan (Cabrutan) adalah Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan di bidang penahanan untuk kepentingan penyidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang pengadilan yang berada dibawah dan bertanggung jawab langsung kepada Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia.
4. Lembaga Pembinaan Khusus Anak (LPKA) adalah lembaga atau tempat Anak menjalani masa pidananya.
5. Lembaga Penempatan Anak Sementara (LPAS) adalah tempat sementara bagi Anak selama proses peradilan berlangsung.
6. Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) adalah Narapidana, Tahanan, Anak Didik dan Klien Pemasyarakatan.
7. Narapidana adalah terpidana yang sedang menjalani pidana hilang kemerdekaan di Lapas.
8. Tahanan adalah tersangka atau terdakwa yang ditempatkan di Rutan untuk kepentingan penyelidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang Pengadilan.
9. Pemuka kerja adalah narapidana yang membantu tugas-tugas pegawai dalam berbagai macam kegiatan yang diangkat oleh Kalapas.

10. Tamping kerja adalah narapidana yang membantu pegawai dalam macam-macam hal yang sifatnya lebih ringan dan diangkat oleh Kalapas bersangkutan.
11. Pedoman adalah ketentuan dasar yang memberikan arah bagaimana sesuatu dilaksanakan atau hal-hal pokok yang menjadi dasar untuk melaksanakan sesuatu.
12. Gizi adalah segala sesuatu tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan.
13. 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.
14. 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.
15. Gizi kurang adalah suatu keadaan kurang gizi yang disebabkan ketidakseimbangan asupan zat gizi yaitu energi, protein, karbohidrat dan lemak.
16. 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.
17. Gizi lebih adalah suatu keadaan yang disebabkan oleh kelebihan konsumsi zat gizi dari makanan sehari-hari dan terjadi dalam waktu yang lama.
18. Angka Kecukupan Gizi adalah suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktifitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.
19. Kerangka Menu adalah pola penggunaan bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun untuk 1 siklus menu.
20. Menu adalah susunan hidangan yang dibuat berdasarkan kerangka menu.
21. Indeks harga adalah angka yang menunjukkan perubahan mengenai harga barang-barang, baik untuk satu macam barang maupun untuk berbagai macam barang dalam waktu dan tempat yang sama

ataupun berlainan. Indeks Harga diperlukan dalam pengadaan bahan makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan sebab kenaikan atau penurunan harga merupakan informasi penting untuk mengetahui perkembangan harga bahan makanan yang berlaku untuk dijadikan pedoman dalam pembelian barang-barang.

22. Indeks harga dapat dijadikan acuan Kemenkumham atas harga bahan makanan yang akan diadakan dan dilaksanakan di Lapas/Rutan/Cabrutan mengingat dalam beberapa tahun terakhir mengalami kenaikan akibat inflasi. Contohnya, bila harga suatu bahan makanan tahun X adalah Rp8.000,- per kilogram, kemudian pada tahun Y menjadi Rp. 10.000,- per kilogram, maka indeks harga bahan makanan tahun Y adalah  $10.000/8.000 \times 100\% = 125\%$ . Jadi harga bahan makanan pada tahun Y mengalami kenaikan 25%.
23. Distribusi makanan dengan sistem sentralisasi adalah makanan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur.
24. Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi adalah makanan dibawa ke blok hunian dalam jumlah banyak/besar, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan/ompreng.
25. Porsi makanan adalah selengkap atau sepiring makanan (di rumah makan).
26. Koordinator dapur adalah orang bertugas mengkoordinasikan dan mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan.
27. Asisten koordinator dapur adalah orang bertugas membantu koordinator dapur dalam proses penyelenggaraan makanan.
28. Juru masak atau koki adalah orang yang menyiapkan makanan untuk disantap.
29. Asisten juru masak adalah orang yang bertugas membantu juru masak dalam menyiapkan makanan.
30. Pembantu adalah orang yang membantu dalam menyelesaikan pekerjaan di dalam proses penyelenggaraan makanan.
31. Penukar adalah alat untuk menukar.
32. Daftar Bahan Makanan Penukar adalah daftar yang berisi 7 (tujuh) bahan makanan.
33. Ukuran Rumah Tangga (URT) adalah satuan jumlah dari bahan makanan atau makanan yang dinyatakan dalam ukuran peralatan

yang digunakan di rumah tangga sehari-hari, seperti piring, sendok, gelas, potongan, buah, ikat dan sebagainya.

34. Kalori adalah jumlah energi panas yang dibutuhkan untuk menaikkan 1 gram air sebesar 1 derajat celcius. 1 Kalori = 1 kkalori.
35. Sampah rumah tangga adalah sampah yang berasal dari kegiatan sehari-hari dalam rumah tangga yang tidak termasuk tinja dan sampah spesifik;
36. Sampah sejenis sampah rumah tangga adalah sampah rumah tangga yang berasal dari kawasan komersial, kawasan industri, kawasan khusus, fasilitas sosial, fasilitas umum dan/atau fasilitas lainnya.

BAB II  
PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN/LEMBAGA PEMBINAAN KHUSUS  
ANAK/LEMBAGA PENEMPATAN ANAK SEMENTARA/RUMAH TAHANAN  
NEGARA/CABANG RUMAH TAHANAN NEGARA

Penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang 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 Penyelenggaraan Makanan

1. Perencanaan Anggaran

- a. Perencanaan anggaran adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan, jasa profesi dan permintaan sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana.
- b. Perencanaan anggaran bahan makanan yang akan disusun kedalam RKA-KL dimunculkan menjadi dua kegiatan, yaitu:
  1. Kegiatan pengadaan bahan makanan;
  2. Kegiatan belanja jasa profesi bagi ahli gizi, juru masak dan pembantu juru masak hal ini bertujuan untuk mendukung pemenuhan biaya bagi sumber daya manusia dalam proses penyelenggaraan makanan.
- c. Tujuan perencanaan anggaran adalah tersedianya taksiran harga belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan, macam dan jumlah bahan makanan, dan jasa profesi bagi Tahanan, Anak dan Narapidana sesuai peraturan yang berlaku.
- d. Perencanaan anggaran dimulai dari usulan Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan melalui Kantor Wilayah kementerian Hukum dan HAM Cq. Divisi Pemasyarakatan, kemudian Divisi Pemasyarakatan berkoordinasi dengan Divisi Administrasi dan melanjutkan usulan ke Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Cq. Sekretariat Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Bagian Program dan Pelaporan. Sedangkan Divisi administrasi melaporkan ke

Sekretariat Jenderal Kementerian Hukum dan HAM Cq. Biro Perencanaan. Selanjutnya Direktorat Jenderal Pemasyarakatan berkoordinasi dengan Sekretariat Jenderal Kementerian Hukum dan HAM terkait keputusan perencanaan anggaran.

2. Perencanaan Menu

- a. Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi Tahanan, Anak dan Narapidana.
- b. Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan yang baik.
- c. Syarat-syarat yang harus dipertimbangkan dalam perencanaan menu di Lapas/LPKA/LPAS/ Rutan/Cabrutan adalah sebagai berikut:
  - 1) Kebijakan yang dikeluarkan oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan berupa penetapan kerangka menu di Rutan/Lapas yaitu kecukupan gizi Tahanan, Anak dan Narapidana;
  - 2) Ketersediaan bahan makanan di pasar;
  - 3) Anggaran;
  - 4) Karakteristik bahan makanan;
  - 5) Food habit/preference;
  - 6) Fasilitas fisik dan peralatan;
  - 7) Sumber daya manusia (macam tenaga yang tersedia, jumlah tenaga yang tersedia, pengetahuan tentang kombinasi makanan, berdasarkan tekstur, warna, rasa, bentuk, konsistensi dan sebagainya).

3. Perhitungan Kebutuhan dan Pengadaan Bahan Makanan

- a. Perhitungan kebutuhan bahan makanan adalah proses penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan sesuai menu yang telah disusun dan jumlah Tahanan, Anak dan Narapidana dengan tujuan untuk tercapainya usulan dan kebutuhan bahan makanan dan snack (makanan selingan) yang diperlukan di

Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan selama 1 (satu) tahun sesuai dengan prosedur pengadaan barang dan jasa.

- b. Langkah-langkah perhitungan kebutuhan bahan makanan, sebagai berikut:
- 1) Menentukan jumlah Tahanan, Anak dan Narapidana berdasarkan jenis kelamin.
  - 2) Menyusun menu berdasarkan kerangka menu yang telah ditentukan oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan.
  - 3) Menentukan standar porsi tiap bahan makanan dalam berat kotor yang tercantum pada daftar kebutuhan makanan dan bahan bakar.
  - 4) Menghitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu selama 1 (satu) tahun dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$\text{Kebutuhan Bahan Makanan} = \text{jumlah rapidana/tahanan/anak} \times \text{standar porsi} \times \text{pemakaian dalam 1 tahun (365 hari)}$
---

Contoh kebutuhan daging dalam 1 (satu) tahun:

Diketahui:

jumlah narapidana/tahanan/anak = 1000 orang

standar porsi daging per hari = 0,035 Kg

pemakaian daging dalam satu siklus menu 10 hari adalah 5 kali pada hari ke-2, 4, 6, 8 dan 10 (dapat dilihat pada daftar kebutuhan bahan makanan dan bahan bakar). Siklus menu 10 hari ada 3 siklus dalam satu bulan, apabila dalam satu bulan terdiri dari 31 hari, maka pada hari ke-31 diberi sama dengan menu hari ke-7. Dalam satu tahun terdapat 12 bulan.

Ditanya : kebutuhan daging dalam 1 (satu) tahun

Penyelesaian:

Penggunaan rumus kebutuhan bahan makanan:

Kebutuhan daging dalam satu tahun = 1000 orang x 0,035 Kg x (5 x 3 x 12)

= 1000 orang x 0,035

Kg x 180

= 6300 Kg



Catatan:

Kebutuhan bahan makanan Narapidana/Tahanan Pria, Wanita dan Anak dibedakan pada standar porsi kebutuhan beras (dapat dilihat daftar kebutuhan bahan makanan dan bahan bakar)

**B. Permintaan Bahan Makanan**

Permintaan Bahan Makanan dilakukan berdasarkan susunan menu siklus 10 (sepuluh) hari yang telah disusun oleh masing-masing Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dan jumlah Narapidana/Tahanan dan Anak yang mengacu pada kerangka menu di dalam pedoman. Tujuannya adalah tersedianya pesanan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan.

**C. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang jenis, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan permintaan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli/kontrak pengadaan bahan makanan. Cara penerimaan bahan makanan antara lain:

1. Cara buta [*Blind receiving*]

- a. Tidak ada jumlah bahan makanan, jadi harus ditimbang atau dihitung ulang. Faktur dari penjual tetap diberikan.
- b. Petugas langsung mengecek, menimbang, dan menghitung bahan makanan yang datang di ruang penerimaan.
- c. Petugas mencatat di buku laporan atau formulir yang telah dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lainnya.
- d. Penjual/pemborong mengirimkan fakturnya langsung ke bagian pembayaran, sedangkan bagian penerimaan mengirim formulir bahan makanan yang diterimanya untuk dicocokkan oleh bagian pembayaran.

2. Konvensional (*Conventional*)

- a. Membentuk tim penerimaan bahan makanan (oleh Kalapas/Karutan) yang terdiri dari unsur utama petugas perawatan (harus melibatkan petugas dapur) dan petugas

- pengamanan yang bertugas memeriksa jumlah, jenis dan mutu bahan makanan yang dikirim oleh pemborong pada hari itu.
- b. Menerima faktur, spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan.
  - c. Mencatat jumlah dan mutu bahan makanan yang diterima.
  - d. Melaporkan bama yang tidak sesuai dan akan dikembalikan kebagian pembelian/pembayaran.
  - e. Menolak bahan makanan di mana petugas pengiriman bahan makanan ikut menyatakan dan membubuhkan tanda tangan di formulir pengembalian bahan makanan; serta diberi catatan bahwa bahan makanan yang ditolak harus segera diganti.

#### **D. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan dilakukan jika ada bahan makanan yang tidak langsung diolah dan harus disimpan lebih dari satu hari. Tempat penyimpanan harus sesuai dengan keadaan bahan makanan dimaksud. Hal-hal yang harus diperhatikan adalah:

1. Teknik Menyimpan Bahan Makanan Segar
  - a. Memisahkan bahan makanan segar yang mengeluarkan aroma dengan bahan makanan yang menyerap aroma dari bahan makanan lain. Pemisahan untuk menghindari kerusakan cita rasa bahan makanan.
  - b. Mengeluarkan bahan makanan segar dengan urutan first-in first-out (FIFO). Bahan makanan yang lebih awal masuk ke gudang/refrigerator room, lebih awal pula dikeluarkan.
  - c. Membuat tanda pada bahan makanan yang harus lebih dahulu dikeluarkan dari gudang (melalui formulir permintaan barang).
  - d. Mengatur tata letak bahan makanan agar bahan makanan yang memiliki tingkat kebutuhan yang relatif tinggi lebih mudah didapat/ditemukan. Sebaliknya, yang kebutuhannya relatif lebih rendah disimpan agak jauh dari pintu gudang.
  - e. Mengatur suhu penyimpanan bahan makanan sesuai dengan jenis bahan makanan yang disimpan untuk menghindari kerusakan bahan makanan. Contoh temperatur untuk beberapa jenis bahan makanan bisa dilihat pada tabel berikut ini:

Nama Bahan Makanan	Temperatur
Daging segar	1° sampai dengan 3° celcius
Sayur dan buah segar	4° sampai dengan 6° celcius
<i>Fresh dairy product</i> (susu)	2° sampai dengan 4° celcius
Ikan segar	0° sampai dengan 4° celcius
Makanan yang dibekukan sampai dengan minus 18° celcius	

2. Teknik Penyimpanan Bahan Makanan Kering (*Groceries*)

Untuk mengendalikan mutu *groceries* ketika disimpan di gudang bahan makanan, hal-hal yang harus diperhatikan:

- a. Menyimpan *groceries* dalam rak dan tidak menyentuh lantai untuk menghindari kerusakan bahan makanan karena kelembaban lantai.
- b. Menjaga suhu dan tingkat kelembaban gudang.
- c. Menata letak bahan makanan sesuai tingkat kebutuhan. Bila tingkat kebutuhan dan perputarannya tinggi maka disimpan dekat dengan pintu keluar.
- d. Mengurutkan bahan makanan berdasar urutan first-in first-out (FIFO) yaitu bahan yang lebih dulu masuk gudang, juga harus dikeluarkan lebih dulu.

Tabel Temperatur Yang Tepat Untuk Menyimpan Bahan Makanan

No	Nama Bahan Makanan	Temperatur [Celcius]
Tempat penyimpanan dingin ( <i>chilled room</i> )		
1	Daging	0°- 2°C
2	Unggas	0°- 2°C
3	Ikan,udang,kepiting,kerang	0°- 2°C
4	Daging asap	0°- 2°C
5	Susu	0°- 2°C
6	Telur, margarine	0°- 2°C
7	Buah-buahan segar dan sayuran	0°- 2°C
8	Air mineral dingin	3°- 5°C

Tabel Jangka Waktu Maksimum Menyimpan Makanan

No	Nama Bahan Makanan	Maksimum Penyimpanan
<i>Tempat penyimpanan kering</i>		
1	Pisang	72 jam
2	Ubi manis	10 hari
3	Kentang	1 bulan
4	Minyak goreng dan lemak	3 bulan
5	Kacang kering, beras	2 bulan
6	Ikan dan daging dalam kaleng	3 bulan
7	Makanan kaleng lainnya	6 bulan
8	Bawang Bombay	3 bulan
<i>Cold Room (-18°C sampai dengan -24°C)</i>		
1	Daging sapi dan daging kambing segar	1 tahun
2	Daging sapi dan daging kambing masak	3 Bulan
3	Unggas dan ikan segar	6 Bulan
4	Unggas dan ikan masak	3 Bulan
5	Daging giling	3 Bulan
6	Sayuran dan buah-buahan masak	3 Bulan
<i>Chilled Room (-1°C sampai dengan 8°C)</i>		
1	Daging sapi	10 hari
2	Daging kambing	1 minggu
3	Unggas	3 Hari
4	Ikan, udang, kepiting	3 Hari
5	Telur	5 Hari
6	Susu	3 Hari
7	Jeruk nipis, nanas	1 bulan
8	Honeydew	1 minggu
9	Semangka	2 minggu
10	Pepaya	1 minggu
11	Kacang polong, buncis, cabai, kembang kol, terong, timun, seledri	10 hari
12	Bayam	72 jam
13	Daging	48 jam

14	Wortel	1 jam
15	Daun selada	10 hari
16	Tomat	1 minggu
17	Jamur	3 hari
18	Kentang kupas	3 hari

**E. Pengolahan Bahan Makanan**

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.

Tujuannya untuk meningkatkan nilai cerna, cita rasa, keempukan, dan membuat makanan bebas dari organisme berbahaya.

Langkah-langkah pengolahan bahan makanan.

1. Memasak bahan makanan yang telah dipersiapkan sesuai dengan resep pada hari tersebut.
2. Mengolah makanan sesuai jadwal makan (pagi, siang, dan sore) dengan memperhatikan:
  - a. Lama/durasi memasaknya karena tiap masakan memerlukan waktu yang berbeda. Misalnya, untuk daging sapi memerlukan waktu ± 1-2jam, daging ayam ½-1 jam, ikan ± 30 menit, sayuran ± 15 menit, dst.
  - b. Jenis sayuran dianjurkan dimasak untuk satu kali penyajian; tekstur sayuran jangan terlalu keras dan jangan terlalu lunak.
  - c. Rasa masakan (dicicipi) sebelum disajikan oleh petugas penanggung jawab.
  - d. Contoh menu (atau contoh hasil masakan)masakan untuk pagi, siang, dan sore sebelum didistribusikan pada hari tersebut diperiksa oleh tim pemeriksa dan disimpan di ruang Kalapas/Karutan/Kacabrutan.

**F. Pendistribusian Makanan**

Pendistribusian makanan adalah menyalurkan makanan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana (WBP) sesuai dengan jumlah WBP yang dilayani. Tujuannya adalah agar WBP mendapat makanan sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku.

Pendistribusian makanan dapat dilakukan dengan cara:

1. Sentralisasi, yaitu cara mengirimkan makanan dengan membagi dan menyajikan dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur.
2. Desentralisasi, yaitu makanan dibawa ke blok hunian dalam jumlah banyak/besar sesuai dengan jumlah penghuni, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan dalam alat makan/ompreg.

**G. Higiene Sanitasi Makanan**

Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan.
2. Menurunkan resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terciptanya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam penanganan makanan.

Penyelenggaraan higiene sanitasi makanan meliputi pengendalian empat faktor, yaitu tempat dan bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan.

Berikut prosedur kerja penyelenggaraan higiene sanitasi makanan, yaitu:

1. Prosedur kerja untuk higiene perorangan adalah:
  - a. Mencuci tangan dengan sabun sebelum mulai/sesudah bekerja, setiap keluar WC, sesudah menjamah bahan yang kotor.
  - b. Tidak memegang-megang rambut muka, hidung dan bagian tubuh lain, sebelum dan selama bekerja, yang dapat menimbulkan kuman.
  - c. Mengalihkan muka dari makanan dan alat-alat makan/minum bila batuk atau bersin serta menutup mulut/hidung dengan tangan/sapu tangan dan mencuci tangan setelah batuk dan bersin.
  - d. Memakai masker/tutup hidung.
  - e. Mengolah makanan menurut proses yang ditetapkan sesuai dengan peralatan masak, waktu, dan suhu yang sesuai.
  - f. Dilarang merokok saat mengolah, memasak dan membagi makanan.

- g. Selalu menjaga kebersihan tempat kerja, ruang ganti pakaian, kamar mandi dan WC serta alat-alat masak setiap saat.
  - h. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
  - i. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
    - Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
    - Penjepit makanan
    - Sendok garpu
  - j. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:
    - Celemek/apron
    - Tutup rambut
    - Sepatu kedap air
2. Prosedur kerja untuk pembersihan peralatan makan dan peralatan dapur adalah:
- a. Pemisahan, membuang sisa makanan dan menyiramnya dengan air yang mengalir.
  - b. Pencucian, mencuci dalam bak pertama menggunakan alat bantu sikat, spons, sabut dan sabun cuci piring untuk membersihkan sisa makanan atau lemak.
  - c. Pembilasan, membilas dalam bak kedua untuk menghilangkan sisa-sisa sabun dan kotoran menggunakan air bersih yang mengalir.
  - d. Penirisan dan Pengeringan, meniriskan peralatan yang telah dicuci bersih dalam rak-rak khusus yang telah disediakan yang terbuat dari bahan tahan lama.
3. Prosedur kerja membersihkan ruang dapur.
- Adapun ruang dapur yang akan dibersihkan adalah:
- a. Langit-langit dapur.  
Prosedur kerja membersihkan langit-langit dapur adalah:
    - 1) Menyediakan alat pembersih seperti sapu panjang, mantel, tutup kepala dan sapu ijuk.
    - 2) Langit-langit dibersihkan dengan sapu panjang dengan teliti, sudut-sudut dibersihkan, jangan ada yang terlewatkan.

- 3) Membersihkan kotoran yang jatuh diatas peralatan dapur dengan di lap setelah itu lantai disapu dengan sapu ijuk.
- b. Membersihkan dinding dan meja dapur
- Prosedur kerja membersihkan dinding dapur adalah:
- 1) Menyediakan alat dan bahan pembersih dinding dapur.
  - 2) Memakai sarung tangan untuk melindungi tangan.
  - 3) Apabila dinding dapur terbuat dari keramik bisa dibersihkan dengan menyemprotkan glass cleaner dan mengeringkannya dengan lap.
  - 4) Untuk meja dapur juga dapat menyemprotkan glass cleaner dan mengeringkannya dengan lap, apabila ada kotoran membandel bisa digosok dengan lap.
  - 5) Cek dengan teliti kebersihan meja dapur.
- c. Membersihkan wastafel dapur.
- Prosedur kerja membersihkan wastafel dapur adalah:
- 1) Menyediakan alat dan bahan pembersih.
  - 2) Memakai sarung tangan untuk melindungi tangan.
  - 3) Wastafel disiram, lalu disabun dengan sabun cair, digosok menggunakan spon sampai bersih kemudian disiram dengan air bersih setelah itu dilap dengan lap kering.
- d. Membersihkan tempat cuci piring.
- Prosedur kerja membersihkan tempat cuci piring adalah:
- 1) Menyediakan alat dan bahan pembersih.
  - 2) Memakai sarung tangan untuk melindungi tangan dari cairan pembersih.
  - 3) Tempat cuci piring disiram dengan air bersih, lalu dibersihkan dari kotoran sisa-sisa makanan, kemudian disabun dengan memakai spon dan sabun cair.
  - 4) Kotoran/noda yang membandel disiram dengan cairan pembersih (porstek), lalu dibiarkan kurang lebih setengah jam kemudian disikat sampai bersih lalu dibilas dengan air bersih setelah itu di lap sampai kering.
- e. Membersihkan lemari dapur.
- Prosedur kerja membersihkan lemari dapur adalah:
- 1) Menyediakan alat dan bahan pembersih.
  - 2) Membersihkan bagian dalam lemari dengan lap lembab.



- 3) Apabila ada noda membandel disikat/disabun kemudian dilap kering.
  - 4) Agar lemari mengkilat di lap menggunakan pengkilap kayu (semir kayu).
- f. Membersihkan lantai dapur.
- Prosedur kerja membersihkan lantai dapur adalah:
- 1) Menyediakan alat dan bahan pembersih.
  - 2) Gunakan sapu dan pengki untuk menyingkirkan kotoran yang jelas terlihat dan debu. Buang kotoran dan debu ke tempat sampah.
  - 3) Isilahi ember dengan air panas dan deterjen. Pastikan untuk menggunakan bahan pembersih secukupnya sesuai saran produk, karena penggunaan yang berlebihan dapat membuat lantai menjadi lengket. Pastikan sudah menggunakan cairan pembersih yang tepat.
  - 4) Lantai dipel dengan alat pel, dan dikeringkan.

#### H. Pencatatan dan Pelaporan

Pencatatan adalah kegiatan mencatat tiap langkah kegiatan dalam penyelenggaraan makan sedangkan pelaporan adalah hasil pengolahan dari pencatatan yang dilakukan secara berkala sesuai dengan waktu dan kebutuhan yang diperlukan.

Tujuan pencatatan dan pelaporan adalah sebagai alat perekam dan pemantau dari seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan. Pencatatan dan pelaporan antara lain mencakup permintaan, penerimaan, pemakaian, stok/sisa yang belum terpakai dan lain-lain yang dianggap perlu.

Pencatatan dilakukan setiap hari dan dilaporkan secara berkala (harian, bulanan, triwulan dan tahunan) dan berjenjang.

Berikut ini sistem pencatatan dan pelaporan dalam proses penyelenggaraan makanan di Lapas/Rutan, yaitu:

##### 1. Pencatatan dan Pelaporan Harian

Tujuannya adalah untuk merekam dan memantau kegiatan penyelenggaraan makanan setiap hari sehingga menghasilkan data yang sesuai dengan realisasi.

2. Pencatatan dan Pelaporan Bulanan

Kegiatan ini dilaksanakan oleh Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan, Kantor Wilayah Cq. Divisi Pemasarakatan dan Direktorat Jenderal Pemasarakatan Cq. Direktorat Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi dengan tujuan sebagai berikut:

a. Bagi Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan

Untuk merekap data dalam laporan harian yang dicatat oleh Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan kemudian diteruskan ke Kantor Wilayah Cq. Divisi Pemasarakatan dan ditembuskan ke Direktorat Jenderal Pemasarakatan Cq. Direktorat Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi;

b. Bagi Kantor Wilayah Cq. Divisi Pemasarakatan

Untuk merekap dan menganalisa data laporan bulanan yang dikirimkan oleh Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan kemudian melaporkannya ke Direktorat Jenderal Pemasarakatan Cq. Direktorat Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi;

c. Bagi Direktorat Jenderal Pemasarakatan Cq. Direktorat Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi

Untuk merekap dan menganalisa data laporan bulanan yang dikirimkan oleh Kantor Wilayah dan Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dan menjadikannya data dukung dalam mengambil kebijakan dalam menyelesaikan masalah yang terjadi pada proses penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan.

3. Pencatatan dan Pelaporan Triwulan

Kegiatan ini dikelola oleh Direktorat Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi, Subdit Kebutuhan Dasar dan Kesehatan Lingkungan, Seksi Gizi dan Makanan. Tujuannya adalah merekap laporan bulanan yang dikirimkan oleh Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan sehingga diperoleh data kebutuhan pemakaian bahan makanan pertriwulan. Data tersebut digunakan untuk memantau kebutuhan pemakaian bahan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan.

**I. Monitoring dan Evaluasi**

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

Tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui faktor-faktor penyebab yang menimbulkan hambatan/kendala dalam proses penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan sehingga dapat dengan 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:

1. Kepala Lembaga Pemasyarakatan/Kepala LPKA/Kepala LPAS/Kepala Rutan/Kepala Cabang Rutan:
  1. Menerima laporan dari tim pemeriksa bahan makanan serta menindaklanjuti jika diperlukan.
  2. Mencicipi dan memeriksa contoh menu masakan pagi, siang dan sore yang ada di ruang Kalapas//Karutan/Kacabrutan setiap hari.
  3. Menerima laporan, keluhan dari petugas dan Tahanan/Anak/Narapidana baik secara langsung maupun melalui kotak saran/kotak pengaduan.
2. Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Cq. Divisi Pemasyarakatan:
  - a. Melakukan peninjauan dan pengamatan langsung terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan yang berkaitan dengan pelaksanaan/penerapan penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan.
  - b. Menerima dan menganalisis laporan dari Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dengan cara menginventarisir dan mempelajari laporan-laporan yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan seluruh Indonesia.

3. Direktorat Jenderal Pemasaryakatan Cq. Direktorat Perawatan Kesehatan dan Perawatan:
  - a. Melakukan peninjauan dan pengamatan langsung terhadap kegiatan penyelenggaraan makanan yang berkaitan dengan pelaksanaan/penerapan pedoman penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan.
  - b. Menerima dan menganalisis laporan dari Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dengan cara menginventarisir dan mempelajari laporan-laporan yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan seluruh Indonesia.

Evaluasi adalah kegiatan penilaian terhadap penyelenggaraan makanan dari awal perencanaan sampai pendistribusian yang dilaksanakan secara rutin dan berkala.

Tujuannya adalah untuk menilai pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan sesuai dengan rencana dan kebijakan yang telah disusun sehingga dapat mencapai sasaran yang dikehendaki. Evaluasi dilakukan pada Tahanan, Anak dan Narapidana, petugas pelaksana dan pengelola. Evaluasi dalam pedoman ini dilakukan dengan cara mengisi instrument penilaian kinerja yang terdapat di dalam pedoman.

Langkah-langkah evaluasi dilaksanakan oleh:

1. Kepala Lapas/Kepala LPKA/Kepala LPAS//Kepala Rutan/Kepala Cabang Rutan:
  - a. Menindaklanjuti laporan, keluhan dan temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan.
  - b. Mengadakan rapat koordinasi setiap bulan dengan petugas terkait dengan penyelenggaraan makanan.
2. Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Cq. Divisi Pemasaryakatan:
  - a. Menindaklanjuti laporan, keluhan dan temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan.
  - b. Mengadakan rapat koordinasi setiap triwulan dengan petugas terkait dengan penyelenggaraan makanan.

3. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Cq. Direktorat Perawatan Kesehatan dan Rehabilitasi:
  - a. Menindaklanjuti laporan, keluhan dan temuan dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan.
  - b. Mengadakan rapat koordinasi setiap triwulan dengan petugas terkait dengan penyelenggaraan makanan.

**J. Penyelenggaraan Air Minum di Lapas/ LPKA/LPAS/ Rutan/Cabrutan**

**I. Perencanaan dan Pengadaan Air Minum**

Pengolahan air minum adalah suatu kegiatan memasak air bersih yang tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak mengandung logam berat menjadi air minum berkualitas dan aman untuk dikonsumsi dengan cara merebus atau dengan mesin filter sesuai teknik memasak dan kualifikasi mesin filter itu sendiri.

Tujuannya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas air minum yang layak minum agar membuat air minum bebas dari organism berbahaya dan logam berat

Air minum adalah air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum.

Perencanaan air minum pada Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan terbagi dalam:

a. Perencanaan anggaran belanja.

Untuk pengadaan air minum dan permintaan sarana dan prasarana penyelenggaraan air minum bagi narapidana dan tahanan.

Tujuan: tersedianya taksiran harga belanja air minum yang dimasak di dalam dapur diperlukan untuk memenuhi standar kebutuhan jumlah air minum bagi Tahanan, Anak dan Narapidana.

b. Perencanaan kebutuhan air minum.

Tujuan: untuk mengetahui kebutuhan air minum yang dimasak di dalam dapur yang diperlukan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan sesuai dengan prosedur pengadaan barang dan jasa.

Perencanaan kebutuhan air minum di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan standar air minum yang layak minum sesuai dengan tender/lelang pelaksanaan pengadaan air minum yang dimasak di dapur bersama dengan memasak kebutuhan bahan makanan. Pelaksanaan sehari-hari dilakukan dengan menghitung jumlah penghuni yang berada di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan pada hari tersebut dikali dengan jumlah air minum yang sudah ditetapkan.

Contoh:

Kebutuhan air minum penghuni Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang Rutan yang berjumlah 250 orang, jika ditetapkan konsumsi perorang/hari 2 Liter air minum, maka kebutuhan air minum pada hari itu adalah  $250 \text{ org} \times 2 \text{ liter air} = 500 \text{ liter air}/250 \text{ orang}$  per hari di dalam Lapas, LPKA, LPAS, Rutan, dan Cabang Rutan.

## 2. Pengolahan Air Minum

Pengolahan air minum adalah suatu kegiatan memasak air bersih yang tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, dan tidak mengandung logam berat menjadi air minum berkualitas dan aman untuk dikonsumsi dengan cara merebus atau dengan mesin filter sesuai teknik memasak dan kualifikasi mesin filter itu sendiri.

Tujuannya untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas air minum yang layak minum agar membuat air minum bebas dari organism berbahaya dan logam berat.

## 3. Metode Memasak Air:

Mengolah air minum sesuai dengan jadwal makan (pagi, siang, dan sore) dengan memperhatikan:

- a. Mesin air/sumur air menyala dengan durasi minimal 60 menit untuk disalurkan ke toren air.
- b. Sebagian air yang di dalam toren air, dimasak di dapur dengan metode memasak air minum yang sesuai kualitas dan kuantitas air minum yang layak minum.
- c. Lamanya memasak air, ditentukan dengan suhu minimal 100 derajat Celcius dan diawasi oleh petugas dapur.

4. Metode Mesin Filter:

Mengolah air minum dengan mesin filter sesuai dengan cara:

- a. Mesin air/sumur air menyala untuk disalurkan ke toren air dengan durasi minimal 60 menit.
- b. Sebagian air yang di dalam toren air, disalurkan ke mesin filter dengan durasi kurang lebih 90 menit.
- c. Air minum yang sudah melalui penyaringan mesin filter disalurkan ke kran-kran air yang layak minum dan seteril maupun higienis ke depan lokasidapur dengan durasi kurang lebih 60 menit dan diawasi oleh petugas dapur.

**K.** Penyimpanan Air Minum

Penyimpanan air minum adalah suatu proses penyimpanan air minum yang sudah mengalami proses pengubahan air bersih menjadi layak minum dengan metode filter air bersih maupun dengan metode pemasakan air bersih yang di didihkan dengan suhu yang telah ditentukan sehingga menjadi layak minum. Dalam proses penyimpanan air minum ini dapat dibedakan dari masing-masing metode pemasakan air bersih menjadi air minum dibagi menjadi dua, yaitu:

1. Penyimpanan Air Minum dengan metode pemasakan air minum dengan filter air yaitu dengan cara penyimpanan air bersih yang telah mengalami proses pemfilteran air dengan mesin filter dan sudah menjadi air minum disalurkan ke wadah penampungan air filter yang mempunyai spesifikasi tertentu dan hanya dapat digunakan untuk air filter saja. (wadah tersebut menggunakan bahan stainless dan anti karat yang steril dari kuman dan virus yang tersisa dari proses filterisasi).
2. Penyimpanan Air Minum dengan metode pemasakan air minum di dalam dapur yaitu setelah menjadi air minum, maka air minum tersebut di salurkan ke wadah yang telah disediakan di dalam dapur yang terbuat dari bahan stainless, bebas karat, dan tidak mengandung logam berat agar air minum yang telah dimasak tetap menjadi air minum yang steril, higienis, dan tidak berbau dari wadah yang digunakan.

**L. Pendistribusian Air Minum**

Pendistribusian air minum dilakukan sama halnya dengan pendistribusian makanan kepada Tahanan/Narapidana/Anak sesuai dengan jumlah Tahanan/Narapidana/Anak yang dilayani. Metode yang digunakan adalah secara sentralisasi atau desentralisasi disesuaikan dengan sarana prasarana yang disediakan oleh Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan.

**M. Kebutuhan Biaya Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan**

Indek harga sebaiknya disesuaikan dengan harga di masing masing wilayah, oleh karena itu dalam menyusun HPS (harga perkiraan sendiri) harus mengikuti harga yang ada di masing masing wilayah.

Berikut ini adalah contoh menghitung kebutuhan biaya pelaksanaan penyelenggaraan makanan yang dapat digunakan sebagai dasar di dalam melakukan penghitungan kebutuhan biaya untuk pelaksanaan penyelenggaraan makanan:

Tabel: Contoh Menghitung Harga Bahan Makanan dan Bahan Bakar Gas

NO	BAMA	GR/CC/BTR/B H	BERAT KOTOR	HARGA/K G	HARGA BELI
1	2	3	4	5	6
1	Beras	3500	3500	.....	.....
2	Ubi/Ketela	1350	1500	.....	.....
3	Daging Sapi	175	175	.....	.....
4	Ayam Ras/Boiler	400	800	.....	.....
5	Ikan Kering	75	200	.....	.....
6	Ikan Segar	240	500	.....	.....
7	Telur Ayam Ras	330/6	375	.....	.....
8	Tempe	350	350	.....	.....



					*
9	Tahu	770	770		*
10	Kacang-kacangan	120	120		*
11	Kacang Hijau	100	100		*
12	Kelapa Daging	300	300		*
13	Sayuran Segar	3000	3000		*
14	Buah - Buahan	10	10		*
15	Gula Kelapa/Aren	65	65		*
16	Gula Pasir	130	130		*
17	Minyak Goreng	1500	1500		*
18	Bumbu Segar Racikan dan kecap	300	300		*
19	Racikan Sambel	100	100		*
20	Garam Dapur	120	120		*
21	Gas	1.75	1750		*
22	Air Minum	2000	2000	-	*
	Biaya bahan makanan per 10 hari				*
	Biaya Makan Per Hari				*
	Keuntungan Pemasok .....%				*

	Jumlah	.....
	Inflasi .....%	.....
	Total	.....
	PPn, PPh .....%	.....
	TOTAL BIAYA BAMA DAN BAHAN BAKAR (GAS)	.....
DIBULATKAN		.....

Keterangan:

1. Kolom 2 : kebutuhan daftar bahan makanan
2. Kolom 3 : berat bersih bahan makanan (dalam satuan gr/cc/btr/bh)
3. Kolom 4 : berat kotor bahan makanan (dalam satuan gr/cc/btr/bh)
4. Kolom 5 : harga bahan makanan per kilo gram (Kg) yang disesuaikan dengan harga pasar di wilayah masing-masing
5. Kolom 6 : harga beli bahan makanan yang diperoleh dari rumus berikut ;

Harga beli bama = berat kotor bama dalam satuan Kg x harga bama dalam satuan Kg

6. Biaya bahan makanan per 10 hari : jumlah keseluruhan harga beli bahan makanan
7. Biaya makan per hari : jumlah keseluruhan harga beli bahan makanan dibagi 10 hari
8. Persentase keuntungan pemasok : persentase keuntungan yang diperoleh rekanan sesuai dengan peraturan yang berlaku (%)
9. Nilai inflasi disesuaikan dengan yang telah ditetapkan oleh Pemerintah
10. Nilai PPn, PPh disesuaikan dengan peraturan yang berlaku

Berikut daftar kebutuhan bahan bakar yang digunakan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan:

Tabel: Daftar Penggunaan Bahan Bakar untuk Narapidana/Tahanan dan Anak Per Orang Per Hari

No	Bahan	Berat Kotor	Satuan Hitung
1	2	3	4
1	Minyak Tanah	0,45	Liter
2	Kayu Bakar	0,010	M <sup>3</sup>
3	Gas	0,175	Kg

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 di setiap negara memiliki angka kecukupan gizi. Untuk orang Indonesia Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang digunakan adalah Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 75 Tahun 2013 Tentang Standar AKG sebagai berikut:

STANDAR KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN  
(BERDASARKAN PERMENKES NOMOR 75 TAHUN 2013)

Tabel: Standar Kecukupan Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat Dan Air yang Dianjurkan Untuk Orang Indonesia (perorang perhari), 2013\*

Kelompok Umur	TB (cm)	BB (kg)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Serat (g)	Air (ml)
Bayi/Anak								
0 ≤ 6 bl	61	6	550	12	30	58	0	
6 ≤ 12 bl	71	9	700	16	35	80	10	800
1 - 3 th	91	13	1050	20	40	145	15	1200
4 - 6 th	112	19	1550	28	60	210	22	1500
7 - 9 th	130	27	1800	38	70	250	25	1900
Laki-laki								
10 - 12 th	142	34	2100	50	70	290	29	1800
13 - 15 th	158	46	2550	62	85	350	35	2000
16 - 18 th	166	56	2650	62	88	350	37	2200
19 - 29 th	168	60	2700	62	90	370	38	2500
30 - 49 th	168	62	2250	62	70	380	36	2600
50 - 64 th	168	62	2250	62	60	330	32	2600
65 - 79 th	168	60	1800	60	50	300	25	1900
80 + th	168	58	1500	58	42	250	21	1600
Perempuan								
10 - 12 th	145	36	2000	52	70	270	28	1800
13 - 15 th	155	46	2150	60	70	300	30	2000

16 - 18 th	157	50	2150	58	70	300	30	2100
19 - 29 th	159	54	2250	58	75	320	32	2300
30 - 49 th	159	55	2100	58	60	300	30	2300
50 - 64 th	159	55	1900	57	50	280	21	2300
65 - 79 th	159	54	1500	57	40	250	21	1600
80 + th	159	53	1400	55	40	220	20	1500
Hamil								
Trimester 1			+180	+18	+6	+25	0	+300
Trimester 2			+300	+18	+10	+40	0	+300
Trimester3			+300	+18	+10	+40	0	+300
Menyusui								
6 bl pertama			+330	+17	+11	+45	0	+800
6 bl kedua			+400	+17	+13	+55	0	+500

\* Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, LIPI Tahun 2013.

#### B. Angka Kecukupan Gizi Tahanan/Anak/Narapidana

Angka kecukupan gizi Tahanan/Anak/Narapidana tidak berbeda dengan angka kecukupan gizi untuk orang Indonesia pada umumnya, berdasarkan komposisi umur dan jenis kelamin Tahanan/Anak/Narapidana adalah 3 (tiga) kategori, yaitu sebagai berikut: Pria Dewasa sejumlah 2.345 kkal, Wanita Dewasa sejumlah 1.995 kkal dan Anak sejumlah 2.240 kkal.

#### C. Standar Kecukupan Gizi Tahanan dan Narapidana

Sampai dengan saat ini standar pemberian makanan bagi tahanan dan narapidana 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 dan Peraturan Menteri Hukum HAM RI Nomor:M.HH-PK.07.02 Tahun 2009 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lapas dan Rutan.

Berdasarkan ketentuan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan Nomor: PAS498.PK.01.07.02 Tahun 2015 tentang Standar Penyelenggaraan Makan Di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara Dan Cabang Rutan. Pria Dewasa sejumlah 2.345 kkal, Wanita Dewasa sejumlah 1.995 kkal, dan Anak sejumlah 2.240 kkal.

D. Standar Perbaikan Bahan Makanan Dan Bahan Bakar Per Orang Dalam Siklus Menu 10 Hari Bagi Tahanan, Anak dan Narapidana

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 diwilayah Propinsi. Dalam susunan standar kebutuhan bahan makanan ini telah tercantum besaran nilai gizi kalori yang dibutuhkan.

Tabel: Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Pria Dewasa

Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Pria Dewasa			
No	Bahan Makanan	Berat Bersih (Gr/Cc/Btr/Bh/ml)	Nilai Gizi perhari
1	Beras	3500	Energi: 2.345 kkal Protein: 86 gr Lemak: 50,5 gr Karbohidrat: 391,25 gr
2	Ubi/ketela/singkong	1350	
3	Daging Sapi/Kerbau Segar	175	
4	Ayam Broiler/Ras	400	
5	Ikan kering	75	
6	Ikan segar	240	
7	Telur ayam	330/6	
8	Tempe	350	
9	Tahu	770	
10	Kacang2an (keng tanah /kacang merah/lainnya)	120	
11	Kacang hijau	100	
12	Kelapa daging	300	
13	Sayuran segar	3000	
14	Buah-Buahan	500	

15	Gula kelapa/ aren	65	
16	Gula pasir	130	
17	Minyak goreng kelapa	1500	
18	Bumbu dapur	300	
19	Racikan sambel	100	
20	Garam dapur	120	
21	Kecap	120	

Tabel: Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Wanita Dewasa

Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Wanita Dewasa			
No	Bahan Makanan	Berat Bersih (Gr/Cc/Btr/ Bh)	Nilai Gizi perhari
1	Beras	2500	Energi: 1.995 kkal Protein: 78 gr Lemak: 50,5 gr Karbohidrat: 311,25 gr
2	Ubi/ketela/singkong	1350	
3	Daging Sapi/Kerbau Segar	175	
4	Ayam Broiler/Ras	400	
5	Ikan kering	75	
6	Ikan segar	240	
7	Telur ayam	330/6 btr	
8	Tempe	350	
9	Tahu	770	
10	Kacang2an (kcng tanah /kacang merah/lainnya)	120	
11	Kacang hijau	100	
12	Kelapa daging	300	
13	Sayuran segar	3000	
14	Buah-Buahan	500	
15	Gula kelapa/ aren	65	
16	Gula pasir	130	
17	Minyak goreng kelapa	1500	
18	Bumbu dapur	300	
19	Racikan sambel	100	
20	Garam dapur	120	

21	Kecap	120	
----	-------	-----	--

Tabel: Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Anak

Standar Energi dan Nilai Gizi Berdasarkan Penggunaan Bahan Makanan Untuk 10 Hari/Orang Anak			
No	Bahan Makanan	Berat Bersih (Gr/Cc/Btr/ Bh)	Nilai Gizi perhari
1	Beras	3200	Energi: 2.240 kkal Protein: 83,6 gr Lemak: 50,5 gr Karbohidrat: 367,25 gr
2	Ubi/ketela/singkong	1350	
3	Daging Sapi/Kerbau Segar	175	
4	Ayam Broiler/Ras	400	
5	Ikan kering	75	
6	Ikan segar	240	
7	Telur ayam	330/6	
8	Tempe	350	
9	Tahu	770	
10	Kacang2an (keng tanah /kacang merah/lainnya)	120	
11	Kacang hijau	100	
12	Kelapa daging	300	
13	Sayuran segar	3000	
14	Buah-Buahan	500	
15	Gula kelapa/ aren	65	
16	Gula pasir	130	
17	Minyak goreng kelapa	1500	
18	Bumbu dapur	300	
19	Racikan sambel	100	
20	Garam dapur	120	
21	Kecap	120	

Makanan tambahan/extra puding dapat diberikan kepada Narapidana, Tahanan dan Anak dalam kondisi yang membutuhkan perhatian khusus, seperti:

1. Puasa di Bulan Ramadhan



Jika pada hari-hari biasa makanan dibagi tiga kali sehari, khusus pada bulan ramadhan makanan dibagi dua, yaitu saat sahur dan buka puasa (untuk yang tidak menjalankan puasa tetap diberikan tiga kali sehari). Makanan tambahan saat puasa (dengan nilai energi 200 kalori), diutamakan makanan yang manis seperti kolak, kurma, teh manis, kudapan, dll.

2. Anak

Sesuai kebutuhannya, Anak diberikan tambahan satu gelas susu setara dengan 204 kkalori per hari.

3. Sakit

Makanan diberikan berdasarkan rekomendasi tenaga kesehatan (dokter/ perawat/ahli gizi) yang harus disampaikan kepada petugas dapur secara tertulis, ditandatangani serta diketahui oleh pejabat yang bertanggung jawab.

4. Lansia

Pada usia lanjut, khususnya usia di atas 60 tahun terjadi berbagai perubahan di dalam tubuh yaitu mulai menurunnya fungsi berbagai organ dan jaringan tubuh. Pemberian makanan tambahan bagi lansia bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan status gizi lansia. Makanan yang diberikan berdasarkan rekomendasi tenaga kesehatan (dokter/perawat/ahli gizi) yang disampaikan kepada petugas dapur secara tertulis, ditandatangani serta diketahui oleh pejabat yang bertanggung jawab.

5. Wanita hamil, melahirkan dan menyusui. Lihat tabel di bawah ini:

Tabel: Tambahan Kecukupan Energi Bagi Ibu Hamil dan Menyusui

No	Status	Kecukupan Energi rata-rata (kilo kalori/kkal )
A	Ibu Hamil	
	Trimester I	180
	Trimester II	300
	Trimester III	300
B	Ibu Menyusui	
	6 Bulan Pertama	330
	6 Bulan Kedua	400

\* Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi, LIPI Tahun 2013

Tabel: Alternatif Makanan Tambahan Untuk Ibu Hamil Senilai 300 Kkal

No	Bahan Makanan	URT	Berat (g)	Energi (kkal)	Total Energi (kkal)
1	Roti Putih	3 ptg	70	175	338
	Susu sapi	1 gls	200	125	
	Gula pasir	1 sdm	10	38	
2	Biskuit	3 bh	30	131	294
	Susu sapi	1 gls	200	125	
	Gula pasir	1 sdm	10	38	
3	Kue bakwan	2 ptg	100	280	280
4	Onde-onde	2 bh	100	336	336
5	Kue apem	2 bh	100	143	306
	Susu sapi	1 gls	200	125	
	Gula pasir	1 sdm	10	38	

Catatan:

Susu menggunakan susu bubuk @200 gr/gelas.

Bagi ibu menyusui, diberikan ekstra seperti porsi makanan ibu hamil ditambah dengan satu macam kue atau segelas susu.

Bagi bayi dan/atau anak yang ikut ibunya di Lapas/Rutan/Cabrutan sampai dengan usia 2 tahun ; untuk bayi berusia 0-6 bulan dianjurkan ASI Eksklusif. Bila tidak memungkinkan karena ada indikasi medis maka dapat diberikan tambahan susu formula sesuai usia dengan jumlah takaran pemberian mengikuti anjuran.

Tabel: Pemberian makanan pendamping ASI sesuai anjuran Kemenkes RI/WHO/Unicef\*

Usia	Bentuk makanan	Berapa kali sehari	Berapa banyak setiap kali makan
6-8 bulan	ASI Makanan lumat (bubur/nasi lumat, sayuran, daging dan buah yang dilumatkan, makanan yang dilumatkan, biskuit,	Teruskan pemberian ASI sesering mungkin Makanan lumat 2-3 x sehari Makanan selingan 1-2 x sehari (jus buah, biskuit)	2-3 sendok makan secara bertahap bertambah hingga mencapai 1/2 gelas atau 125 cc setiap kali makan

	dll)		
9-11 bulan	ASI Makanan lembik atau dicincang yang mudah ditelan anak Makanan selingan yang dapat dipegang anak diberikan diantara waktu makan lengkap	Teruskan pemberian ASI Makanan lembik 3-4 x sehari Makanan selingan 1-2 x sehari	½ gelas / mangkuk atau 125 cc setiap kali makan
12-24 bulan	Makanan keluarga yang dicincang atau dihaluskan jika diperlukan ASI	Makanan keluarga 3-4 x sehari Makanan selingan 2 x sehari Teruskan pemberian ASI	¾ -1 gelas(250 cc) campuran makanan yang terdiri dari: nasi/ penukar 1 potong kecil ikan / daging / ayam / telur 1 potong kecil tempe / tahu atau 1 sdm kacang-kacangan ¼ gelas sayur 1 potong buah <u>Makanan selingan:</u> ½ gelas bubur/1 potong kue/1 potong buah

## Catatan:

- Jika bayi tidak mendapat ASI karena alasan medis, berikan tambahan 1-2 gelas susu per hari dan 1-2 makanan selingan.
- Setiap kali memberikan makanan utama, hendaknya terdiri dari variasi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran, buah

- Makanan bayi dapat dibuat langsung dari makanan keluarga yang di lumatkan atau di cincang untuk menyesuaikan bentuk/ tekstur makanan
6. Bagi para Tahanan/Narapidana Warga Negara Asing (WNA) dalam PP 32 tahun 1999 tentang syarat dan tata cara tentang hak WBP pasal 19 ayat 2 dan 3 yang berbunyi Narapidana dan Anak Didik Pemasarakatan berkewarganegaraan asing bukan penduduk Indonesia, atas petunjuk dokter dapat diberikan makan jenis lain sesuai dengan kebiasaan dinegaranya (ayat 2) dan Harga makanan jenis lain sebagaimana disebut dalam ayat (2) tidak melampaui 1½ (satu setengah) kali dari harga makanan yang telah ditentukan bagi narapidana dan anak didik pemsarakatan dan PP 58 th 1999, Tahanan WNA, diberikan makanan yang sama seperti tahanan yang lainnya, kecuali atas petunjuk dokter dapat diberikan makanan jenis lain sesuai dengan kebiasaan di negaranya yang harganya tidak melampaui harga makanan seorang sehari.

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

Untuk menkonversi bahan makanan dapat melihat pada Daftar Bahan Makanan Penukar. Daftar bahan makanan penukar (DBMP) adalah daftar yang berisi 7 (tujuh) golongan bahan makanan. Bahan Makanan pada tiap golongan, dalam jumlah (dapat berbeda setiap makanan) yang dinyatakan bernilai energi dan zat gizi yang sama. Oleh karenanya satu sama lainnya dapat saling menukar dan disebut 1 satuan Penukar (P).

Contoh mengkonversi bahan makanan adalah sebagai berikut:

- Konversi 1 kg daging sapi = 1,14 kg daging ayam

Cara mengkonversi daging sapi ke daging ayam adalah sebagai berikut:

$$\text{Daging sapi 1 kg} = 28,5\text{P} \quad (1000 \text{ gram} \div 35 \text{ gram} = 28,5\text{P})$$

$$1 \text{ kg} = 1000 \text{ gram}$$

35 gram adalah besar penukar untuk daging sapi, 40 gram adalah besar penukar untuk daging ayam (dapat di lihat di Daftar Bahan Makanan Penukar tabel daftar lauk pauk sumber protein hewani)

Daging sapi 1P = Daging ayam 1P (ketentuan di DBMP)

$$\begin{aligned}
 \text{Daging ayam} &= 28,5P \\
 &= 28,5 \times 40 \text{ gram} \\
 &= 1140 \text{ gram} \\
 &= 1,14 \text{ kg}
 \end{aligned}$$

- Konversi 0,75 kg ikan segar = 0,75 kg daging ayam
- Konversi 50 gram tempe = 100 gram tahu
- Konversi 100 gram beras = 50 gram tepung sagu
- Konversi 50 gram pisang ambon = 100 gram jeruk manis = 65 gram salak
- Konversi taoge = bayam = kacang panjang (kelompok sayuran)

Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP) dapat dilihat pada tabel berikut:

A. Sumber Karbohidrat

Bahan makanan ini umumnya digunakan sebagai makanan pokok. Kandungan zat gizi per porsi nasi kurang lebih seberat 100 gram, yang setara dengan ¾ gelas adalah: 175 kkalori, 4 gram protein dan 40 gram karbohidrat.

Daftar Pangan Sumber Karbohidrat  
Sebagai Penukar 1 (satu) Porsi Nasi

Bahan Makanan	URT	Gram
Bihun	½ gelas	50
Biskuit	4 buah besar	40
Havermut	5½ sendok besar	45
Jagung Segar	3 buah sedang	125
Kentang	2 buah sedang	210
Kentang Hitam	12 biji	125
Maizena	10 sendok makan	50
Makaroni	½ gelas	50
Mie Basah	2 gelas	200
Mie Kering	1 gelas	50
Nasi Beras Giling Putih	¾ gelas	100

Nasi Beras Giling Merah	$\frac{3}{4}$ gelas	100
Nasi Beras Giling Hitam	$\frac{3}{4}$ gelas	100
Nasi Beras $\frac{1}{2}$ Giling	$\frac{3}{4}$ gelas	100
Nasi Ketan Putih	$\frac{3}{4}$ gelas	100
Roti Putih	3 iris	70
Roti Warna Coklat	3 iris	70
Singkong	1 $\frac{1}{2}$ potong	120
Sukun	3 potong sedang	150
Talas	$\frac{1}{2}$ biji sedang	125
Tape Beras Ketan	5 sendok makan	100
Tape Singkong	1 potong sedang	100
Tepung Tapioka	8 sendok makan	50
Tepung Beras	8 sendok makan	50
Tepung Hunkwe	10 sendok makan	50
Tepung Sagu	8 sendok makan	50
Tepung Singkong	5 sendok makan	50
Tepung Terigu	5 sendok makan	50
Ubi Jalar Kuning	1 biji sedang	135
Kerupuk Udang/Ikan	3 biji sedang	30

#### B. Sumber Protein

Lauk pauk sumber protein antara lain: ikan telur unggas, daging, susu dan kacang-kacangan serta hasil olahannya (tahu dan tempe). Berikut ini tabel kelompok lauk pauk sebagai sumber protein nabati dan tabel kelompok lauk pauk sumber protein hewani beserta padanan porsinya:

##### 1. Sumber Protein Nabati

Kandungan zat gizi 1 (satu) porsi tempe sebanyak 2 potong sedang atau 50 gram adalah 80 kkalori, 6 gram protein, 3 gram lemak dan 8 gram karbohidrat.

#### Daftar Pangan Sumber Protein Nabati Sebagai Pemukar 1 (satu) Porsi Tempe

Bahan Makanan	URT	Gram
Kacang Hijau	2 $\frac{1}{2}$ sendok makan	25
Kacang Kedelai	2 $\frac{1}{2}$ sendok makan	25

Kacang Merah	2½ sendok makan	25
Kacang Mete	1½ sendok makan	15
Kacang Tanah Kupas	2 sendok makan	20
Kacang Toto	2 sendok makan	20
Keju Kacang Tanah	1 sendok makan	15
Kembang Tahu	1 lembar	20
Oncom	2 potong besar	50
Petai Segar	1 papan/biji besar	20
Tahu	2 potong sedang	100
Sari Kedelai	2½ gelas	185

## 2. Sumber Protein Hewani

- Kandungan zat gizi 1 (satu) porsi terdiri dari 1 potong sedang ikan segar seberat 40 gram adalah 50 kkalori, 7 gram protein dan 2 gram lemak.

### Daftar Lauk Pauk Sumber Protein Hewani Sebagai Penukar 1 Porsi Ikan Segar

Bahan Makanan	URT	Gram
Daging Sapi	1 potong sedang	35
Daging Ayam	1 potong sedang	40
Hati Sapi	1 potong sedang	50
Ikan Asin	1 potong kecil	15
Ikan Teri Kering	1 sendok makan	20
Telur Ayam	1 butir	55
Udang Basah	5 ekor sedang	35
Susu Sapi	1 gelas	200
Susu Kerbau	½ gelas	100
Susu Kambing	¾ gelas	185
Tepung Sari Kedele	3 sendok makan	20
Tepung Susu <i>Whole</i>	4 sendok makan	20
Tepung Susu Krim	4 sendok makan	20

- Menurut kandungan lemak, kelompok lauk pauk dibagi menjadi 3 golongan:
  - a. Golongan Rendah Lemak  
Daftar pangan sumber protein hewani dengan 1 (satu) satuan penukar yang mengandung: 7 gram protein, 2 gram lemak dan 50 kkalori.

Daftar Pangan Sumber Protein Hewani Golongan Rendah Lemak

Bahan Makanan	URT	Gram
Babat	1 potong sedang	40
Cumi-cumi	1 ekor kecil	45
Daging Asap	1 lembar	20
Daging Ayam	1 potong sedang	40
Daging Kerbau	1 potong sedang	35
Dendeng Sapi	1 potong sedang	15
Gabus Kering	1 ekor kecil	10
Hati Sapi	1 potong sedang	50
Ikan Asin Kering	1 potong sedang	15
Ikan Kakap	1/3 ekor besar	35
Ikan Kembung	1/3 ekor sedang	30
Ikan Lele	1/3 ekor sedang	40
Ikan Mas	1/3 ekor sedang	45
Ikan Mujair	1/3 ekor sedang	30
Ikan Peda	1 ekor kecil	35
Ikan Pindang	1/2 ekor sedang	25
Ikan Segar	1 potong sedang	40
Ikan Teri Kering	1 sendok makan	20
Ikan Cakalang Asin	1 potong sedang	20
Kerang	1/2 gelas	90
Ikan Lemuru	1 potong sedang	35
Putih Telur Ayam	2 1/2 butir	65
Rebon Kering	2 sendok makan	10
Rebon Basah	2 sendok makan	45
Selar Kering	1 ekor	20
Sepat Kering	1 potong sedang	20



Teri Nasi	1/3 gelas	20
Udang Segar	5 ekor sedang	35

b. Golongan Lemak Sedang

Daftar pangan sumber protein hewani dengan 1 (satu) satuan penukar yang mengandung: 7 gram protein, 5 gram lemak dan 75 kkalori.

Daftar Pangan Sumber Protein Hewani Golongan Lemak Sedang

Bahan Makanan	URT	Gram
Bakso	10 biji sedang	170
Daging Kambing	1 potong sedang	40
Daging Sapi	1 potong sedang	35
Ginjal Sapi	1 potong besar	45
Hati Ayam	1 buah sedang	30
Hati Sapi	1 potong sedang	50
Otak	1 potong besar	65
Telur Ayam	1 butir	55
Telur Bebek Asin	1 butir	50
Telur Puyuh	5 butir	55
Usus Sapi	1 Potong Besar	50

c. Golongan Tinggi Lemak

Daftar pangan sumber protein hewani dengan 1 (satu) satuan penukar yang mengandung: 7 gram protein, 13 gram lemak dan 150 kkalori.

Daftar Pangan Sumber Protein Hewani Golongan Tinggi Lemak

Bahan Makanan	URT	Gram
Bebek	1 potong sedang	45
Belut	3 ekor	45
Kornet Daging Sapi	3 sendok makan	45
Ayam Dengan Kulit	1 potong sedang	40

Daging Babi	1 potong sedang	50
Ham	1½ potong kecil	40
Sardencis	½ potong	35
Sosis	½ potong	50
Kuning Telur Ayam	4 butir	45
Telur Bebek	1 butir	55

### 3. Sayuran

Merupakan sumber vitamin dan mineral, terutama karoten, vitamin C, zat kapur, zat besi dan fosfor. Berdasarkan kandungan zat gizinya kelompok sayuran dibagi menjadi 3 (tiga), yaitu:

- a. Sayuran A, kandungan kalorinya sangat rendah.

#### Kelompok Pangan Sayuran A

Gambas/Oyong	Jamur Kuping	Tomat Sayur
Ketimun	Labu Air	Selada Air
Selada	Lobak	Daun Bawang
Oyong		

- b. Sayuran B, kandungan zat gizi per porsi (100 gram) adalah: 25 kkalori, 5 gram karbohidrat dan 1 gram protein.  
*Satu porsi sayuran adalah kurang lebih 1 (satu) gelas sayuran setelah dimasak dan ditiriskan.*

#### Kelompok Pangan Sayuran B

Bayam	Bit	Genjer	Labu Wuluh
Kapri Muda	Kol	Jagung Muda	Daun Talas
Brokoli	Daun Kecipir	Sawi	Pepaya Muda
Kembang Kol	Buncis	Rebung	Labu Siam
Kemangi	Daun Kacang Panjang	Taoge	Pare
Kangkung	Terong	Wortel	Kacang Panjang

- c. Sayuran C, kandungan zat gizi per porsi (100 gram) adalah: 50 kkalori, 10 gram karbohidrat dan 3 gram protein.  
*Satu porsi sayuran adalah kurang lebih 1 (satu) gelas sayuran setelah dimasak dan ditiriskan.*

## Kelompok Pangan Sayuran C

Bayam Merah	Mangkokan	Nangka Muda	Daun Pepaya
Daun Katuk	Kacang Kapri	Melinjo	Taoge Kedelai
Daun Melinjo	Daun Talas	Kluwih	Daun Singkong

## 4. Buah-buahan dan Gula

Kandungan zat gizi per porsi buah (setara dengan 1 buah pisang ambon ukuran sedang) atau 50 gram, mengandung 50 kkalori dan 10 gram karbohidrat.

## Kelompok Buah-buahan dan Gula

Bahan Makanan	URT	Gram*
Alpoket	½ buah besar	50
Anggur	20 buah sedang	165
Apel Merah	1 buah kecil	85
Apel Malang	1 buah sedang	75
Belimbing	1 Buah besar	125 - 140
Blewah	1 potong sedang	70
Duku	10 - 16 buah sedang	80
Durian	2 biji besar	35
Jambu air	2 buah sedang	100
Jambu biji	1 buah besar	100
Jambu Bol	1 buah kecil	90
Jeruk Bali	1 potong	105
Jeruk Garut	1 buah sedang	115
Jeruk Manis	2 buah sedang	100
Jeruk Nipis	1¼ gelas	135
Kedondong	2 buah	100/120

	sedang/besar	
Kesemek	½ buah	65
Kurma	3 buah	15
Leci	10 buah	75
Mangga	¾ buah besar	90
Manggis	2 buah sedang	80
Markisa	¾ buah sedang	35
Melon	1 potong	90
Nangka Masak	3 biji sedang	50
Nanas	¼ buah sedang	85
Pear	½ buah sedang	85
Pepaya	1 potong besar	100 - 190
Pisang Ambon	1 buah sedang	50
Pisang Kepok	1 buah	45
Pisang Mas	2 buah	40
Pisang Raja	2 buah kecil	40
Rambutan	8 buah	75
Sawo	1 buah sedang	50
Salak	2 buah sedang	65
Semangka	2 potong sedang	180
Sirsak	½ gelas	60
Srikaya	2 buah besar	50
Strawberry	4 buah besar	215
Gula	1 sendok makan	13
Madu	1 sendok makan	15

Catatan: \*Berat tanpa kulit dan biji (berat bersih)

#### 5. Susu

Kelompok susu dibagi menjadi 3 (tiga), yaitu:

##### a. Susu Tanpa Lemak

1 (satu) satuan penukar mengandung: 75 kkalori, 7 gram protein dan 10 gram karbohidrat.

## Kelompok Susu Tanpa Lemak

Bahan Makanan	URT	Gram
Susu Skim Cair	1 gelas	200
Susu Skim Bubuk	4 sendok makan	20
Yoghurt Non Fat	2/3 gelas	120

## b. Susu Rendah Lemak

1 (satu) penukar mengandung: 125 kkalori, 7 gram protein dan 10 gram karbohidrat.

## Kelompok Susu Rendah Lemak

Bahan Makanan	URT	Gram
Keju	1 potong kecil	35
Susu Kambing	¾ gelas	165
Susu Sapi	1 gelas	200
Susu Kental Tak Manis	½ gelas	100
Yoghurt Susu Penuh	1 gelas	200

## c. Susu Tinggi Lemak

1 (satu) satuan penukar mengandung: 150 kkalori, 7 gram protein, 10 gram lemak dan 10 gram karbohidrat.

## Kelompok Susu Tinggi Lemak

Bahan Makanan	URT	Gram
Susu Kerbau	½ gelas	100
Susu Penuh Bubuk	6 sendok makan	30

## 6. Minyak/Lemak

Kelompok minyak dengan 1 (satu) satuan penukar mengandung: 50 kkalori dan 5 gram lemak dibagi menjadi 2 (dua) kelompok, yaitu:

## a. Lemak Tidak Jenuh

## Kelompok Lemak Tidak jenuh

Bahan Makanan	URT	Gram
Alpukat	½ buah besar	60
Kacang Almond	7 biji	10
Margarin Jagung	1 sendok kecil	5
Minyak Bunga Matahari	1 sendok kecil	5
Minyak Jagung	1 sendok kecil	5
Minyak Kacang Tanah	1 sendok kecil	5
Minyak Kedelai	1 sendok kecil	5
Minyak Zaitun	1 sendok kecil	5

## b. Lemak Jenuh

## Kelompok Lemak Jenuh

Bahan Makanan	URT	Gram
Kelapa	1 potong kecil	15
Kelapa Parut	2½ sendok makan	15
Lemak Babi/Sapi	1 potong kecil	5
Mentega	1 sendok kecil	5
Minyak kelapa	1 sendok kecil	5
Minyak Inti Kelapa Sawit	1 sendok kecil	5
Santan	1/3 gelas	40

## 7. Makanan Tanpa Kalori

Kelompok makanan tanpa kalori adalah sebagai berikut:

## Kelompok Makanan Tanpa Kalori

Agar-agar	Gelatin	teh
Air Kaldū	Gula Alternatif: aspartam, sakarīn	minuman ringan tanpa gula
Air Mineral	Kecap	Wijen
Cuka	Kopi	Sirup Tanpa Gula

## E. Ketentuan Mengenai Kualitas Bahan Makanan

Uraian Kualitas Bahan Makanan			
No.	BAHAN MAKANAN	URAIAN	Satuan
<b>A BERAS/UMBI-UMBIAN</b>			
1	Beras	Kualitas medium, bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kerikil, tidak terdapat kutu beras	Kg
2	Ubi Jalar Setara Ketela (Singkong)	Segar dan bersih	Kg
3	Sagu	Putih dan bersih	Kg
<b>B BAHAN LAUK POKOK HEWANI</b>			
1	Ayam Negeri (Ras)	Bersih, segar, muda, berat minimum 1 kg/ekor, tanpa isi, tidak suntik air, kulit belum keras. (halal)	Kg
2	Hati Ayam	Segar, tidak hancur/biru, bersih, tidak beku, berat minimal 50gr/buah	Buah
3	Telur Ayam Negeri (Ras)	kulit bersih, tidak busuk, tidak retak, dalam 1 kg berisi ± 16 butir	Kg
4	Daging Sapi	Segar, sedikit urat/lemak, tidak berlendir, tidak mengandung	Kg

		bahan pengawet, kondisi daging tidak boleh lebih lama dari satu hari sesudah pemotongan.	
5	Hati Sapi	Bersih, segar, tidak berurat, tidak berbatu, tidak pahit, tanpa otot, tidak beku	Kg
6	Ikan Segar	Segar, berkilat, kenyal, tidak hancur, utuh, tidak berformalin.	Kg
7	Udang	Segar, kenyal, sudah dibersihkan, tidak dibekukan/es, tidak mengandung bahan pengawet, 1 ekor = 5 - 8 gram	Kg
8	Ikan Kering	Bisa berupa ikan kering asin atau ikan kering tawar dengan spesifikasi kering dan bersih	Kg
<b>C</b>	<b>LAUK TAMBAHAN</b>		
1	Tulang Soup	Bersih, segar, tulang dengkul, tulang paha, dan tulang besar	Kg
2	Bakso Daging Sapi	Segar, bersih, tanpa borax, murni, tidak dicampur, tidak berserat, tidak berbau amis, keset	Kg
3	Sosis Sapi	Segar, kualitas sama, dibungkus plastik, baru, warna daging merah, tanpa pewarna.	Bungkus
<b>D</b>	<b>LAUK NABATI</b>		
1	Tahu	Warna putih/kuning, segar, bersih, murni, padat, tidak hancur, mutu baik, tidak bergaram, tanpa formalin, kenyal, berat minimal 50 gram	Buah
3	Tempe	Tempe kedelai berkualitas baik, segar dan tidak busuk	Kg
4	Tauco	asli, tidak kadaluarsa, kacang soya bergaram, isi 450ml/btl	Botol
5	Kacang Hijau	Kering, bersih, tua, tidak berkutu	Kg
6	Kacang Tanah	Kering, bersih, tua, terkupas,	Kg



		tidak hancur, tidak berjamur, tidak tengik	
7	Kacang Merah	segar, utuh, bersih, tidak berakar	Kg
E	SAYURAN (UMUM)		
1	Bayam	Segar, bermutu baik tidak layu, muda, bersih, tanpa akar, panjang batang max 5cm, berwarna hijau muda, lembut, tidak berlipat dua, tidak berbunga	Kg
2	Brokoli	segar, bersih, panjang batang ±5cm, berwarna hijau merata	Kg
3	Buncis	segar, muda, tidak berulat, lurus dengan panjang yang sama	Kg
4	Buah Melinjo	Segar, kuning, merah	Kg
5	Daun Seledri	Segar, muda, bersih, tidak berulat, tanpa akar	Kg
6	Daun Prei/Daun Bawang	segar, bersih, muda, tidak berulat, tanpa akar, tidak berbunga, berdaun lebar	Kg
7	Daun Melinjo	segar, bersih, tanpa tangkai	Kg
8	Daun Selada	segar, muda, tidak berulat	Kg
9	Daun Kemangi	segar, muda, bersih, berat minimal 50 gr/ikat	Kg
10	Jagung Manis	segar, muda, tanpa serabut, tanpa kulit atas	Kg
11	Jagung Muda Putren	segar, muda, terkupas, tak berulat, bersih	Kg
12	Jamur	segar, bersih	Kg
13	Kacang Panjang	segar, muda, tidak berulat, lurus panjang, dalam ikatan	Kg
14	Kembang Kool	Segar, muda, tidak berulat, tidak berbonggol, tanpa batang, tanpa daun, utuh, bersih	Kg
15	Ketimun	segar, muda, padat, isi 5-6 buah/kg, bersih, kulit hijau, diameter maximum 5cm,	Kg

16	Kangkung	segar, muda, batang berwarna putih, tanpa akar, bersih, berdaun lebar, dalam ikatan, panjang maximum 30 cm	Kg
17	Kentang Kuning	tua, segar, permukaan rata, licin, bersih, kering, 1kg = 5-7 buah, tidak berulat	Kg
18	Kol Putih Bandung	segar, muda, putih, bersih, padat, tidak berulat, utuh, jenis putih, minimum 750 gram/bonggol	Kg
19	Labu Siam	Segar, muda, ± 3-4 buah/kg, sudah dikupas, bersih, berat minimum 300 gram	Kg
20	Tomat Apel	segar, bersih, tidak berulat, masak merata, isi 15 buah/kg, tua, merah	Kg
21	Toge Panjang	dari kacang hijau, segar, bersih, tidak busuk, batang pendek, tanpa kulit	Kg
22	Wortel	Segar, bersih, tidak berdaun, muda, tidak basah, sudah dikupas, tidak bertangkai, jenis panjang, diameter maximum 5cm, 1kg = 13-14 buah	Kg
F	BUMBU - BUMBU		
1	Asam Jawa	Asli, tua, dalam plastik, tidak berbiji, 500gr/pak	pack
2	Bawang Bombay Kupas	Kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, berat 100 gram/buah, tidak busuk	Kg
3	Bawang Putih Kupas	kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk	Kg
4	Bawang Merah Kupas	kering, bersih, tua, besar merata, tidak berulat, tidak busuk	Kg
5	Belimbing Wuluh/ Sayur	segar, tidak berulat, tidak busuk, bersih	Kg

6	Bumbu Penyedap	kualitas baik, tidak expire, kemasan tidak rusak	Bks
7	Cabe Hijau	Segar, bersih, tidak berulat, tanpa batang, warna hijau merata	Kg
8	Cabe Merah	Segar, bersih, tidak berulat, tanpa batang, warna merah merata	Kg
9	Cabe Rawit	segar, tidak busuk, warna hijau campur merah, tanpa batang	Kg
10	Cuka	kemasan botol, Dixi 25%, isi 150 cc/btl, asli, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Botol
11	Daun Pandan	segar, bersih, tanpa akar, warna hijau merata	Kg
12	Daun Kunyit	segar, bersih, muda, tanpa akar	Gram
13	Daun Salam	segar, bersih, tanpa tangkai	Gram
14	Daun Sereh	segar, bersih	Gram
15	Daun Jeruk Purut	segar, bersih, tanpa tangkai	Gram
16	Jahe	segar, tua, bersih, tidak basah/kering	Kg
17	Jeruk Limau	segar, tua, bersih, berat 8 - 10 bh/ons	Kg
18	Kelapa Muda Parut	segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru	Kg
19	Kencur	Segar, tua, bersih, tidak basah	Kg
20	Temu Kunci	tua, bersih, segar	Kg
21	Kunyit	Segar, tua, bersih, tidak basah	Kg
22	Kayu Manis	batang kering, tidak berjamur	Kg
23	Merica Giling	halus, kering, bersih, asli, 400 gr/btl	Botol
24	Terasi Udang	padat, bersih, murni, 500 gr/bks, baru, tidak berjamur, tidak mengeras, tidak apek	Kg
25	Kemiri	Putih, bersih, bulat, tidak hancur	Kg
26	Biji pala	Coklat, bulat	Kg
27	Ketumbar	Bersih, bulat kecil	Kg
G	BUAH-BUAHAN		

1	Jeruk Manis	segar, manis, tidak bongko, kulit kuning tua, matang pohon,	Buah
2	Pepaya	segar, masak, tidak busuk,	Kg
3	Pisang	tua , masak, dan tidak busuk	Buah
<b>H</b>	<b>BAHAN MAKANAN LAIN</b>		
1	Abon	Murni, tidak tengik, kering, bersih, kemasan plastik, bersegel dan bermerk, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Pack
2	Agar-Agar	kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, mutu baik	Pack
3	Bihun, Bakmi, Soun	kering, bersih, tidak berbau apek/tengik, tidak berjamur, kemasan plastik, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Bks
4	Garam Halus	Kering, bersih, 500 gr/pak, dengan merk dan nomor beryodium	Pack
5	Garam Bata	kering, bersih, beryodium, tidak expire, dengan merk dan nomor register beryodium	Pack
6	Gula Merah	kering, kuning, tidak bersampahi, kualitas super, tidak keropos, tanpa campuran	Kg
7	Gula Pasir	kering, bersih, murni, dalam negeri/lokal, tidak hancur, tidak menggumpal, tidak mangkak	Kg
8	Kecap	mutu nomor 1, manis, isi 620 ml/sct, kualitas baik, tidak expire, dalam kemasan bersegel, murni	Kg
9	Kerupuk Udang	kering, bersih, tidak tengik, tidak berjamur, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa, berat per porsi = 20 gram	Kg

10	Maizena	mutu nomor 1, halus, murni, 150 gr/pak, bersih, tidak apek, tidak ada kutu tepung	Pack
11	Margarine	mutu nomor 1, tidak tengik, 1 kg/kaleng, bersih, tidak tengik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Kaleng
12	Minyak Goreng	tidak tengik, dalam kemasan, 17 kg/dirigen, asli disegel, tidak isi ulang, tidak kadaluarsa, bersih, murni, tidak dicampur	Kg
13	Sambal Botol	asli, kemasan dalam botol, ada tanggal kadaluarsa, tidak isi ulang, kemasan tidak rusak	Botol
14	Saos Tiram	kemasan botol, isi 425ml/btl, kualitas baik, tidak expire, tidak isi ulang	Botol
15	Saos Tomat	asli, kemasan dalam botol, ada tanggal kadaluarsa, tidak isi ulang, kemasan tidak rusak	Botol
16	Susu Kotak	kualitas baik, kemasan tidak rusak, isi 250ml/kotak, ada tanggal kadaluarsa dan tanggal produksi	Kotak
17	Tepung Beras	kering, bersih, halus, @ 500 gram/bks, tidak apek, tidak ada kutu tepung	Bks
18	Tepung Terigu	kualitas baik, tidak ada kutu tepung, baru, tidak apek, 25kg/bal, kering, bersih	Kg
19	Tepung Panir	kualitas baik, baru, tidak tengik, 1 kg/pak, tidak apek, tidak ada kutu tepung	Bks
20	Teh	kualitas baik, baru, asli, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Kotak

1 SNACK			
1	Roti Keju	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
2	Roti Cokelat	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
3	Roti Strawberry	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
4	Roti Pisang Keju	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
5	Roti Srikaya	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
6	Bolu Pelangi	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
7	Brownese Kukus	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
8	Roti Pisang Cokelat	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
9	Bolu Marmer	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
10	Brownese Bakar	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
11	Bolu Pandan	mutu baik, kemasan tidak rusak, ada tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa	Buah
12	Risoles	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
13	Panada	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
14	Combro	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah

15	Misro	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
16	Dadar Gulung	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
17	Sosis Solo	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
18	Kue Bugis	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
19	Lontong Isi Daging	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
20	Kue Talam	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
21	Pisang Molen	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah
22	Bakpau	mutu baik, kemasan tidak rusak,	Buah

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	BAMA	FREKUENSI
1	MAKANAN POKOK	Beras	30
2	LAUK HEWANI	Daging sapi	5
		Daging Ayam	8
		Ikan kering	5
		Ikan segar	6
		Telur	6
3	LAUK NABATI	Tempe	7
		Tahu	7
		Kacang-kacangan	6
4	SAYURAN	Sayuran	30
5	BUAH	Buah-Buahan	10
6	SNACK	Ubi	10
		Kacang ijo	5

G. Kerangka Menu dan Menu

Kerangka Menu adalah pola penggunaan bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun untuk 1 siklus menu. Kerangka menu merupakan perbaikan terhadap master menu yang tercantum di dalam Pedoman Penyelenggaraan Makanan Tahun 2009 yang banyak menemui kelemahan diantaranya ketidaksesuaian antara master menu dengan menu hidangan yang disajikan kepada Tahanan, Anak dan Narapidana.

Adapun kerangka menu harus disiapkan sebelum menyusun menu, sehingga hidangan yang disajikan tidak menyimpang atau berubah dari perencanaan. Petugas dapur di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dituntut kreatifitasnya dalam penyusunan menu yang mengacu terhadap

kerangka menu dan menyesuaikan terhadap ketersediaan bahan makanan yang ada sesuai di Wilayahnya masing-masing.

Kerangka menu Indonesia tidak mengenal adanya giliran hidangan, tetapi dirancang berdasarkan waktu penyajian dan biaya yang tersedia.

Kerangka Menu yang digunakan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan adalah menu untuk tiap 10 (sepuluh) hari. Kerangka menu ini wajib dijadikan acuan oleh Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabrutan dalam menyusun menu.

Keuntungan penyusunan menu untuk tiap 10 (sepuluh) hari, antara lain:

1. Dapat mengetahui intensitas pemberian makanan untuk menghindari kebosanan karena terlalu sering dihidangkan;
2. Lebih mudah mencari variasi makanan yang cocok;
3. Dapat memperhitungkan biaya yang diperlukan untuk makan setiap bulan;
4. Adanya pemerataan menu sehari-hari (tidak terlalu sederhana dan terlalu mewah). Pola implementasinya adalah seperti pada Tabel berikut:



Tabel Kerangka Menu Di Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang Rutan

Waktu		U-1	U-2	U-3	U-4	U-5	U-6	U-7	U-8	U-9	U-10
Makan Pagi	M	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
	P										
	LH	Telur	Ikan Segar	Telur	Ayam	Telur	Daging	Telur	Ayam	Telur	Ikan kering
	LN	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	S	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
	B	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Makan Siang	Sn	Kc ijo	Ubi	Kc ijo	Ubi	Kc ijo	Ubi	Kc ijo	Ubi	Kc ijo	Ubi
	M	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
	P										
	LH	Ikan segar	Daging	Ayam	Ikan Kering	Ayam	Ikan segar	Ayam	Ikan Kering	Ikan Segar	Telur
	LN	Tahu	Tempe	Tahu	Kacang2an	Tempe	Tahu	Kacang2an	Tempe	Kacang2an	Tahu
	S	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
Makan Malam	Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal
	B	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah
	Sn	Ubi	▪	Ubi	▪	Ubi	▪	Ubi	▪	Ubi	▪
M	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	

	P										
	LH	Ayam	Ikan Kering	Ikan segar	Daging	Ikan Kering	Ayam	Ikan segar	Daging	Ayam	Daging
	LN	Tempe	Tahu	Kacang2an	Tempe	Kacang2an	Tempe	Tahu	Kacang2an	Tahu	Tempe
	S	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur	Sayur
	Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal

Catatan:

- Untuk bahan makanan pokok beras, selingan ubi dan kacang hijau, dapat diganti sesuai bahan makanan yang biasa digunakan ditempat tsb selama sesuai dengan biaya dan kandungan nilai gizi yang sama.
- Makanan selingan ubi dapat diganti dengan singkong/pisang/talas.
- Berlaku untuk susunan menu Indonesia Barat, Indonesia Tengah, Indonesia Timur
- Contoh menu yang dibuat tidak mengikat.
- Menu dapat disusun berdasarkan kebiasaan daerah setempat tanpa mengubah Kerangka menu dan Nilai gizi yang dibutuhkan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana.
- Keterangan kode tabel, adalah:
 

MP	= makanan pokok	S	= sayur	Sn	= snack
LH	= lauk hewani	B	= buah		
LN	= lauk nabati	Sb	= sambal		

Berikut siklus menu 10 (sepuluh) hari yang digunakan di Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabrutan:

Tabel Siklus Menu di Lapas,LPKA, LPAS, Rutan dan Cabrutan

TANGGAL	MENU [PER 10 HARI]
1 sampai dengan 10	hari ke-1 sampai hari ke -10
11 sampai dengan 20	kembali ke menu hari ke-1 sampai hari ke-10
21 sampai dengan 30	kembali ke menu hari ke-1 sampai hari ke-10
31	menggunakan menu hari ke-7
Bulan berikutnya dimulai lagi dari tanggal 1	

Tabel Contoh Menu per/10 Hari Wilayah Indonesia Barat

Waktu Makan	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9	H-10
Pagi	▪ Nasi uduk/lemak ▪ Telur dadar ▪ Timun ▪ Air Minum	▪ Nasi Lengko (nasi uduk) ▪ Ikan goreng ▪ ketimun ▪ Air Minum ▪ Air Minum	▪ Nasi Kuning ▪ Telur balado ▪ Ketimun dan kenangi ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Gulai ayam dan nangka ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Sayursa mbal godog telur dan kacang panjang ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Daging belado ▪ Gudeg Semar ang kacang Minum	▪ Nasi goreng + telur ▪ Acar manis wortel, kol, timun ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Ayam goreng ▪ Tumis tauge ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Telur + Terong balado ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Ikan asin goreng ▪ Tumis wortel+ buncis ▪ Air Minum
10.00	Bubur kacang hijau	Ubi kukus+k elapa	Bubur kacang hijau	Bola- bola ubi goreng	Bubur kacang hijau	Ubi kukus urap kelapa	Bubur kacang hijau	Singkong susu	Bubur kacang hijau	Ubi goreng
Siang	▪ Nasi putih ▪ Ikan goreng	▪ Nasi putih ▪ Daging +	▪ Nasi putih ▪ Sup ayam wortel, kentang	▪ Nasi putih ▪ Ikan asin	▪ Nasi putih ▪ Oseng Ayam +	▪ Nasi putih ▪ Ikan goreng	▪ Nasi putih ▪ Ayam + Sayura	▪ Nasi putih ▪ Tumis pedas	▪ Nasi putih ▪ Ikan goreng	▪ Nasi putih + Telur + tahu

	▪ Tumis tahu + kol ▪ Pisang ▪ Air Minum	tempe baccm ▪ Pecel sayur ▪ Air Minum ▪ Pisang	▪ Tahu goreng ▪ Pepaya ▪ Air Minum ▪ Semangka	goreng ▪ Sayur lodeh + kacang tolo ▪ Air Minum ▪ Nanas	tempe ▪ Sayur asam betawi ▪ Pepaya ▪ Air Minum	cabe n bumbu asam ▪ Sayur bening + tahu ▪ Timun ▪ Air Minum ▪ Pisang	n bumbu kare ▪ Kacang goreng bumbu pedas ▪ Papaya ▪ Air Minum ▪ Semangka	ikan asin + tempe ▪ Sup sayura n ▪ Air Minum ▪ Nanas	oseng cabai hijau ▪ Tumis kangk ung + oncom ▪ Air Minum ▪ Pepaya	bumbu rendang ▪ Oseng sawi ▪ Air Minum ▪ Pisang
16.00	Ubi Rebus		Singkong rebus santan		Kolak ubi		Ubi rebus		Ubi rebus	
Malam	▪ Nasi putih ▪ Soto Ayam ▪ Sambal tumpang g urap +	▪ Nasi putih ▪ Ikan teri goreng ▪ Gulai putih	▪ Nasi putih ▪ ikan bumbu bali ▪ Tumis pepaya muda +	▪ Nasi putih ▪ Semur daging ▪ Tempe goreng ▪ Sayur	▪ Nasi putih ▪ Ikan asin masak cabe ▪ Sayur	▪ Nasi putih ▪ Pindan g ayam cabe hijau ▪ Oseng	▪ Nasi putih ▪ Pepes ikan cabe hijau nangka	▪ Nasi putih ▪ Daging empal basah ▪ Sayur asem	▪ Nasi putih ▪ Ayam + tahu goreng cabe ijo ▪ Gulai	▪ Nasi putih ▪ Daging pindang kudus ▪ Oseng tempe +

	tempe ▪ Air Minum	kol + tahu ▪ Air Minum	kacang merah ▪ Air Minum	asam ▪ Air Minum	lodeh kluwih + kacang tolo ▪ Air Minum	genjer + tempe ▪ Air Minum	▪ Air Minum	kedelai kacang tanah ▪ Air Minum	daun singko ng ▪ Air Minum	daun melinjo ▪ Air Minum
--	-------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	------------------------	---	--	----------------	--	--	-----------------------------------

Tabel Contoh Menu 10 Hari Wilayah Indonesia Tengah

Waktu makan	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Pagi	▪ Nasi putih ▪ <i>Telur dadar</i> ▪ Sup kacang merah & wortel + <i>sayuran</i> ▪ Air Minum	▪ Bubur podas + <i>sayuran</i> ▪ <i>Ikan Goreng</i> ▪ Air Minum	▪ Nasi Kuning Bali ▪ Telur masak habang ▪ Ketimunan dan kemangi ▪ Air Minum	▪ Ketupat sayur ala Pontianak ▪ <i>Ayam goreng</i> ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ Jukut ramban + telur (Bali) ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ <i>Soto daging</i> + <i>sayuran</i> ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ <i>Ayam + Tahu</i> bumbu Bali ▪ Jukut mapelapah (Bali) ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ <i>Ayam</i> masak habang ▪ Cincangg mentimun ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ <i>Telur mata sapi</i> ▪ Tumis jagung muda ▪ Air Minum	▪ Nasi putih ▪ <i>Ikan asin goreng</i> ▪ Sayur Ulih ▪ Air Minum
10.00	Bubur kacang hijau	Ubi kukus+k elapa	Bubur kecg hijau	Bola-bola ubi goreng	Bubur kecg hijau	Ubi kukus urap kelapa	Bubur kecg hijau	Singkong susu	Bubur kecg hijau	Ubi goreng

Siang	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Pindang ikan saus masak habang</li> <li>▪ Sayur Ramban</li> <li>▪ Pepaya</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Soto daging + kol</li> <li>▪ Tempe goreng</li> <li>▪ Semangka</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Botok ayam</li> <li>▪ Plencing kangkung + tahu</li> <li>▪ Pisang</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ikan asin goreng</li> <li>▪ Oseng pepaya muda + kacang merah</li> <li>▪ Kalimantan</li> <li>▪ Nanas</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam + tempe masak cabai kering</li> <li>▪ Landai lauk paria</li> <li>▪ Pepaya</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Teri kacang cabe hijau</li> <li>▪ Bakwan sayuran</li> <li>▪ Semangka</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam pedas</li> <li>▪ Tumis bunga pepaya + tahu</li> <li>▪ Pisang</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Sayur asam ikan sepat</li> <li>▪ Tumis pedas kacang merah + kol</li> <li>▪ Jeruk pontianak</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Panggang Bekaluk</li> <li>▪ Tumis sawi putih</li> <li>▪ Nanas</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Telur bumbu rica-rica</li> <li>▪ Oseng tahu toge</li> <li>▪ Cabai hijau</li> <li>▪ Pisang</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>
16.00	Ubi Rebus		Singkong rebus santan		Kolak ubi		Ubi rebus		Ubi rebus	

Malam	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam pelalah</li> <li>▪ Jukut mapelecing +tempe</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Sayur pucuk labu ikan sepat</li> <li>▪ Goreng tahu</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Tumikan</li> <li>▪ Goreng kacang tanah</li> <li>▪ Cabai</li> <li>▪ Scrosop</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Daging + tempe masak pedas</li> <li>▪ Sayur asam</li> <li>▪ Kalimantan</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Goreng ikan bumbu kecap pedas</li> <li>▪ Sayur undis dan bunga kemboja</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Balado ayam</li> <li>▪ Sayur nangka muda + tempe</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Pepes ikan cabai hijau</li> <li>▪ Sup tahu +sayuran</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Gulai daging kol kacang panjang</li> <li>▪ Tahu goreng</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam cabe hijau</li> <li>▪ Pindang daun papaya + tahu</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Gulai daging Kalimantan + daun singkong</li> <li>▪ Tempe goreng</li> <li>▪ Air Minum</li> </ul>
-------	--	---	---	---	---	---	--	---	--	--

Tabel Contoh Menu 10 Hari Wilayah Indonesia Timur

Waktu makan	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Pagi	▪ Nasi jagung ▪ Telur rebus ▪ Gangan sayur pisang dan kacang panjang ▪ Air Minum	▪ Jagung bese ▪ Sayur ikan ganemo ▪ Air Minum	▪ Papeda ▪ Telur rebus ▪ Sup tomat ▪ Air Minum	▪ Pisang kepok panggang ▪ Ayam goreng ▪ Urap daun singkong +kacang panjang ▪ Air Minum	▪ Nasi jagung ▪ Telur dadar ▪ Aunuve habre ▪ Air Minum	▪ Papeda ▪ Daging empal basah ▪ Gangan santan nangka ▪ Air Minum	▪ Nasi jagung ▪ Telur rica-rica ▪ Tumis kangkung ▪ Air Minum	▪ Nasi jagung ▪ Ayam bb kuning ▪ Labu kuning kuah santan ▪ Air Minum	▪ Sagu ubi + Telur kacang panjang kuah santan ▪ Air Minum	▪ Pisang kepok panggang ▪ Ikan asin goreng ▪ Sop Ternate ▪ Air Minum
10.00	Bubur kecg hijau	Ubi kukus+k elapa	Bubur kecg hijau	Bola-bola ubi goreng	Bubur kecg hijau	Ubi kukus urap kelapa	Bubur kecg hijau	Singkong susu	Bubur kecg hijau	Ubi goreng
Siang	▪ Jagung bese	▪ Papeda ▪ Daging	▪ Nasi jagung	▪ Nasi jagung	▪ Papeda ▪ Gulai	▪ Sagu ubi	▪ Nasi jagung	▪ Nasi jagung	▪ Sawut singkong	▪ Papeda ▪ Telur

	▪ Ikan krisi + tahu goreng ▪ Tumisan sayur campur ▪ Pepaya ▪ Air Minum	kuah asam ▪ Tumis tempe + kol ▪ Semangka ▪ Air Minum	▪ Ayam + tahu+ke mangi masak dibuluh ▪ Sayur asam ▪ Pisang ▪ Air Minum	▪ Ikan asin +terong kuah santan ▪ Kacang tanah goreng pedas ▪ Nanas ▪ Air Minum	ayam+ tempe+n angka muda ▪ Pepaya ▪ Air Minum	▪ Ikan asin cabe hijau ▪ Tumis bunga pepaya + kacang merah ▪ Semangka ▪ Air Minum	▪ Ayam+kacang panjang masak gagape ▪ Sabrah atau tahu ▪ Pisang ▪ Air Minum	▪ Ikan asin + kacang merah kuah santan pedas ▪ Tumis buncis wortel ▪ Nanas ▪ Air Minum	▪ Cakalang bumbu woku ▪ Matoa tahu ▪ Pepaya ▪ Air Minum	rebus+kangkung rebus siram bumbu tuturuga ▪ Oncom goreng tepung ▪ Air Minum
16.00	Ubi Rebus		Singkong rebus santan		Kolak ubi		Ubi rebus		Ubi rebus	
Malam	▪ Nasi jagung ▪ Ayam tuturuga	▪ Papeda ▪ Ikan asin + tahu kuah	▪ Jagung titi ▪ Ikan cakalangan bakar	▪ Sawut singkong ▪ Daging + tempe bb cabe	▪ Nasi jagung ▪ Sup ikan ▪ Tumis	▪ Nasi jagung ▪ Ayam goreng ▪ Tempe	▪ Nasi jagung ▪ Ikan krisi ▪ Sup tahu	▪ Jagung bese ▪ Sup daging + kacang	▪ Nasi putih ▪ Pindang pedas ayam +	▪ Papeda ▪ Empal daging basah ▪ Sup

▪ Tumis kacang panjang + tempe ▪ Air Minum	santan hijau ▪ Tumis daun pepaya ▪ Air Minum	▪ Tumis labu kacang merah ▪ Air Minum	hijau ▪ Sayur ganemo ▪ Air Minum	daun pakis+ta hu ▪ Air Minum	+ terong bumbu cabe ▪ Air Minum	+sayuran ▪ Air Minum	merah ▪ Tumis labu tauge ▪ Air Minum	tahu ▪ Tumis daun pepaya ▪ Air Minum	tomat + tempe ▪ Air Minum
---	--	--	--	------------------------------------	--	-------------------------	--	--	---------------------------------

CATATAN: 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 kalori yang sudah ditetapkan.

#### H. Standar Porsi dan Standar Resep

Standar porsi makanan adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih yang memperhatikan kebutuhan konsumen dan biaya yang tersedia. Berat bersih makanan dilihat dari berat bersih yang ada di dalam daftar bahan makanan penukar.

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan. Menentukan besar porsi setiap kali makan adalah dengan membagi dalam 3 bagian (3 kali makan), yaitu makan pagi  $\frac{2}{5}$  kalori, makan siang  $\frac{2}{5}$  kalori dan makan malam  $\frac{1}{5}$  kalori atau makan pagi  $\frac{1}{3}$  kalori, makan siang  $\frac{1}{3}$  kalori dan makan malam  $\frac{1}{3}$  kalori. Setiap kali makan dapat diselingi dengan makanan ringan.

Standar resep makanan adalah resep yang sudah dites/dicoba berulang-ulang dinilai citarasanya oleh konsumen serta merupakan formula yang tertulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah dan rasa yang telah ditentukan.

Berikut contoh resep semur telur (sumber resep bango)

##### Bahan

6 butir telur ayam  
4 sdm minyak goreng  
 $\frac{1}{2}$  siung bawang Bombay  
5 siung bawang merah haluskan  
2 siung bawang putih haluskan  
900 ml air  
3 sdm kecap  
Lada bubuk secukupnya  
Garam secukupnya

##### Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan;
2. Masukkan bawang Bombay tunggu sampai harum;
3. Masukkan air tunggu sampai mendidih;
4. Campurkan kecap;
5. Masukkan telur, lada dan garam, kemudian dicicipi;
6. Biarkan bumbunya meresap;
7. Semur siap disajikan.



BAB IV  
SUMBER DAYA MANUSIA DAN PERALATAN YANG DIPERLUKAN  
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN

A. Kebutuhan Sumber Daya Manusia untuk Penyelenggaraan Makanan

Jumlah sumber daya manusia yang memadai dan berkualitas sangat penting dalam penyelenggaraan bahan makanan di Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang Rutan. Tujuannya untuk mempercepat proses penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan pada Narapidana, Tahanan dan Anak agar tepat waktu, berkualitas, dan sesuai porsinya. Pengadaan sumber daya manusia harus sesuai kebutuhan dan kompetensi dalam penyelenggaraan bahan makanan sesuai dengan standar kompetensi dasar.

Tabel Kompetensi Tenaga Penyelenggaraan Makanan

No	Jenis Tenaga	Uraian Pekerjaan	Standar kompetensi	Keterangan
1	Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengkoordinasikan dan mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan (perencanaan kebutuhan bahan makanan dan peralatan makan, pemesanan dan pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penataan dan keamanan pendistribusian makanan, pengelolaan kebersihan lingkungan )</li> </ul>	Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan	PNS pejabat struktural (Kasubsie Adper/ Kasubsie Bimkemaswat / Kasubsie Yantah/ Kasie Perawatan/ Kasubsie Pengelolaan)

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengawasi keamanan makanan dan lingkungan dapur</li> </ul>		
2	Asisten Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menerima BAMA dari Tim Penerima BAMA</li> <li>▪ Membuat draft surat pesanan bahan makanan</li> <li>▪ Membuat draft laporan harian dan bulanan pemakaian BAMA (manage Bon)</li> <li>▪ Membuat draft Buku Catatan Penerimaan dan Pengeluaran Bahan Makanan</li> <li>▪ Membuat daftar kebutuhan dapur</li> <li>▪ Menginput data ke dalam aplikasi SDP (fitur bama)</li> <li>▪ Memeriksa tagihan yang dibuat oleh pemborong</li> <li>▪ Menjaga keamanan sarana dan prasarana dapur</li> </ul>	Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan	PNS
3	Juru Masak	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengolah/memasak makanan pokok nasi berbumbu</li> <li>▪ Mengolah/memasak lauk pauk dari ikan, daging dan unggas</li> <li>▪ Mengolah/memasak sayur dan sayuran</li> <li>▪ Membuat aneka makanan selingan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimal pendidikan SMA/SMK tataboga</li> <li>▪ Pelatihan tataboga dan gizi dan</li> </ul>	Diambil dari PNS dan atau pihak ketiga

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menata dan menghidangkan makanan</li> </ul>	keamanan pangan	
4	Asisten Juru Masak/Pembantu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menyiapkan bahan dan bumbu</li> <li>▪ Menyiapkan peralatan pengolahan makanan</li> <li>▪ Melaksanakan prinsip-prinsip sanitasi hygiene dan sanitasi dalam pelaksanaan pengolahan dan pelayanan makanan dan k3</li> <li>▪ Membersihkan alat-alat perlengkapan pengolahan makanan</li> <li>▪ Mendistribusikan makanan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimal lulusan SMK Jurusan Tata Boga</li> <li>▪ Pelatihan tataboga dan gizi dan keamanan pangan</li> </ul>	Diambil dari PNS dan atau pihak ketiga
5	Ahli Gizi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan agar standar gizi Narapidana/Tahanan/Anak tetap terjaga dengan memperhatikan prinsip hygenitas masakan dan meminimalisir penggunaan bahan sintetis (vetsi, dkk)</li> <li>▪ Menyusun menu sesuai dengan kerangka menu di Lapas/Rutan/Cabrutan dan standar nilai gizi Narapidana/Tahanan/Anak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimal lulusan DIII Ahli Madya Gizi</li> </ul>	Diambil dari PNS dan atau pihak ketiga

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memastikan makanan yang diolah sesuai dengan rancangan menu</li> <li>▪ Berpartisipasi dalam penilaian cita rasa makanan</li> <li>▪ Mengelola keamanan dan sanitasi makanan</li> <li>▪ Bertanggung jawab dalam menerapkan standar penyimpanan bahan makanan dan makanan di dapur</li> <li>▪ Menetapkan standar penggunaan bahan baku, cara memasak, takaran saji dan atribut petugas (juru masak/asisten juru masak/pembantu)</li> <li>▪ Memastikan seluruh proses dan hasil pengolahan makanan sesuai dengan perencanaan dan layak untuk dikonsumsi</li> <li>▪ Membuat laporan harian</li> </ul>		
--	---	--	--

Catatan:

1. untuk menjaga keamanan makanan dari pihak ketiga disesuaikan dengan ketentuan peraturan yang berlaku pada Lapas, LPKA, LPAS, Rutan dan Cabang Rutan;
2. sepanjang tenaga PNS atau outsourcing juru masak belum terpenuhi, masih bisa menggunakan tenaga Narapidana/Tahanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

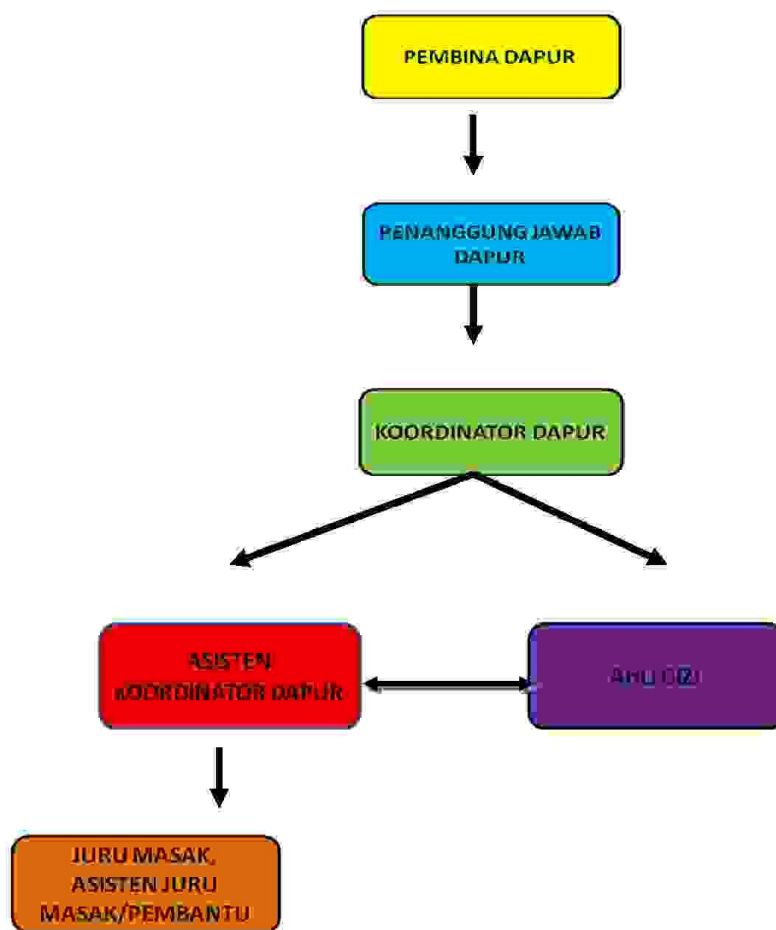
Berikut ini adalah tabel jumlah tenaga penyelenggaraan makanan berdasarkan jumlah Narapidana, Tahanan dan Anak yang ditangani.

Tabel Jumlah Tenaga Penyelenggaraan Makanan

No	Jenis Tenaga	Jumlah Petugas	Jumlah WBP	Keterangan
1	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu Ahli Gizi	1 orang 2 orang 3 orang 6 orang 1 orang	Kurang 250 orang	Distribusi makanan dengan sistem sentralisasi
2	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu Ahli Gizi	1 orang 3 orang 3 orang 9 orang 1 orang	Antara 250-500 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
3	Koordinator Dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu Ahli Gizi	1 orang 3 orang 3 orang 12 orang 1 orang	Antara 500-1000 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
4	Koordinator Dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu Ahli Gizi	1 orang 4 orang 3 orang 15 orang 1 orang	Antara 1000-1500 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
5	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru masak Pembantu Ahli Gizi	1 orang 4 orang 6 orang 18 orang 1 orang	Antara 1500-2000 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi
6	Koordinator dapur Asisten Koordinator Juru Masak Pembantu Ahli Gizi	1 orang 4 orang 6 orang 21 orang 1 orang	Lebih dari 2000 orang	Distribusi makanan dengan sistem desentralisasi

Catatan: Bisa dilaksanakan dalam format shift (8 jam per shift)

STRUKTUR ORGANISASI DAPUR  
LAPAS/RUTAN/CABRUTAN



Keterangan:

- Pembina dapur adalah Kepala UPT Pemasarakatan.
- Penanggung jawab dapur adalah pejabat struktural satu tingkat dibawah Ka.UPT yang membawahi dapur, contoh pada Lapas Kelas I adalah Kabid Pembinaan.
- Koordinator dapur adalah pejabat struktural satu tingkat dibawah penanggung jawab dapur, contoh pada Lapas Kelas I adalah Kasi Perawatan.
- Asisten koordinator dapur adalah jabatan fungsional umum (JFU) yang ditugaskan terhadap pengelolaan dapur, contoh pada Lapas Kelas I adalah JFU pada Seksi Perawatan.

- e. Ahli gizi, juru masak, asisten juru masak/pembantu adalah petugas yang berasal dari Pegawai Negeri Sipil atau pihak ketiga.
- f. Penunjukan personil yang terlibat dalam struktur organisasi dapur agar diimplementasikan dalam surat keputusan Kepala Lembaga Pemasyarakatan/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan.

Tenaga/petugas penyelenggaraan makanan memiliki syarat sebagai berikut:

- 1) Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
- 2) Setiap petugas harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku dan menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala.
- 3) Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
  - a. Tidak merokok
  - b. Tidak makan atau mengunyah
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos)
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga
  - h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
  - i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah
- 4) Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
- 5) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier).

B. Kebutuhan Sarana dan Prasarana

Kebutuhan sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan guna mendukung pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan adalah sebagai berikut:

1. Bangunan

a. Lokasi

- 1) Lokasi jasa boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.
- 2) Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak alat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan bertutup/tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.
- 3) Pembuangan air limbah (air limbah dapur dan kamar mandi) tidak menimbulkan sarang serangga, jalan masuknya tikus dan dipelihara kebersihannya.
- 4) Pembuangan air hujan lancar, tidak terdapat genangan air.

b. Konstruksi

- 1) Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasa boga harus kokoh dan aman.
- 2) Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

- 1) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
- 2) Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.
- 3) Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (*conus*) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

e. Langit-langit

- 1) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.



- 2) Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.
  - 3) Ada pembuangan asap/cerobong asap.
- f. Pintu dan jendela
- 1) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
  - 2) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.
  - 3) Sirkulasi udara untuk menjaga kelembaban.
- g. Pencahayaan
- 1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
  - 2) Setiap ruang tempat pengolahan makanan dan tempat cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 20 *foot candle*/fc (200 lux) pada titik 90 cm dari lantai.
  - 3) Semua pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan distribusinya sedemikian rupa sehingga tidak menimbulkan bayangan.
  - 4) Cahaya terang dapat diketahui dengan alat ukur lux meter (*foot candle meter*)
    - a) Mengukur 10 fc dengan lux meter pada posisi 1x yaitu pada angka 100, atau pada posisi 10x pada angka 10.
    - b) Catatan: 1 skala lux = 10, berarti 1 *foot candle* = 10 lux.
    - c) Untuk perkiraan kasar dapat digunakan angka hitungan sebagai berikut:
      - 1 watt menghasilkan 1 *candle* cahaya atau
      - 1 watt menghasilkan 1 *foot candle* pada jarak 1 kaki (30 cm) atau
      - 1 watt menghasilkan 1/3 *foot candle* pada jarak 1 meter atau
      - 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/2 = 1/6$  *foot candle* pada jarak 2 meter atau

- 1 watt menghasilkan  $1/3 \times 1/3 = 1/9$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
  - lampu 40 watt menghasilkan 40/6 atau 6,8 *foot candle* pada jarak 2 meter atau  $40/9 = 4,5$  *foot candle* pada jarak 3 meter.
- h. Ventilasi/penghawaan/lubang angin
- 1) Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.
  - 2) Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk:
    - a) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.
    - b) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.
    - c) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.
- i. Ruang pengolahan makanan
- 1) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruang pengolahan.
  - 2) Luas lantai dapur yang bebas dari peralatan minimal dua meter persegi ( $2 \text{ m}^2$ ) untuk setiap orang pekerja.
  - 3) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi.
  - 4) Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.
  - 5) Ruang penyimpanan.
2. Fasilitas Sanitasi
- a. Tempat Cuci Tangan
- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air

mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.

- 2) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.
- 3) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah tenaga/petugas dengan perbandingan sebagai berikut:

Tabel Kebutuhan Jumlah Tempat Cuci Tangan

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Tempat Cuci Tangan (buah)
1 - 10	1
11 - 20	2
Dst	Dst

Catatan: setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 10 orang, ada penambahan 1 (satu) buah tempat cuci tangan.

b. Air Bersih

- 1) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan.
- 2) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

c. Jamban dan Peturasan (*urinoir*)

- 1) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.
- 2) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Tabel Kebutuhan Jumlah Jamban

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Jamban (buah)
1 - 10	1
11 - 25	2
25 - 50	3
Dst	dst

Catatan: setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 25 orang, ada penambahan 1 (satu) buah jamban.

- 3) Jumlah peturasan harus cukup, dengan perbandingan sebagai berikut:

Tabel Kebutuhan Jumlah Peturasan

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Peturasan (buah)
1 – 30	1
1 - 60	2
dst	dst

Catatan: setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 30 orang, ada penambahan 1 (satu) buah peturasan.

d. Kamar Mandi

- 1) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.
- 2) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, dengan perbandingan sebagai berikut:

Tabel Kebutuhan Jumlah Kamar Mandi

Jumlah Petugas (orang)	Jumlah Peturasan (buah)
1 – 30	1
dst	dst

Catatan: setiap ada penambahan tenaga/petugas sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

e. Tempat Sampah

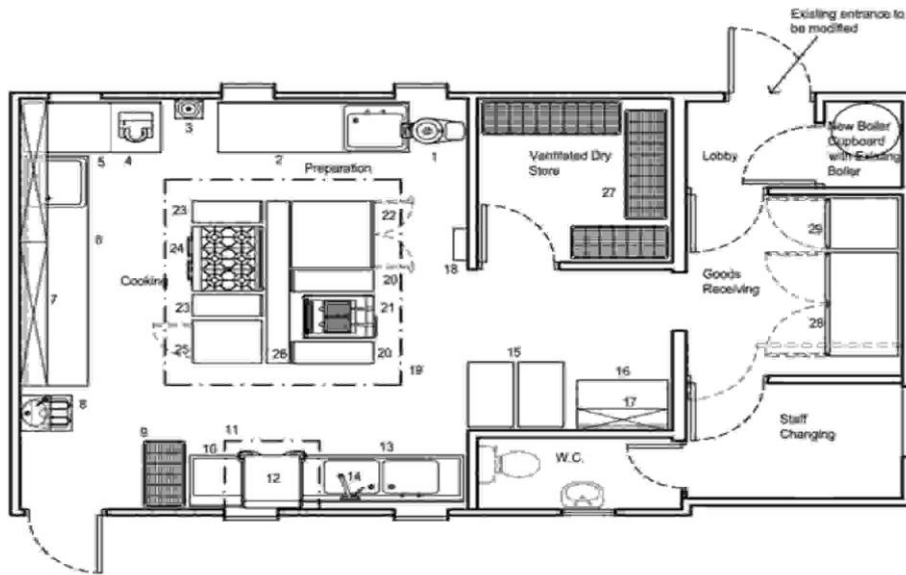
- 1) Tempat sampah adalah tempat untuk menampung sampah secara sementara, yang biasanya terbuat dari logam atau plastik.
  - Tempat sampah harus terpisah antara sampah yang dapat didaur ulang (*organik*) dan sampah yang tidak dapat di daur ulang (*non organik*).

- Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.
- 2) Pengelolaan sampah adalah kegiatan yang sistematis, menyeluruh dan berkesinambungan yang meliputi pengurangan dan penanganan sampah.
- Pengurangan sampah meliputi kegiatan:
    - ✓ Pembatasan penimbunan sampah;
    - ✓ Pendaauran ulang sampah;
    - ✓ Pemanfaatan kembali sampah.
  - Penanganan sampah meliputi kegiatan:
    - ✓ Pemilahan;
    - ✓ Pengumpulan;
    - ✓ Pengangkutan;
    - ✓ Pengolahan; dan
    - ✓ Pemrosesan akhir sampah.
- f. Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan
- 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
  - 2) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
  - 3) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci dengan menggunakan larutan *Kalium Permanganat* ( $KMnO_4$ ) dengan konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit dengan konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan ke dalam air mendidih (suhu  $80^{\circ}C - 100^{\circ}C$ ) selama 1 – 5 detik.
  - 4) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya
3. Sarana dan peralatan dapur
- a. Tempat penerimaan bahan makanan
- ✓ Meja tulis dan kursi
  - ✓ Timbangan bahan makanan
  - ✓ Timbangan gantung (sesuai dengan kebutuhan volumenya)

- ✓ Timbangan duduk (sesuai dengan kebutuhan volumenya)
  - ✓ Tempat penyimpanan bahan makanan
  - ✓ Tempat penyimpanan bahan baku
  - ✓ Lemari Bahan Kering
  - ✓ Lemari Pendingin
- b. Tempat penyimpanan makanan jadi yang akan disajikan
- ✓ Meja besar untuk menyajikan makanan ke dalam box makan
  - ✓ Tempat penyimpanan bahan bukan pangan
  - ✓ Tempat penyimpanan peralatan
  - ✓ Rak/Trap/Kayu besi
- c. Tempat pengolahan dan persiapan distribusi bahan makanan
- ✓ Alat pengangkut
  - ✓ Trolley
  - ✓ Meja roda
- d. Tempat pencucian dan penyimpanan alat
- ✓ Bak Cuci Sayur
  - ✓ Bak Cuci Peralatan Dapur
  - ✓ Kran air
  - ✓ Rak Alat - alat dan lain-lain
- catatan: standar kualitas spesifikasi peralatan dapur dan makan sesuai dengan standar kesehatan
- e. Tempat administrasi pengolahan makanan
- ✓ Meja
  - ✓ Kursi
  - ✓ Komputer
  - ✓ Printer
  - ✓ ATK
  - ✓ Telepon internal
- f. Tempat pengolahan sarana dan prasarana air bersih
- ✓ Air PDAM
  - ✓ Air tanah

Catatan: Untuk UPT yang menggunakan air tanah, harus melakukan uji kualitas air secara berkala. Apabila hasil uji kualitas air tidak memenuhi standar kualitas air minum, maka harus menggunakan alat pengolahan air bersih agar sesuai dengan standar kesehatan.

Berikut ini contoh layout dapur



Berikut Ini Daftar Kebutuhan Fasilitas Sarana dan Prasarana Pengelolaan Makanan di Lapas/Rutan/Cabrutan

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tahanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	1500-2000	> 2000	
1	Luas Dapur (m2)	100	150	180	200	250	300	Estimasi luas dapur yang dibutuhkan
2	Daftar menu	1	1	1	1	1	1	dipasang di dalam dapur (dalam bentuk banner / papan)
3	Daftar Piket Tenaga Penyelenggara Makanan	1	1	1	1	1	1	papan tulis
4	Celemek, Penutup Kepala	12 lbr	16 lbr	19 lbr	29 lbr	29 lbr	32 lbr	digunakan untuk menjaga kebersihan dan higienisan
5	Sepatu Kedap Air	12 lbr	16 lbr	19 lbr	29 lbr	29 lbr	32 lbr	digunakan untuk menjaga kebersihan dan higienisan
6	Lemari terkunci untuk menyimpan benda - benda tajam	1	1	1	1	1	1	Kunci lemari tempat penyimpanan benda tajam dipegang oleh koordinator dapur
7	Bak sampah tertutup (dilapisi plastik hitam) beroda	2	3	4	4	5	6	disediakan untuk sampah organik dan anorganik dari hasil pengolahan makanan yang

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tabanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	1500-2000	> 2000	
								disediakan di dapur
8	Alat pemadam kebakaran (APAR)	2 x 3,5kg	2 x 3,5kg	2 x 5 kg	2 x 5 kg	2 x 10 kg	1 x 50 kg	disediakan di sudut dapur yang mudah terjangkau oleh petugas dalam keadaan darurat
9	Alat makan/ Box Makan/ Ompreng tertutup	250	250 - 500	500 - 1000	1000 - 1500	1500 - 2000	>2000	Plastik Food Grade, SNI
10	Ketel/Panci untuk memasak air minum	1	1	1	2	2	2	disediakan untuk proses pematangan air
11	Filter air minum	1 set dengan minimal 2 kran air	1 set dengan minimal 2 kran air	2 set dengan minimal 4 kran air	2 set dengan minimal 4 kran air	3 set dengan minimal 6 kran air	3 set dengan minimal 6 kran air	Standar Nasional Indonesia (SNI)
12	Penghalus bumbu (blender, cobek, lumpang, mesin penggiling bumbu)	2	2	2	2	2	2	Untuk penghalus bumbu yang disediakan adalah 1 buah blender dan 1 buah cobek/lumpang

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tabanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	1500-2000	> 2000	
13	Tabung gas	Minimal 2 tabung uk. 15,5 kg	Minimal 2 tabung uk. 15,5 kg	Minimal 2 tabung uk. 50 kg	Minimal 4 tabung uk. 50 kg	Minimal 6 tabung uk. 50 kg	Minimal 8 tabung uk. 50 kg	Memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI)
14	Panci sayur	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Berbahan stainless steel, Standar Nasional Indonesia (SNI)
15	Dandang	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI)
16	Wajan	2	2	2	2	2	2	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI), 1 buah untuk menggoreng dan 1 buah untuk menumis.
17	Saringan Kelapa	1	1	1	1	1	1	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI)



NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tabanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	1500-2000	> 2000	
18	Mesin Parutan kelapa	1	1	1	1	1	1	Standar Nasional Indonesia (SNI)
19	Parutan Kelapa Manual	Minimal 3 buah	Minimal 3 buah	Minimal 3 buah	Minimal 3 buah	Minimal 3 buah	Minimal 3 buah	Standar Nasional Indonesia (SNI)
20	Sodet/sutil	2	2	2	2	2	2	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI)
21	Centong	2	2	3	4	4	4	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI)
22	Sendok sayur	2	2	3	4	4	4	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI)
23	Pengaduk Nasi	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Minimal 2 buah	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengolahan makanan, Standar Nasional Indonesia (SNI)
24	Sendok Makan	±250	250 - 500	500 - 1000	1000-1500	1500-2000	>2000	Plastik Food Grade, Standar Nasional Indonesia (SNI)

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tabanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	1500-2000	> 2000	
25	Mug Minum/ Cangkir/ Gelas	±250	250 - 500	500 - 1000	1000-1500	1500-2000	>2000	Plastik Food Grade, Standar Nasional Indonesia (SNI)
26	Termos nasi ukuran untuk 10 org	25	25 - 50	50 - 100	100 - 150	150 - 200	>200	Digunakan pada pendistribusian makanan secara desentralisasi
27	Jerigen air minum ukuran 2 liter	±250	250 - 500	500 - 1000	1000-1500	1500-2000	>2000	digunakan untuk pendistribusian air bersih
28	Kompore/ tungku masak	2 paket	2 paket	2 paket	4 paket	4 paket	4 paket	Paket kompor terdiri dari kepala kompor, selang gas, klep, regulator gas, pipa gas (memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI))
29	Rice Cooker/Steamer	1 buah uk. 48 Kg	1 buah uk. 48 Kg	2 buah uk. 48 Kg	3 buah uk. 48 Kg	4 buah uk. 48 Kg	6 buah uk. 48 Kg	harus memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI)
30	Baskom	3	3	3	4	4	4	Plastik Food Grade/memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI), ukuran disesuaikan dengan kebutuhan pengelolaan makanan
31	Kulkas	1	1	1	1	1	1	Standar Nasional Indonesia (SNI)

NO	KATEGORI	Jumlah Narapidana/ Tahanan						KETERANGAN
		< 250	250-500	500-1000	1000-1500	1500-2000	> 2000	
32	Freezer Box	1	1	1	1	1	1	Standar Nasional Indonesia (SNI)
33	Troly Makanan	1	2	4	5	5	5	Troly yang untuk 1000 sampai dengan lebih dari 2000 bisa digunakan 2 kali perjalanan (menyesuaikan)
34	Papan tulis	1	1	1	1	1	1	disediakan untuk penulisan jadwal petugas, menu makanan maupun pemberitahuan lainnya
35	Meja (persiapan pengolahan dan distribusi)	1	1	1	1	1	1	tempat penyimpanan bahan bahan makanan baik dalam tahap persiapan, pengolahan yang dilapisi kramik agar terjaga kebersihanya
36	Ember	2	2	4	4	4	4	Ukuran disesuaikan dengan kebutuhan, Plastik Food Grade/memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI)

BAB V  
PENUTUP

Pelayanan makanan merupakan salah satu hak Tahanan, Anak dan Narapidana yang harus dipenuhi oleh penyelenggara Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan. Hal ini guna mendukung pelaksanaan tugas pokok dan fungsi di bidang pembinaan, pelayanan dan keamanan yang tercantum dalam pasal 14 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan.

Makanan dengan kaidah gizi seimbang dibutuhkan oleh Tahanan, Anak dan Narapidana di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang 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/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang Rutan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan Tahanan, Anak dan Narapidana.

Komitmen dan semangat kerja dari semua pihak yang terkait dengan kegiatan penyelenggaraan makanan di Lapas/LPKA/LPAS/Rutan/Cabang 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.

MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd

YASONNA H. LAOLY