

TINJAUAN HUKUM TERHADAP PENYELENGGARAAN MAKANAN YANG LAYAK KEPADA WARGA
BINAAN DI LAPAS PEREMPUAN KELAS III GORONTALOMisriyanti Abdullah¹, Asrul Hamid²Email: 045334024@ecampus.ut.ac.id

Ilmu Hukum, Universitas Terbuka

Abstract

This study examines the compliance of the provision of adequate food for inmates at the Class III Gorontalo Women's Prison with applicable legal provisions, and identifies the obstacles encountered and efforts to overcome them. This study used an empirical juridical method through literature review, observation, and direct interviews with qualitative analysis. The results indicate that the provision of food follows standard procedures, from budget planning and menu selection, procurement, processing, and distribution. However, despite these provisions being regulated in Law Number 22 of 2022 and Regulation of the Minister of Immigration and Corrections Number 1 of 2025, problems remain, such as budget constraints, lack of storage facilities, and the absence of nutrition experts. Therefore, this study recommends improvements as an integrative strategy to enhance inmates' human rights to adequate food.

Keywords: *Legal Review, Food Administration, Correctional Assisted Residents*

Abstrak

Penelitian ini mengkaji kesesuaian penyelenggaraan makanan yang layak kepada warga binaan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo dengan ketentuan hukum yang berlaku, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dan upaya penanggulangannya. Penelitian ini menggunakan metode yuridis empiris melalui studi pustaka, observasi serta wawancara langsung dengan analisis kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan telah mengikuti prosedur standar mulai dari perencanaan anggaran, menu, pengadaan, pengolahan, hingga distribusi. Akan tetapi, meskipun ketentuan tersebut telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 dan Permen Imipas Nomor 1

Article History

Received: Desember 2025
Reviewed: Desember 2025
Published: Desember 2025

Copyright : Author
Publish by : CAUSA



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

¹ 045334024, Ilmu Hukum Universitas Terbuka

2025 masih terdapat permasalahan, seperti keterbatasan anggaran, kurangnya fasilitas penyimpanan, dan tidak adanya tenaga ahli gizi. Oleh karena itu, penelitian ini direkomendasikan adanya pembenahan sebagai strategi integratif untuk meningkatkan hak asasi warga binaan atas makanan yang layak.

Kata kunci: Tinjauan Hukum, Penyelenggaraan Makanan, Warga Binaan

PENDAHULUAN

Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Pasal 1 ayat (3) menyatakan bahwa Negara Indonesia adalah negara hukum. Dalam konsep tersebut, Negara menjamin adanya pengakuan, jaminan, perlindungan, serta kepastian hukum yang adil, dan diperlakukan secara adil tanpa diskriminasi (Prabowo, 2018). Negara sebagai pemangku kewajiban dalam pemenuhan hak asasi manusia berkewajiban memastikan terpenuhinya hak-hak tersebut bagi seluruh warga negara tanpa pengecualian. Terwujudnya pemenuhan hak asasi manusia dapat mewujudkan masyarakat yang adil dan sejahtera, serta meminimalkan berbagai bentuk pelanggaran dan diskriminasi hak asasi manusia yang masih terjadi di Indonesia (Ardinata, 2020). Pemenuhan kebutuhan hak-hak mendasar bagi setiap individu merupakan amanat konstitusi dan wujud penghargaan terhadap prinsip-prinsip Hak Asasi Manusia (HAM).

Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) adalah lembaga strategis dalam sistem pidana yang berfungsi untuk menegakkan hukum dan memulihkan tatanan sosial. Sebagai lembaga yang bertanggung jawab terhadap pembinaan narapidana. Lapas tidak hanya berperan dalam hal pengawasan dan penegakan hukum, tetapi juga melindungi hak-hak konstituennya. Terdapat beberapa dimensi dalam pemenuhan hak-hak tersebut, mulai dari kebutuhan akan layak hidup hingga memperoleh perlakuan manusiawi dan akses ke program rehabilitasi (Nurgumilar, Suprijatna, & Aminulloh, 2025).

Warga Binaan Pemasyarakatan adalah bagian dari masyarakat yang berada di bawah pengawasan Negara yang sedang menjalani proses pembinaan di Lembaga Pemasyarakatan dan juga berhak memperoleh perlakuan yang manusiawi. Salah satu hak asasi manusia yang berhak diperoleh warga binaan pemasyarakatan yang fundamental adalah hak atas makanan yang cukup, bergizi, dan aman untuk pemenuhan kesejahteraan dasar. Kesejahteraan fisik para Warga Binaan Pemasyarakatan bukanlah satu-satunya hal yang harus di perhatikan, tetapi juga kesehatan mental dan stabilitas emosional merekalah yang diutamakan demi kelancaran proses pembinaan di Lembaga Pemasyarakatan.

Pemenuhan Hak atas layanan kesehatan serta pemberian makanan yang layak juga merupakan bagian integral dari hak asasi manusia yang harus dijamin bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP). Pada pasal 9 huruf d Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan yang menegaskan bahwa hak setiap Warga Binaan Pemasyarakatan atas pemenuhan hak layanan kesehatan dan penyediaan makanan yang memadai sesuai dengan standar gizi yang diperlukan. Selain itu, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2020 tentang Syarat dan Prosedur Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan juga

menegaskan bahwa setiap Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) dan anak binaan berhak atas makanan dan minuman yang cukup kalori dan bergizi.

Peraturan teknis terkait penyelenggaraan makanan bagi Warga Binaan dan tahanan telah diatur dalam Permenkumham Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Narapidana/Tahanan yang mengatur tentang standar gizi, sanitasi dan tata penyelenggaraan makanan di dalam Lembaga Pemasyarakatan. Akan tetapi, peraturan tersebut telah diganti dengan Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan, sebagai bentuk pengaturan penyesuaian dinamika kebutuhan di lapangan, dalam hal ini pengaturan yang mengarah kepada efisiensi pengelolaan dan peningkatan terhadap kualitas pelayanan. Pemutakhiran regulasi ini menjadi bentuk komitmen pemerintah dalam memperkuat pemenuhan hak-hak dasar narapidana, terutama hak atas pangan yang cukup, aman, bergizi, dan sesuai standar kesehatan, di tengah tantangan seperti peningkatan jumlah warga binaan, keterbatasan anggaran, serta tuntutan terhadap pelayanan publik yang semakin berkualitas.

Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan sebelumnya adalah Kementerian Hukum dan HAM yang telah mengalami restrukturisasi kementerian oleh Presiden Prabowo Subianto terhadap beberapa kementerian dalam Kabinet Merah Putih. Saat ini Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan diawasi langsung oleh Menteri Koordinator Bidang Hukum, HAM, Imigrasi dan Pemasyarakatan. Lapas (Lembaga Pemasyarakatan) untuk saat ini berada dalam masa transisi atau peralihan kelembagaan menuju Kementerian IMIPAS. Meskipun demikian, Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pemasyarakatan, tetap menjalankan tugas dan fungsi organisasi seperti sebelumnya. Salah satu fungsi utama yang tetap dilaksanakan adalah proses penyelenggaraan makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) di dalam Lapas. Dalam Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan, disebutkan bahwa narapidana dan tahanan merupakan bagian dari Warga Binaan Pemasyarakatan, yang mencerminkan posisi mereka sebagai individu yang sedang menjalani proses pembinaan di dalam Lapas. Hal ini menegaskan bahwa penyelenggaraan layanan dasar, termasuk pemenuhan kebutuhan gizi melalui penyediaan makanan, merupakan bagian integral dari sistem pembinaan tersebut.

Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan No. 1 Tahun 2025 Pasal 1 menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan adalah serangkaian kegiatan untuk memenuhi hak atas pangan yang memadai dan berkualitas, gizi yang seimbang bagi tahanan, narapidana, anak binaan, anak asuh, dan anak pendamping, yang dilaksanakan mulai dari perencanaan, pengolahan, pendistribusian, hingga pemantauan.

Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo adalah Unit Pelaksana Teknis Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan yang memiliki karakteristik pembinaan yang spesifik, mengingat mayoritas warga binaan adalah perempuan dengan kebutuhan gizi yang berbeda-beda dan cenderung lebih sensitif terhadap isu Kesehatan. Dalam mengoptimalkan pemenuhan hak Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) atas Layanan Kesehatan dan penyediaan makanan, Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo telah melakukan berbagai inisiatif dalam hal ini mencakup serangkaian kegiatan yang dimulai dari kualitas bahan makanan yang diterima dari penyedia, proses pengolahan bahan makanan di Dapur yang telah diresmikan sebagai “Dapur Sehat “ hingga makanan yang disajikan sangat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Pihak Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo. Upaya ini sejalan dengan komitmen lapas untuk memberikan pelayanan publik yang profesional dan transparan, sekaligus mendukung program ketahanan pangan nasional dengan melaksanakan kegiatan pertanian dan peternakan di dalam lapas untuk membina kemandirian warganya. Program ini mencakup panen hasil kebun seperti sayuran (kangkung, pakcoy) dan jagung, serta menanam

berbagai komoditas lain, yang hasilnya bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan pangan para penghuni dan meningkatkan kesejahteraan mereka.

Pentingnya pemenuhan standar penyelenggaraan makanan yang layak bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP), maka perlu dilakukan kajian mendalam mengenai kepatuhan hukum terhadap standar pelayanan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo. Penyediaan makanan bukan sekedar kebutuhan dasar yang harus dipenuhi oleh Negara, tetapi merupakan suatu bagian dari hak asasi manusia dan standar pelayanan makanan minimal di Lembaga pemasyarakatan perempuan kelas III Gorontalo. Penyediaan bahan makanan diatur dalam berbagai peraturan perundang-undangan, oleh karena itu sangat penting untuk menilai kesesuaian implementasinya dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Meskipun pemenuhan hak atas makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) telah diatur dalam berbagai peraturan-undangan, dalam pelaksanaannya sering menemui berbagai kendala, seperti keterbatasan anggaran, tenaga ahli gizi, dan sarana dan prasarana dapur di lembaga pemasyarakatan. Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan menerapkan kebijakan dan standar teknis untuk mengatasi masalah tersebut di atas. Namun efektivitas kebijakan tersebut masih menimbulkan pertanyaan, terutama jika menyangkut dinamika lokal. Dalam konteks ini, penting untuk melakukan penelitian guna mengetahui apakah penyelenggaraan makanan yang layak bagi Warga Binaan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo telah sesuai dengan ketentuan hukum yang ada, serta untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang terkena dampak dari penanggulangannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian yuridis empiris, yaitu pendekatan yang memadukan kajian terhadap peraturan perundang-undangan melalui studi kepustakaan ((library research) serta peninjauan langsung terhadap pelaksanaannya di lapangan (field research). Studi kepustakaan dilakukan dengan menelaah berbagai sumber hukum, seperti regulasi, jurnal ilmiah, buku teks, makalah, dan dokumen lain yang berkaitan dengan isu pemenuhan hak atas makanan layak bagi warga binaan pemasyarakatan. Adapun penelitian lapangan dilakukan dengan observasi langsung mengenai penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo. Data yang diperoleh dari kedua metode tersebut akan diolah dan dianalisis secara kualitatif, yaitu menyajikan data informasi dari temuan observasi serta hasil wawancara dengan responden dan informan. Penyajian hasil penelitian dilakukan secara deskriptif, bertujuan menggambarkan kondisi faktual di lapangan dan mengaitkan dengan data kepustakaan, termasuk sumber hukum primer maupun sekunder. Melalui metode ini, penelitian diharapkan dapat memberikan pemahaman yang menyeluruh mengenai pelaksanaan penyediaan makanan layak bagi warga binaan di lapas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaturan Hukum Mengenai Penyelenggaraan Makanan yang Layak Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Indonesia

Pemenuhan makanan layak bagi warga binaan pemasyarakatan pada dasarnya merupakan hak asasi manusia yang dijamin oleh konstitusi Indonesia dan peraturan perundang-undangan lainnya. Salah satu tantangan yang dihadapi oleh narapidana/tahanan adalah memperoleh layak makanan (Nurrahman, 2022). Hak tersebut termasuk dalam kategori hak dasar narapidana yang wajib diberikan oleh negara tanpa mempertimbangkan latar belakang tindak pidananya. Hal ini

didasarkan pada prinsip bersifat rehabilitatif bukan represif dalam proses pembinaan di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas).

Salah satu hak tahanan, narapidana, anak dan anak binaan di atas adalah mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan gizi yang bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatannya. Hal tersebut selaras dengan ketentuan yang tercantum dalam *Standard Minimum Rules of the Treatment of Prisoners* Pasal 22 ayat (1), yang menyatakan bahwa setiap Tahanan maupun Narapidana memiliki hak untuk memperoleh asupan makanan yang bergizi yang berkualitas untuk memelihara Kesehatan dan daya tahan tubuh dan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia Pasal 11 yang menyatakan bahwa setiap orang berhak atas pemenuhan kebutuhan mendasarnya guna menunjang proses pertumbuhan dan perkembangannya secara layak. Terpenuhinya hak Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan dimaksud khususnya pemenuhan hak mendapatkan makanan yang layak sesuai kebutuhan gizi dapat mendukung terlaksananya tugas pokok dan fungsi UPT Pemasyarakatan di bidang pembinaan, pelayanan dan keamanan (PERMEN IMIPAS NO.1 TAHUN 2025).

Dalam aspek hak asasi manusia, Undang-Undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia menegaskan tanggung jawab negara untuk memastikan terpenuhinya hak setiap orang atas standar hidup yang layak, termasuk ketersediaan pangan yang bergizi serta aman bagi kesehatan. Hak memperoleh makanan yang layak merupakan bagian penting dari hak untuk mempertahankan hidup dan mengembangkan kemampuan fisik maupun mental individu. Ketentuan tersebut juga selaras dengan prinsip-prinsip konstitusi dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945, khususnya Pasal 28A hingga Pasal 28J, yang menjadi dasar hukum bagi perlindungan dan pemenuhan hak-hak fundamental warga negara. Melalui pasal-pasal tersebut, negara diwajibkan menjamin tidak adanya perlakuan diskriminatif, termasuk dalam pemenuhan hak-hak warga binaan pemasyarakatan yang berada dalam pembinaan negara. Dengan demikian, pemenuhan hak atas makanan yang layak bagi warga binaan bukan hanya merupakan kewajiban administratif institusi pemasyarakatan, tetapi juga manifestasi tanggung jawab konstitusional dan moral negara dalam menegakkan prinsip HAM secara universal.

Ketentuan hukum mengenai hak atas makanan yang layak bagi warga binaan pemasyarakatan di Indonesia diatur dalam Undang-Undang No. 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan (menggantikan Undang-Undang No. 12 Tahun 1995). Setiap warga binaan berhak memperoleh pelayanan kesehatan dan makanan yang cukup serta memenuhi standar kesehatan. Ketentuan normatif ini merupakan tanggung jawab negara untuk menjamin terpenuhinya kebutuhan dasar warga binaan pemasyarakatan selama menjalani pidana. Lebih lanjut, pengaturan tersebut diperjelas melalui sejumlah peraturan pelaksana serta pedoman teknis yang mengatur standar penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan, termasuk aspek gizi, higienitas, frekuensi penyajian, dan keamanan pangan. Oleh karena itu, peraturan ini tidak hanya memenuhi kewajiban lembaga-lembaga pemasyarakatan tetapi juga berfungsi sebagai instrumen untuk memastikan bahwa warga binaan menerima hak atas makanan yang sesuai dengan standar kesehatan. Ketentuan ini semakin dipertegas melalui peraturan teknis yang mengatur standar pelayanan makanan.

Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan menyatakan bahwa setiap Warga Binaan Pemasyarakatan di Indonesia berhak atas pelayanan kesehatan dan layak makanan, serta pelayanan kesehatan yang sesuai standar. Ketentuan normatif ini merupakan salah satu bentuk tanggung jawab nasional dalam menjamin terpenuhinya kebutuhan warga binaan selama masa pidana. Dengan demikian, ketentuan-ketentuan tersebut di atas dijelaskan melalui sejumlah peraturan operasional dan juknis yang menetapkan standar penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan, seperti gizi, higienitas, frekuensi penyajian, dan keamanan pangan. Oleh karena itu, peraturan ini tidak hanya memenuhi kewajiban lembaga pemasyarakatan tetapi juga berfungsi sebagai instrumen untuk memastikan bahwa warga

binaan menerima makanan yang sesuai dengan standar kesehatan dan kesejahteraan mereka. Ketentuan ini ditegaskan lebih lanjut melalui peraturan teknis yang mengatur standar penyelenggaraan makanan.

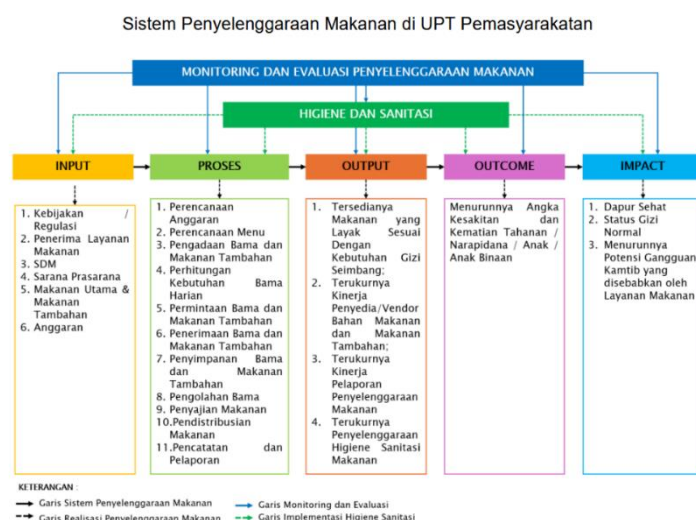
Berdasarkan Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, Nomor PAS-498.PK.01.07.02 Tahun 2015 tentang Standar Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara dan Cabang Rumah Tahanan Negara. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan berupaya melakukan perbaikan dengan membuat standar penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan (Anamta, Suhartini, Mulyadi, 2025).

Penyelenggaraan makanan yang telah ditetapkan dalam Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 kini digantikan dan diatur lebih lanjut oleh Permen Imipas No. 1 Tahun 2025. Peraturan baru ini bertujuan untuk memperkuat manajemen, pengawasan, dan standar gizi makanan, serta memberantas monopoli dalam pengadaan bahan makanan bagi tahanan, narapidana, anak, dan anak binaan di Unit Pelaksana Teknis (UPT) Pemasyarakatan.

Regulasi yang sebelumnya dituangkan dalam Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 telah diubah dan direvisi dengan Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2025. Permenkumham Nomor 40 Tahun 2017 yang kini dicabut dan dinyatakan tidak berlaku, sebelumnya berfungsi sebagai pedoman penyelenggaraan makanan bagi narapidana, tahanan, dan anak di Lapas maupun Rutan. Namun, demi meningkatkan manajemen dan efektivitas layanan, pemerintah menerbitkan Permen Imipas Nomor 1 Tahun 2025 sebagai peraturan baru yang tidak hanya memperkuat sistem pengawasan, tetapi juga bertujuan meminimalisir potensi penyimpangan, mencegah monopoli pengadaan bahan makanan, serta meningkatkan standar kesehatan dan kualitas gizi bagi warga binaan. Ruang lingkup Peraturan Menteri Imipas ini mencakup setiap Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan sehingga penerapannya lebih komprehensif. Selain memberikan pedoman teknis penyelenggaraan makanan, peraturan ini juga bertujuan untuk mengoptimalkan program ketahanan pangan.

Permen Imipas No. 1 Tahun 2025 mengatur sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan yang merupakan rangkaian proses pengelolaan makanan yang bertujuan untuk menurunkan angka kesakitan dan kematian tahanan, narapidana, anak, anak binaan serta anak yang dibawa serta, termasuk kemungkinan timbulnya gangguan keamanan dan ketertiban di lingkungan UPT Pemasyarakatan. Pelaksanaan sistem penyediaan makanan pada UPT Pemasyarakatan dibagi ke dalam lima (5) komponen utama, yaitu input, proses, output, outcome, dan impact, yang dapat dilihat pada bagan berikut:

Diagram 1: Sistem penyediaan makanan di UPT Pemasyarakatan



Sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan yang digambarkan dalam diagram di atas terdiri dari lima komponen utama, yaitu : input, proses, output, outcome, dan impact. Peraturan perundang-undangan, pelayanan, sumber daya manusia, prasarana, makanan utama dan tambahan, serta anggaran pengadaan makanan menjadi komponen awal (input). Tahapan proses dalam penyelenggaraan makanan di lapas yang terdiri dari perencanaan anggaran, menu, pengadaan, perhitungan kebutuhan bahan makanan harian, permintaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, pendistribusian, pencatatan, dan pelaporan. Tujuannya adalah terpenuhinya makanan yang aman, bergizi, bermutu, dan sesuai dengan kebutuhan warga binaan. Langkah-langkah dalam penyelenggaraan makanan meliputi:

1. Perencanaan Anggaran

Proses penyusunan anggaran untuk mendukung penyelenggaraan makanan pada unit Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan dilaksanakan sesuai tahapan perencanaan dan penganggaran yang telah ditetapkan dalam Peraturan Menteri Keuangan Nomor 62 Tahun 2023 mengenai Perencanaan Anggaran, Pelaksanaan Anggaran, Akuntansi, dan Pelaporan Keuangan.

2. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah kegiatan merancang daftar makanan dengan komposisi gizi yang seimbang, yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan, serta Anak Bawaan di lingkungan pemasarakatan. Adapun tujuan dari perencanaan menu meliputi hal-hal berikut:

- Memvariasikan makanan;
- Mempertahankan cita rasa;
- Mencegah kebosanan terhadap menu makanan yang disajikan; dan
- Mendukung tahapan perencanaan pengadaan bahan makanan sesuai dengan kearifan lokal, ketersediaan pangan di pasaran, dan indeks biaya makan.

Mekanisme penyusunan perencanaan menu diatur melalui petunjuk teknis yang ditetapkan oleh Direktur Jenderal.

- Siklus menu yang digunakan di UPT Pemasarakatan adalah siklus menu 10 (sepuluh) hari sebagaimana tabel berikut :

**Tabel 1: Siklus Menu Per 10 (Sepuluh) Hari
Di UPT Pemasarakatan**

Tanggal	Menu (Per 10 Hari)
1 sampai 10	Hari ke-1 sampai hari ke-10
11 sampai 20	Kembali ke menu hari ke-1 sampai hari ke-10
21 sampai 30	Kembali ke menu hari ke-1 sampai hari ke-10
31	Menggunakan menu hari ke-7
Bulan berikutnya dimulai lagi dari tanggal 1	

Siklus menu yang digunakan UPT Pemasarakatan disusun dalam pola rotasi sepuluh hari, yang bertujuan untuk memastikan variasi nutrisi sekaligus memudahkan perencanaan logistik dan pengendalian mutu makanan bagi Warga Binaan Pemasarakatan (WBP). Dari Tanggal 1 sampai Tanggal 10, menu harian diharapkan dapat digunakan pada waktu tersebut. Dari Tanggal 11 sampai Tanggal 20, kembalilah ke menu hari pertama dan pastikan makanannya konsisten dan bergizi tanpa memerlukan menu baru. Hal yang sama terjadi dari Tanggal 21 sampai Tanggal 30, jadi setiap hari dalam seminggu ada tiga siklus item menu. Pada tanggal 31, jika bulan yang dimaksud mempunyai satu hari, maka petugas akan

menggunakan menu dari hari ketujuh sebagai standar penyesuaian. Siklus ini kemudian terjadi pada awal tahun berikutnya.

b) Ragam bahan makanan, berat kotor, tingkat frekuensi pemakaian, serta spesifikasi masing-masing bahan dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Daftar Kebutuhan dan Spesifikasi Bahan Makanan

No	Jenis Bahan Makanan	Berat Kotor/ 10 Hari	Satuan	Frekuensi penggunaan	Spesifikasi
1	Beras Laki-laki Dewasa	3,5	kg	30	Bersih, tidak apek, tidak banyak gabah, tidak terdapat kerikil, tidak terdapat kutu beras
2	Beras Perempuan Dewasa	2,5	kg		
3	Beras Anak Binaan	3,2	kg		
4	Beras Anak Binaan 6 - 11 bulan	0,5	kg		
5	Beras Anak Binaan 12 - 36 bulan	1,25	kg		
6	Ubi /Ketela	1,59	kg	10	Segar dan bersih *Untuk anak binaan tidak diberikan ubi/ketela
7	Daging Sapi	0,175	kg	5	Segar, tidak berlendir, tidak mengandung bahan pengawet
8	Ikan Kering	0,105	kg	5	Bisa berupa ikan kering asin atau kering tawar dengan spesifikasi kering dan bersih
9	Ikan Segar	0,3	kg	6	Segar, berkilat, kenyal, tidak hancur, utuh, tidak berformalin
10	Ayam Ras/Boiler	0,7	kg	8	Bersih, segar, tanpa kepala (karkas), tanpa jeroan
11	Telur Ayam Ras	6	butir	6	Kulit bersih, tidak busuk, tidak retak
12	Tempe	0,35	kg	7	Tempe kedelai berkualitas baik, segar dan tidak busuk
13	Tahu	0,77	kg	7	Warna putih/kuning, segar, bersih, murni, padat, tidak hancur, tanpa formalin,
14	Kacang Hijau	0,1	kg	5	kondisi kering, bersih, tua, serta bebas dari kutu.
15	Kacang-Kacangan (Kacang Tanah/Kacang Merah/ Lainnya)	0,12	kg	6	Kacang Tanah : Kering, bersih, tua, terkupas, tidak hancur, tidak berjamur, tidak tengik Kacang Merah : Dalam kondisi segar, utuh, bersih, serta bebas dari akar.
16	Kelapa Daging	0,3	kg	10	Segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru

No	Jenis Bahan Makanan	Berat Kotor/ 10 Hari	Satuan	Frekuensi penggunaan	Spesifikasi
17	Sayuran Segar	3	kg	30	Segar, warna cerah dan tidak pucat, tidak layu
18	Bumbu Segar	0,3	kg	10	Dalam kondisi segar, baru, serta bebas dari bau tidak sedap
19	Garam Dapur	0,12	kg	10	Kering, higienis, mengandung yodium, dan belum melewati masa kedaluwarsa.
20	Gula Pasir	0,13	kg	10	Kering, bersih, murni, produk dalam negeri/lokal, tidak hancur, tidak menggumpal
21	Gula Kelapa/Aren	0,065	kg	10	Kering, tidak bersampah, tidak keropos, tanpa campuran
22	Minyak Goreng	1,05	liter	10	Tidak tengik, dalam kemasan, tidak kedaluwarsa, bersih, murni, tidak dicampur
23	Buah-Buahan	10	buah	10	Kulit buah utuh dan tidak rusak, Aroma segar dan khas, warna cerah dan tidak pudar, Tekstur kenyal dan tidak layu
24	Racikan Sambal	0,1	kg	10	Segar, baru, tidak bau *Untuk anak bawaan tidak diberikan Racikan Sambal
25	Kecap	0,12	liter	10	Manis, kualitas baik, tidak <i>expire</i> , dalam kemasan bersegel, murni
26	Air Minum	20	liter	10	Air siap konsumsi yang memenuhi syarat uji kelayakan air minum yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan
27	Gas	1,75	kg	10	-
28	Minyak Tanah	4,5	liter	10	-
29	Kayu Bakar	0,01	m3	10	-

Tabel tersebut menggambarkan *siklus kebutuhan bahan makanan* untuk pemenuhan gizi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) selama periode 10 hari, yang disusun berdasarkan jenis bahan pangan, jumlah kebutuhan, frekuensi pemakaian, dan standar mutu masing-masing bahan.. Secara ilmiah, data ini menunjukkan bahwa penyediaan pangan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo ini mematuhi prinsip-prinsip keamanan dan kualitas pangan, yang mengharuskan setiap bahan pangan memenuhi kriteria kesegaran, kebersihan, dan bebas dari kontaminan fisik, kimia, dan biologis. Makanan pokok, seperti beras, memiliki standar yang berbeda untuk pria, wanita, dan anak-anak dewasa, yang menunjukkan penyesuaian kebutuhan energi berdasarkan kategori demografi. Sumber protein hewani seperti daging sapi, ayam, ikan segar, ikan kering, dan telur diatur frekuensi pengadaannya antara 5-8 kali per 10 hari guna memastikan kecukupan asupan protein dan variasi menu. Untuk menjaga keseimbangan gizi,

protein nabati (tempe, tahu, kacang-kacangan) serta sayuran segar dan buah-buahan disuplai hampir setiap hari, kecukupan mikronutrien, dan serat. Bahan tambahan lain seperti bumbu, minyak, gula, dan garam memenuhi standar mutu pangan nasional, termasuk persyaratan kadar yodium, kemurnian, dan keamanan dari bahan tambahan berbahaya. Selain bahan makanan kebutuhan operasional dapur seperti air minum, gas, minyak tanah, dan kayu bakar juga dicantumkan sebagai suatu komponen penting pada sistem produksi makanan. Secara keseluruhan pada tabel ini memperlihatkan bahwa manajemen bahan makanan di Lembaga Pemasarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo dirancang secara terukur, higienis, dan sesuai standar gizi untuk mendukung kesehatan Warga Binaan Pemasarakatan (WBP).

Spesifikasi bahan pangan yang ditetapkan dalam peraturan sudah ideal, namun penerapannya di UPT Pemasarakatan mungkin sesuai dengan ketersediaan bahan pangan di pasar berdasarkan pemetaan yang memenuhi persyaratan tersebut.

- c) memprioritaskan penggunaan bahan pangan lokal, sekaligus mendukung perekonomian daerah serta memanfaatkan hasil kegiatan pembinaan pertanian, perikanan, peternakan, perkebunan, dan tata boga di UPT Pemasarakatan;
 - d) Jika ditemukan adanya keterbatasan penyediaan bahan makanan (kelangkaan dan/atau kemahalan bahan makanan) di wilayah UPT Pemasarakatan dapat dilakukan konversi bahan makanan pada kerangka menu dan daftar menu tanpa mengubah susunan pola menu yang termuat dalam peraturan ini.
3. Pengadaan Bahan Makanan dan Makanan Tambahan
Pengadaan dalam sistem penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan bahan makanan dan makanan tambahan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan yang melibatkan proses perencanaan, pemilihan dan pengadaan.
 4. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan dan Makanan Tambahan
Menghitung kebutuhan bahan makanan harian adalah langkah pertama dalam menentukan jenis dan jumlah bahan makanan yang diperlukan sesuai jumlah Warga Binaan Pemasarakatan (WBP) pada hari tertentu berdasarkan menu yang tertera dalam kontrak pengadaan bahan makanan yang sudah disediakan. Perhitungan bahan makanan ini adalah yang menjadi dasar untuk permintaan pengadaan bahan makanan.
 5. Permintaan Bahan Makanan
Proses permintaan bahan makanan oleh UPT Pemasarakatan ke pihak penyedia dengan mempertimbangkan kebutuhan konsumsi makanan harian dan tingkat ketersediaan inventaris di ruang penyimpanan bahan makanan. Pada tahap ini, jenis makanan dan jumlah permintaannya ditentukan sesuai dengan tanggal atau periode permintaan.
 6. Penerimaan Bahan Makanan
Pada tahap penerimaan bahan makanan ini meliputi pemeriksaan bahan makanan, penimbangan, pencatatan jenis bahan makanan, serta pelaporan mengenai kesesuaian jenis bahan makanan, jumlahnya, dan spesifikasi bahan makanan yang diterima sesuai dengan dokumen permintaan dan kontrak pengadaan bahan makanan UPT Pemasarakatan Lembaga Pemasarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo dengan pihak penyedia.
 7. Penyimpanan Bahan Makanan
Penyimpanan bahan makanan adalah kegiatan memilah, membersihkan, menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering/basah, mencatat dan melaporkan proses keluar masuk bahan makanan dari area penyimpanan. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah memastikan mutu serta keamanan bahan makanan tetap terjaga sebelum diolah.
 8. Pengolahan Bahan Makanan
Pengolahan Bahan Makanan adalah proses mengubah bahan makanan mentah dengan teknik dan metode yang berbeda menjadi makanan yang siap dikonsumsi, bergizi dan tahan lama. Pada proses pengolahan bahan makanan adalah dengan memperhatikan dan mengupayakan standar higiene sanitasi yang baik, prinsip hygiene dan sanitasi makanan

dapat dilaksanakan antara lain dengan menjadikan bahan makanan menjadi lebih berkualitas yaitu:

- a) Area dapur wajib memenuhi standar teknis sanitasi guna mencegah potensi kontaminasi;
- b) Dilakukan pemilahan bahan makanan untuk menjaga mutu sebelum diolahnya;
- c) Proses peracikan bahan, penyiapan bumbu, pengolahan atau memasak, serta penentuan prioritas dalam kegiatan memasak wajib mengikuti urutan kerja dan prinsip higiene. Selain itu, seluruh bahan makanan yang akan diolah perlu dicuci dengan air yang mengalir;
- d) Peralatan memasak maupun peralatan makan harus dibuat dari bahan yang memenuhi standar *food grade*, yaitu tidak menimbulkan reaksi terhadap makanan, aman digunakan, serta tidak menimbulkan risiko bagi kesehatan;
- e) Higiene penanganan makanan.

9. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan aktivitas menempatkan makanan ke dalam peralatan makan atau wadah sesuai ukuran porsi yang telah ditetapkan sebelum dikonsumsi oleh Tahanan, Narapidana, Anak, maupun Anak Binaan. Dalam pelaksanaan kegiatan penyajian, petugas dapur harus menyiapkan sampel makanan sesuai standar porsi yang disimpan di dalam mesin penghangat. Sampel makanan digunakan sebagai antisipasi jika terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan.

10. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah suatu kegiatan menyalurkan makanan kepada Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan sesuai dengan jumlah Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan yang dilayani.

Pendistribusian makanan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- a. Sentralisasi (terpusat) adalah cara menyalurkan makanan dengan membagi dan menyajikan makanan ke dalam alat makan di ruang produksi makanan/dapur;
- b. Desentralisasi (tidak terpusat) adalah cara menyalurkan makanan dengan membawa makanan ke blok/kamar hunian dalam jumlah banyak/besar sesuai dengan jumlah penghuni, kemudian dipersiapkan ulang dan disajikan ke dalam alat makan sebelum diberikan kepada Tahanan/Anak/Narapidana;
- c. Kombinasi (Sentralisasi & Desentralisasi)

11. Pencatatan dan Pelaporan

Pencatatan adalah kegiatan mencatat setiap langkah dalam penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan, dan Anak Binaan sedangkan pelaporan adalah hasil pengolahan dari pencatatan yang dilakukan secara berkala sesuai dengan waktu dan kebutuhan yang diperlukan.

Selanjutnya, *outcome* yang diharapkan mencakup terpenuhinya kebutuhan gizi warga binaan, meningkatnya kondisi kesehatan, serta terbentuknya kepuasan terhadap pelayanan makanan yang diberikan. Outcome ini merupakan indikator penting untuk menilai efektivitas penyelenggaraan makanan dalam perspektif jangka menengah. Pada akhirnya, seluruh rangkaian tersebut menghasilkan *impact* jangka panjang berupa meningkatnya kualitas pembinaan, terpenuhinya hak-hak dasar warga binaan, serta berkontribusi pada keberhasilan sistem pemasyarakatan secara keseluruhan. Diagram diatas menunjukkan bahwa penyelenggaraan bahan makanan bukan hanya merupakan kegiatan operasional harian, namun merupakan suatu sistem berkelanjutan, dan saling mendukung dalam memenuhi screening, pelaksanaan hak asasi dan dalam proses pembinaan dalam sistem pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo.

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo

Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo yang terletak di Jalan Sude Kau, Kelurahan Hutuo, Kecamatan Limboto, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo, merupakan bagian dari Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan. Secara kelembagaan bahwa lembaga ini masih tergolong dalam Lapas Kelas III karena kapasitas hunian dan sumber daya manusia yang masih terbatas. Data terbaru menunjukkan bahwa jumlah Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) adalah 80 Warga Binaan perempuan dan 1 orang anak bawaan yang dibawa oleh ibunya yang sedang menjalani pembinaan di dalam lapas. Lembaga Pemasyarakatan ini didukung oleh 63 orang petugas yang meliputi staf administrasi, petugas pengamanan, dan pembina kepribadian dan keterampilan. Komposisi tersebut di atas menunjukkan adanya pembagian tugas yang terstruktur guna menjamin hak dasar Warga Binaan pembinaan, pengamanan, dan pemberian hak dasar yang profesional dan berkesinambungan.

Sesuai dengan Permen Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2025 merupakan kebijakan yang mendasar dalam menjamin adanya penyelenggaraan makanan bagi warga binaan yang ketersediaannya sudah lebih dari cukup. Kebijakan ini merupakan kepatuhan terkait standar gizi, standar penyajian makanan, keselamatan pangan, dan pangan berkualitas yang merupakan bagian dari pelayanan pemasyarakatan kepada warga binaan pemasyarakatan (WBP). Di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo, hak atas makanan menjadi hal yang sangat penting, dalam memenuhi hak tersebut bukan hanya makanan yang diberikan, tetapi juga kualitas, nutrisi, gizi yang seimbang, dan cara pengolahan dan pendistribusian makanan.

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya untuk memastikan bahwa kualitas dan cita rasa makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan pelanggan dan dapat mengurangi biaya penyelenggaraan makanan dengan cara yang wajar sambil mempertahankan kualitas pelayanan (Mastuti, 2025). Penyelenggaraan makanan bagi Warga Binaan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo telah mengalami peningkatan kualitas layanan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2025 tentang penyelenggaraan makanan pada Unit Pelaksana Teknis ini merupakan pengembangan dari Permenkumham Nomor 40 tahun 2017, yaitu dengan memberikan peningkatan pada bagian teknis, tanggung jawab pelaksanaan, dan sistem pemasyarakatan yang berlaku.

Implementasi dari pelaksanaan regulasi tersebut di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo adalah adanya peningkatan standar pemenuhan gizi, pengadaan bahan pangan, dan pengolahan bahan makanan yang lebih sehat, lebih higienis untuk kesehatan warga binaan. Selain itu, pengawasan serta evaluasi berkala perlu ditingkatkan guna memastikan bahwa pada setiap tahapan layanan makanan sudah sesuai dengan ketentuan yang sudah ditetapkan. "Makanan yang layak merupakan bagian tak terpisahkan dari hak narapidana atas pelayanan kesehatan dan kehidupan yang bermartabat." (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan, *Buku Standar Menu Makanan Bagi Tahanan/Anak/Narapidana*, 2020). Kelompok rentan yang sangat membutuhkan pelayanan medis seperti ibu hamil, lansia dan anak bawaan harusnya diberikan perhatian lebih khusus berdasarkan peraturan yang terbaru yaitu dengan menyediakan menu tambahan sesuai dengan kondisi masing-masing. Hal ini menggambarkan bahwa penyelenggaraan bahan makanan bukan hanya bersifat umum, akan tetapi lebih tanggap terhadap kebutuhan masing-masing individu warga binaan pemasyarakatan (WBP) di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo. Komitmen dari pihak pemerintah dalam hal menjamin hak dasar atas bahan makanan merupakan suatu bentuk upaya meningkatkan kualitas atas pelayanan menjadikan pemasyarakatan yang humanis, adil dan selaras dengan prinsip-prinsip Hak Asasi Manusia (HAM).

Dalam pelaksanaan penyelenggaraan bahan makanan di Lembaga pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo yang dikoordinasi dan diawasi langsung oleh Kepala Subseksi Pembinaan, serta dibantu oleh tiga orang staf pengawas dapur. Pengawas dapur bertugas dalam mengawasi jalannya pelaksanaan penyediaan makanan di Lapas mulai dari kegiatan permintaan, penerimaan, penyimpanan bahan makanan sampai distribusi makanan yang layak

dan bergizi kepada warga binaan. Selanjutnya membuat laporan harian kegiatan penyelenggaraan makanan yang telah dilaksanakan pada hari itu dan Menyusun laporan bulanan sebagai acuan pembayaran tagihan kepada pihak penyedia serta memastikan seluruh rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo terlaksana dengan baik sesuai standar SOP dan aturan yang berlaku. Selain itu, petugas dapur wajib menjaga keamanan dan ketertiban di dalam Lapas terutama di dapur dengan mengawasi keamanan sarana, prasarana dan warga binaan pemasyarakatan (WBP) sebagai tamping dapur, juru masak dan asisten juru masak. Berdasarkan Surat Keputusan Kepala Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo enam orang tamping dapur diperbantukan di dapur sebagai bagian dari proses pembinaan dan dukungan terhadap kelancaran operasional penyediaan makanan yang layak kepada warga binaan.

Berdasarkan hasil observasi langsung di lapangan dan wawancara kepada penanggung jawab dan petugas dapur seluruh tahapan proses penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo sudah sesuai dengan tahapan operasional yang berpedoman pada standar gizi yang diatur dalam Peraturan Menteri Imigrasi dan Nomor 1 Tahun 2025. Tahapan penyelenggaraan makanan mencakup sejumlah proses, mulai dari perencanaan anggaran, perancangan menu, penyediaan bahan pangan, perhitungan kebutuhan bahan baku, pengajuan serta penerimaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, hingga penyaluran makanan kepada Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) setiap hari.

1. Perencanaan Anggaran

Perencanaan anggaran merupakan bagian yang sangat penting dalam pelaksanaan layanan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo, dan dilakukan secara berkala sesuai dengan proyeksi jumlah warga binaan yang ada. Penyusunan anggaran ini didasarkan pada standar biaya konsumsi harian yang ditetapkan oleh pemerintah, termasuk ketentuan alokasi tambahan bagi kelompok rentan seperti ibu hamil, ibu menyusui, dan lanjut usia yang memiliki kebutuhan gizi lebih tinggi. Selain itu, penyusunan anggaran juga memperhitungkan aspek ketersediaan serta efisiensi pembelanjaan bahan makanan melalui sistem kontrak bahan makanan (bama) yang diatur secara resmi dengan pihak penyedia. Upaya ini dilaksanakan untuk memastikan keberlangsungan pelayanan makan bagi warga binaan, pemenuhan gizi yang lebih optimal, serta peningkatan akuntabilitas dalam pemanfaatan anggaran negara.

2. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah rangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan yang harmonis, sesuai, memenuhi kebutuhan gizi dan kesesuaian cita rasa dengan selera konsumen.” (Juhartini dkk., 2022). Perencanaan menu makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo merupakan salah satu tahapan strategis dalam menjamin pemenuhan kebutuhan gizi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP). Proses perencanaan dilakukan oleh petugas dapur yang kemudian dikonsultasikan kepada petugas kesehatan untuk memastikan kesesuaian aspek kesehatan. Adapun tenaga kesehatan yang tersedia di Lapas saat ini terdiri dari dokter dan perawat, sehingga belum terdapat tenaga ahli gizi yang berperan khusus dalam analisis kebutuhan gizi secara profesional. Kondisi tersebut berpotensi memengaruhi optimalisasi pengawasan mutu gizi, terutama dalam penyesuaian kebutuhan diet spesifik. Berikut daftar menu makanan yang direncanakan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo.

Gambar 1: Daftar Menu Siklus 10 Hari

DAFTAR MENU SIKLUS 10 HARI

PADA LEMBAGA PEMASYARAKATAN PEREMPUAN KELAS III GORONTALO

Waktu Makan	Menu Hari Ke I	Menu Hari Ke II	Menu Hari Ke III	Menu Hari Ke IV	Menu Hari Ke V	Menu Hari Ke VI	Menu Hari Ke VII	Menu Hari Ke VIII	Menu Hari Ke IX	Menu Hari Ke X
P A G I	Nasi putih, Telur rebus, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Tumis ikan, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Telur rebus, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Tumis ayam, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Telur rebus, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Daging sapi, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Telur rebus, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Sambal goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Telur rebus, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Ikan fufu sayur, Tumis sayur, Sambal, Air minum
SNACK	Kacang hijau	Ubi rebus	Kacang hijau	Ubi rebus	Kacang hijau	Ubi rebus	Kacang hijau	Ubi rebus	Kacang hijau	Ubi rebus
S I A N G	Nasi putih, Santan, Jajang campur tahu, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Daging sapi, Tempe goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Sambal goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Ikan fufu sayur, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Kari ayam, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Kuah asam, Ikan tahu, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Ayam goreng, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Santan, Ikan fufu campur tempe, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Ikan goreng rica, Tahu goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum	Nasi putih, Telur balado, Tahu goreng, Tumis sayur, Sambal, Buah, Air minum
M A L A M	Nasi putih, Sambal goreng, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Ikan fufu sayur, campur tahu, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Santan, Jajang campur tahu, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Daging sapi, Tempe goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Ikan fufu sayur, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Sambal, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Daging sapi, Santan, Jajang campur tahu, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Daging sapi, Kacang goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Sup ayam tahu, Daging sapi, Tumis sayur, Sambal, Air minum	Nasi putih, Daging sapi, Tempe goreng, Tumis sayur, Sambal, Air minum
S N A C K	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus	Ubi rebus

Kasubke, Pembinaan


 Sri Meriyanti Ma'ruf
 NIP. 198503112006042001
Mengetahui,
Kepala Perempuan Kelas III Gorontalo

 Eland Kartini
 NIP. 197904302001122001

Daftar Menu Siklus 10 Hari yang direncanakan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo menunjukkan upaya penyelenggaraan makanan yang beragam dan seimbang sesuai prinsip gizi seimbang bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP). Siklus menu yang disusun dilakukan agar makanan yang dikonsumsi oleh warga binaan bervariasi serta dapat dipastikan terpenuhinya kebutuhan makanan yang bergizi dan layak dalam hal meliputi kebutuhan karbohidrat, protein, lemak maupun vitamin dan mineral setiap hari sesuai dengan hitungan yang tercantum dalam Permen Imipis No 1 Tahun 2025. Menu yang dibagikan terdiri dari makanan yang mengandung karbohidrat Utama seperti nasi dan ubi sebagai tambahan, berprotein hewani dan nabati seperti ikan segar, telur, ayam, daging segar, ikan serta tahu dan tempe yang dilengkapi dengan sayuran segar dan sehat. Siklus menu selama 10 hari yang bervariasi ini bisa menggambarkan bahwa adanya peningkatan kualitas makanan yang dapat menunjang kesehatan warga binaan sesuai dengan prinsip kombinasi pangan sederhana. Dengan dilaksanakannya penerapan siklus menu selama 10 hari yang menunjang petugas dapur dalam membuat perencanaan anggaran, membuat permintaan bahan makanan, serta melakukan pengawasan kualitas makanan yang lebih layak dan bergizi secara optimal yang sudah sesuai dengan aturan dan ketentuan yang sudah ditetapkan.

3. Pengadaan Bahan Makanan

Ada beberapa tahap pengadaan bahan makanan yang dilaksanakan antara oleh Kantor Wilayah Imigrasi dan Pemasyarakatan Ditjenpas Wilayah Gorontalo dan Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo, yaitu tahap perencanaan dan pemilihan vendor penyedia bama, yang mengacu kepada kontrak bahan makanan dan peraturan yang berlaku. Beberapa hal yang menjadi pertimbangan dalam pengadaan bahan makanan adalah mutu dan keamanan bahan makanan, ketersediaan stok bahan makanan, dan harga bahan makanan sesuai kontrak. Selain itu pengadaan juga perlu disesuaikan dengan jumlah warga binaan yang ada pada Lapas, kebutuhan gizi dan kalori per orang, variasi menu makanan yang berbeda untuk setiap harinya, sehingga dapat dipastikan kepada penyedia telah memenuhi syarat sebagai mitra penyedia makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo.

4. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Kebutuhan bahan makanan dilakukan perhitungan oleh petugas dapur dengan mengacu pada standar kecukupan gizi per orang, jenis bahan makanan, berat kotor, frekuensi penggunaan, dan spesifikasi bahan makanan yang tercantum dalam Permen Imipis No 1 Tahun 2025 dan dihitung berdasarkan jumlah penghuni tiap harinya. Masing-masing bahan makanan seperti makanan pokok (nasi), lauk pauk, sayuran, makanan tambahan dihitung sangat dirinci untuk menghindari kelebihan dan kekurangan stok yang disesuaikan dengan anggaran dan selanjutnya akan digunakan sebagai acuan permintaan bahan makanan kepada penyedia bama.

5. Permintaan Bahan Makanan

Setelah dilakukan perhitungan bahan makanan selanjutnya dilakukan permintaan bahan makanan yang telah dihitung sesuai kebutuhan harian yang dituangkan dalam dokumen permintaan bahan makanan kepada penyedia bama. Dalam dokumen permintaan tersebut dicantumkan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan yang dibutuhkan. Mekanismenya dalam permintaan tersebut dicantumkan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan yang diperlukan dengan tujuan agar terjadwal, terkoordinasi dan terlaksana dengan baik sampai proses distribusi makanan dapat berlangsung tepat waktu dan sesuai kebutuhan dapur yang akan digunakan dalam memasak dan menyajikan makananan yang layak.

6. Penerimaan Bahan Makanan

Pada tahap penerimaan bahan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo wajib diperiksa di Pintu Utama oleh petugas P2U yang selanjutnya diterima oleh petugas dapur dan diperiksa jumlahnya, kondisi fisiknya bahan makanan, tingkat kesegaran, kualitasnya dengan memperhatikan tanggal kadaluwarsa produk/bahan makanan serta kebersihan pengemasannya. Upaya tersebut untuk mencegah kontaminasi biologis yang dapat dimulai dari proses penerimaan dengan memilih bahan yang segar dan memiliki kualitas baik (Yulianti et al, 2022). Waktu pengantaran bama oleh pihak penyedia disesuaikan dengan kontrak bama yaitu paling lambat jam 09.00 wita pagi hari. Penilaian terhadap pengadaan oleh penyedia didasarkan kepada kualitas, kuantitas, pelayanan, dan waktu pengantaran yang dinilai dengan kategori sangat baik, baik, cukup dan buruk. Dalam menjaga keamanan dan kualitas bahan makanan selama penyelenggaraan bahan makanan, petugas dapur juga berhak menolak bahan makanan dari pihak penyedia yang tidak sesuai dengan ketentuan yang sudah ditetapkan sesuai untuk menghindari kontaminasi.

7. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang telah diterima selanjutnya dilakukan penyimpanan pada tempat yang telah disediakan sesuai jenisnya di ruang penyimpanan. Berdasarkan observasi di dapur Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo, terdapat tempat penyimpanan yang belum memenuhi standar yang ideal, terutama dalam penyimpanan harus ada pemisahan bahan yang mentah, bahan kering, bahan segar dan bahan yang mudah rusak. Bahan makanan seperti beras, tepung, ubi, bumbu, sayuran ditempatkan pada ruang penyimpanan umum, dan bahan segar seperti ikan, daging, ayam disimpan di lemari pendingin untuk mempertahankan kualitas dan mencegah kontaminasi bakteri, serangga atau sejenisnya. Tempat penyimpanan yang ideal harus dapat melindungi bahan makanan dari kemungkinan terpapar oleh bahan berbahaya seperti bakteri, hama (serangga, tikus) atau bahan berbahaya lainnya (Fitriani, 2020). Selain itu, kebersihan wajib diterapkan di dapur Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo terutama dalam ruang penyimpanan yang awasi langsung oleh petugas dapur guna mencegah risiko yang akan terjadi dan memastikan bahwa bahan makanan yang nanti akan dimasak dan disajikan kepada warga binaan tetap higienis, aman dan bergizi.

8. Pengolahan Makanan

Tahap selanjutnya adalah proses pengolahan makanan yang dilakukan oleh juru masak dapur Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo, yang dibantu oleh beberapa warga binaan tamping dapur yang tetap berada dalam pengawasan petugas dapur. Pengolahan bahan makanan merupakan metode menggoreng, menumis, mengukus, dan memasak lainnya yang disesuaikan dengan kebutuhan (*Direktorat Jenderal Pemasarakatan, Standar Penyelenggaraan Makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan, 2015*). Dalam proses pengolahan ini di dapur Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo wajib mengikuti SOP dan peraturan yang telah ditetapkan tentang penyelenggaraan makanan, yang dimulai dari tahap penyortiran, pencucian bahan makanan, pemotongan sesuai takaran dan jumlah penghuni yang akan dibagikan makanan, pemberian bumbu hingga proses pemasakan. Pengolahan makanan mengikuti siklus menu 10 hari yang telah ditetapkan dan terpasang di area dapur, berdasarkan pedoman gizi seimbang serta kebutuhan kalori/energi setiap penghuni.

Peralatan dapur yang digunakan wajib dalam keadaan bersih dan masih berfungsi dengan baik.

9. Penyajian Makanan

Pada tahap penyajian ini, makanan yang akan dibagikan sesuai porsi dengan tetap memperhatikan gizi warga binaan. Di dapur Lapas Perempuan Gorontalo dalam penyajian tempatnya harus steril, tamping dapur wajib menggunakan masker dan sarung tangan. Menu yang dibagikan sesuai dengan menu makanan pada hari itu dengan memperhatikan keseimbangan karbohidrat, protein, vitamin dan mineral dan dipastikan bahwa makanan tersebut dapat diterima dengan baik oleh warga binaan.

10. Distribusi Makanan

Distribusi makanan merupakan tahap akhir dalam penyelenggaraan makanan di Lapas yang bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) memperoleh kebutuhan konsumsi harian secara merata, layak, dan tepat waktu. Distribusi makanan harus dilaksanakan secara teratur dan terdokumentasi untuk menjamin ketersediaan makanan yang layak dan sesuai standar gizi bagi seluruh warga binaan." (Direktorat Jenderal Pemasyarakatan, *Buku Standar Menu Makanan Bagi Tahanan/Anak/Narapidana*, 2020). Berdasarkan observasi di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo, makanan yang telah selesai dimasak dan disajikan segera didistribusikan ke blok hunian atau ruang makan warga binaan berdasarkan jadwal yang telah ditetapkan. Setiap warga binaan pemasyarakatan (WBP) berhak mendapatkan jatah makan tiga kali sehari, yaitu makan pagi, siang, dan malam, dengan menu yang umumnya sudah disediakan yaitu terdiri dari nasi, lauk berprotein hewani atau nabati, sayuran, serta air minum yang bersih dan layak konsumsi. Penyelenggaraan makanan ini menunjukkan bahwa upaya dalam pemenuhan standar pelayanan makanan sebagaimana diatur dalam *The United Nations Standard Minimum Rules For the Treatment of Prisoners* atau yang dikenal sebagai "*Nelson Mandela Rules*", khususnya pada Aturan 22 ayat (1) dan (2) yang mewajibkan pemberian makanan bergizi, cukup untuk kesehatan dan kekuatan tubuh, disiapkan dan disajikan dengan baik, serta ketersediaan air minum setiap saat dibutuhkan. Selain itu, pengawasan langsung oleh petugas pendamping selama proses pembagian makanan di Lapas Perempuan Gorontalo selaras dengan prinsip dalam standar internasional tersebut, karena langkah ini membantu mencegah penyelewengan, distribusi yang tidak adil, kontaminasi silang, maupun gangguan keamanan. Dengan demikian, penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo pada dasarnya sudah lebih mengarah pada pemenuhan prinsip-prinsip dasar perlakuan manusiawi sebagaimana yang diamanatkan oleh standar internasional.

Berdasarkan hasil dari observasi langsung dan wawancara mendalam dengan staf dapur, Nurhayati Umar, pada tanggal 02 November 2025, diperoleh informasi bahwa proses pemesanan bahan makanan dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan harian Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP). Proses perhitungan didasarkan pada jumlah penghuni, standar nutrisi harian, dan kronogram menu yang telah disusun sebelumnya. Pengelolaan bahan makanan masih dilakukan secara manual yaitu dengan menggunakan pencatatan kontrol buku, sehingga masih rentan terhadap ketidakakuratan data, jika saja data tersebut tidak dilakukan secara sistematis. Penyimpanan bahan makanan juga masih menggunakan gudang sederhana yang terbatas dalam hal infrastruktur, terutama untuk bahan makanan yang merupakan bahan yang mudah rusak yang seharusnya masih perlu disimpan pada suhu yang terkontrol.

Dengan fasilitas yang masih terbatas, petugas dapur tetap berusaha menjaga kebersihan baik dari proses pencucian, pengeringan hingga penyimpanannya agar terbebas dari risiko kontaminasi. Penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan dilakukan melalui oleh empat aspek Utama, yaitu kondisi bangunan dapur, peralatan yang digunakan, petugas pengolah makanan, serta bahan makanan yang diolah (Marlinae, 2021). Selain itu, petugas dapur dan

warga binaan pemasyarakatan (WBP) yang merupakan tamping dapur juga diberikan pemahaman tentang sanitasi lingkungan, hal ini dilakukan demi menjaga kebersihan dapur dan lancarnya pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo secara baik dan optimal. Fasilitas penyimpanan bahan makanan yang sudah tersedia perlu ditingkatkan, penerapan ketersediaan bahan makanan yang berbasis digital dalam hal ini untuk meningkatkan ketepatan dan efisiensi operasional penyelenggaraan makanan yang layak kepada warga binaan pemasyarakatan (WBP).

Hal ini menunjukkan proses penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo telah berjalan dengan baik sesuai rencana dan telah mengacu pada ketentuan hukum yang berlaku. Perwujudan bentuk tanggung jawab Negara dalam memberikan perlindungan terhadap hak-hak warga binaan dapat dilihat dari terpenuhinya hak dasar warga binaan atas makanan yang layak, aman dan bergizi. Selain itu, implementasi dalam peningkatan mutu layanan penyelenggaraan makanan oleh pemerintah dibutuhkan komitmen yang berkelanjutan.

Kendala dan Upaya yang Dilakukan Dalam Menjamin Pemenuhan Makanan yang Layak Bagi Warga Binaan

Dalam melakukan pemenuhan hak tentunya tidak dapat berjalan dengan lancar dikarenakan beberapa faktor. Hal yang sama juga terjadi dalam upaya pemenuhan hak mendapatkan makanan bagi narapidana di Rutan atau Lapas (Sushanty, Badranata, 2023). Pelaksanaan standar penyediaan makanan yang layak di lembaga pemasyarakatan tidak terlepas dari berbagai kendala struktural, teknis, maupun sosial. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara mendalam, ditemukan bahwa tantangan penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo bersifat multidimensional serta saling memengaruhi. Berdasarkan hasil wawancara dengan Kasubsi Pembinaan Sri Meriyanti Ma'ruf, S.H dan Petugas Dapur Nurhayati Umar, peneliti mencatat beberapa temuan penting yang merefleksikan beberapa kendala dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo.

Kendala pertama berkaitan dengan kondisi kelebihan kapasitas. Jumlah penduduk yang melebihi daya tampung ideal menyebabkan peningkatan anggaran dan berdampak pada penurunan kualitas produk. Anggaran negara bersifat flat per individu, sehingga seiring dengan peningkatan jumlah Warga Binaan secara signifikan, kualitas dan variasi menu menjadi sangat penting. Situasi ini berpotensi menciptakan kesenjangan antara standar regulasi dan lapangan implementasi.

Kendala kedua adalah dapur Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo tidak memiliki tenaga ahli gizi dan juru masak yang profesional, sehingga dapat menyebabkan kebutuhan gizi makro maupun mikro yang kurang tepat serta menurunnya kualitas penyajian makanan kepada warga binaan. Dalam regulasi penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan ditegaskan bahwa pentingnya keterlibatan ahli gizi dalam perencanaan dan pengawasan kebutuhan gizi harian narapidana (Fachrezi & Wibowo, 2020). Keterbatasan ahli gizi tersebut dapat berpengaruh pada penyusunan menu harian yang masih bersifat umum dan belum sesuai dengan standar gizi. Kelompok rentan seperti ibu hamil, ibu menyusui, anak bawaan, dan warga binaan yang memiliki penyakit bisa saja mengalami masalah gizi.

Kendala ketiga berkaitan dengan fasilitas dapur, khususnya fasilitas yang digunakan untuk menyimpan barang, seperti membutuhkan penyimpanan di freezer yang memadai untuk menyimpan bahan makanan dari protein hewani (ayam, ikan segar, dan daging). Jika terjadi kerusakan bahan akibat penyimpanan buruk dapat menurunkan kualitas gizi, meningkatkan risiko kontaminasi bakteri, dan berdampak pada penyakit bawaan makanan.

Namun, dalam wawancara dengan Kasubsi Pembinaan Sri Meriyanti Ma'ruf, S.H. pada tanggal 02 November 2025 keadaan yang menjadi hambatan tidak akan stagnan. Lapas telah menunjukkan adanya rencana dalam potensi sarana penyimpanan modern dalam anggaran tahunan, serta mengadakan pelatihan keterampilan memasak (tataboga) kepada warga binaan

untuk mengatasi kekurangan tenaga profesional. Di tengah keterbatasan sumber daya, strategi peningkatan kapasitas ini merupakan solusi yang moderat.

Pergantian Permenkumham No. 40 Tahun 2017 dengan Permen Imigrasi dan Pemasarakatan No. 1 Tahun 2025 merupakan salah satu bentuk pembaharuan peraturan perundang-undangan yang menekankan pentingnya gizi bergizi berdasarkan standar kalori harian. Regulasi ini memberikan perhatian khusus terhadap kelompok rentan seperti warga binaan perempuan yang sedang hamil dan menyusui serta anak bawaan melalui tambahan kebutuhan energi harian. Penyelenggaraan makanan utama untuk Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan Usia 6 - 36 Bulan di UPT Pemasarakatan dilakukan secara swakelola dimana sistem pengolahan makanan utama dilakukan secara mandiri oleh dapur UPT Pemasarakatan (Permen Imipis No 1 Tahun 2025).

Berdasarkan wawancara dengan staf dapur, Ibu Nurhayati Umar, penyelenggaraan makanan di dapur Lembaga Pemasarakatan Perempuan Kelas III Gorontalo telah mematuhi prosedur operasi standar mulai dari langkah demi langkah seperti menerima bahan makanan mentah, pengendalian kualitas dan kuantitas makanan serta selama distribusi makanan kepada narapidana. Aktivitas operasional telah dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti ketidakstabilan kualitas bahan makanan yang diterima. Dalam situasi ini, harus ada komunikasi dan kerja sama dengan penyedia makanan untuk mendapatkan bahan makanan yang berkualitas, dan perlu diperhatikan bahwa bahan makanan tersebut harus memenuhi persyaratan kualitas dan kuantitas sebagaimana tercantum dalam daftar barang yang ditentukan dalam Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasarakatan Nomor 1 Tahun 2025.

Warga binaan yang terlibat dalam kegiatan dapur menunjukkan adanya proses kegiatan pembinaan keterampilan dan soft skills yang sangat positif di dalam Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo. Akan tetapi dengan ketiadaan juru masak yang profesional bisa saja menimbulkan adanya keluhan mengenai cita rasa, kejenuhan terhadap menu, serta porsi hidangan yang mungkin kurang sehingga menyatakan bahwa kualitas makanan masih belum sesuai harapan. Oleh karena itu, biasanya warga binaan membeli makanan di kantin lapas dan menunggu kiriman makanan dari keluarga, yang mengindikasikan bahwa belum tercapai pemenuhan hak dasar atas makanan yang layak kepada warga binaan.

Dari aspek anggaran, wilayah Indonesia Timur termasuk Gorontalo hanya dialokasikan sekitar Rp. 22.000 per orang per hari. Jika dibandingkan dengan kebutuhan energi minimal 2.500 kkal, anggaran tersebut masih tergolong rendah, terlebih dengan pertimbangan inflasi pangan dan keterbatasan pasokan bahan segar. Dampaknya, pemenuhan kebutuhan energi harian sering kali bertumpu pada sumber karbohidrat dengan kandungan protein yang relatif rendah.

Sebagai upaya peningkatan layanan, Lapas telah menyusun strategi jangka menengah, seperti memperkuat kerja sama dengan dinas kesehatan untuk pelatihan gizi dan sanitasi, merencanakan pengadaan sarana penyimpanan berbasis teknologi yang lebih memadai, serta menjalin kolaborasi dengan program CSR untuk renovasi fasilitas dapur dan penyediaan makanan tambahan. Sinergi berbagai pihak tersebut mencerminkan komitmen pemenuhan hak asasi warga binaan melalui pendekatan kolaboratif lintas sektor.

Implementasi kebijakan Permen No. 1 Tahun 2025 mewajibkan adanya pengawasan, pelaporan, dan evaluasi berkala terhadap menu makanan. Hal tersebut secara konseptual dapat memperkuat aspek keterbukaan dan tanggung jawab dari semua pihak yang terlibat dalam proses penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo. Akan tetapi, dalam pelaksanaannya dukungan anggaran, fasilitas dan kualitas sumber daya manusia sangat diperlukan di setiap Lapas.

Secara keseluruhan, hasil analisa menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan yang layak untuk warga binaan di Lapas Perempuan Kelas III sudah berjalan dengan baik dengan adanya usaha dari berbagai pihak terutama pihak internal yang sangat kuat, tetapi masih membutuhkan berbagai dukungan baik dari pemerintah dalam hal ini Kementerian Imigrasi dan

Pemasyarakatan agar layanan makanan dapat berjalan sesuai harapan dan berkelanjutan. Peningkatan sumber daya manusia untuk pegawai dan perbaikan sarana prasarana yang didukung oleh optimalisasi regulasi menjadi langkah terpadu untuk menjamin pemenuhan hak makanan yang layak kepada warga binaan. Prinsip utama dari pemasyarakatan bahwa nilai kemanusiaan, keadilan, kesejahteraan dan kesehatan menjadi dasar penyelenggaraan pemasyarakatan yang berfokus pada rehabilitasi dan reintegrasi sosial.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan yang layak bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo pada umumnya sudah berjalan sesuai dasar hukum yang diatur dalam Permen Imipas Nomor 1 Tahun 2025. Dalam pelaksanaannya yang dimulai dari tahap perencanaan anggaran dan penyedia bahan makanan, perhitungan kebutuhan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian sampai pada tahap pendistribusian makanan kepada warga binaan. Meskipun itu, dalam proses penyelenggaraan makanan di Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo mengalami beberapa kendala, seperti keterbatasan anggaran, fasilitas ruang penyimpanan yang belum memadai dan sesuai standar, serta belum tersedianya tenaga ahli gizi dan juru masak profesional. Akan tetapi, pihak Lapas Perempuan Kelas III Gorontalo tetap menunjukkan komitmen dan tekad yang kuat untuk meningkatkan mutu pelayanan melalui peningkatan pengawasan, pembenahan sarana, serta penguatan kegiatan pembinaan dan reintegrasi sosial.

Untuk itu dalam rangka meningkatkan penyelenggaraan makanan yang layak bagi warga binaan, beberapa hal yang dapat disarankan adalah sebagai berikut:

1. Pemerintah melalui Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan Republik Indonesia melakukan pengawasan dan evaluasi terkait kebutuhan anggaran pengadaan makanan warga binaan dan pelaksanaan proses penyelenggaraan makanan di lapangan sebagai upaya mengoptimalkan pemenuhan makanan yang layak dan bergizi bagi warga binaan.
2. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) harus membentuk kelompok tim kerja yang terdiri dari staf dapur, unit kesehatan, dan keamanan untuk melakukan observasi rutin guna memenuhi standar kebersihan dan sanitasi selama penyimpanan, persiapan, dan penyajian makanan.
3. Pelatihan juga perlu dilakukan di antara staf dapur dan warga binaan sebagai juru masak, agar dapat meminimalkan kesalahan dalam penanganan makanan, sanitasi makanan, nutrisi, dan manajemen dapur untuk mengurangi risiko yang terlibat.
4. Harus ada kolaborasi, dan sangat dianjurkan, dengan dinas kesehatan daerah dan perguruan tinggi, dalam persiapan menu, perhitungan kebutuhan energi, dan dalam penilaian nutrisi yang berkelanjutan.
5. Penyediaan fasilitas penyimpanan yang sanitasi, seperti penyimpanan dingin dan sistem rak, yang memenuhi standar untuk mengurangi risiko kontaminasi, juga sangat penting dalam menjaga kualitas makanan dan mendukung pencegahan makanan dan makanan kaya.
6. Untuk menghindari kemungkinan ketidaksesuaian dalam pengadaan makanan, lapas dapat menerapkan sistem pelaporan yang transparan untuk mengelola kualitas makanan agar memenuhi standar yang ditetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anamta, A.R., Suhartini, E., Mulyadi. (2025), Pemenuhan Hak Mendapatkan Makanan yang Layak Pada Narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Perempuan Kelas IIA Bogor. *Jurnal Hukum dan Kewarganegaraan*, 15(1), 6.
- Ardinata, Mikho. (2020). "Tanggung Jawab Negara Terhadap Jaminan Kesehatan Dalam Perspektif Hak Asasi Manusia." *Jurnal HAM* Vol. 11 No. 2: hlm. 326
- Direktorat Jenderal Pemasyarakatan. (2015). *Standar Penyelenggaraan Makanan di Lapas, Rutan dan Cabrutan*. Jakarta: Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.

- Direktorat Jenderal Pemasyarakatan. (2020). *Buku Standar Menu Makanan Bagi Tahanan/Anak/Narapidana*. Jakarta: Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.
- Fachrezi, F. B., & Wibowo, P. (2020). Upaya Pemenuhan Hak Pelayanan Kesehatan Kepada Narapidana Di Lembaga Pemasyarakatan. *Widya Yuridika: Jurnal Hukum*, 3(2), 363-376.
- Fitriani IN. 2020. Hubungan antara pengetahuan pekerja dapur terhadap perilaku penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di pondok modern darussalam gontor putri 1 dan 2 mantingan ngawi Jawa Timur. *Dissertation*. Universitas Darussalam Gontor: Jawa Timur.
- Juhartini, S.Gz., M.Kes; dkk. (2022). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Inara Publisher. ISBN 978-623-5970-96-7.
- Marlinae, L. (2021). *Buku Ajar Higiene Makanan dan Minuman*. Banjarmasin: Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Universitas Lambung Mangkurat.
- Mastuti, D.N.R. (2025). *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta Barat: PT. Nuansa Fajar Cemerlang.
- Nurgumilar, T., Suprijatna, D., Aminuloh, M. (2025), Tugas Dan Fungsi Lembaga Pemasyarakatan Dalam Upaya Pemenuhan Hak-Hak Narapidana (Studi Kasus Di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIA Bogor. *Karimah Tauhid*, 4(2), 1176
- Nurrahman, A. (2022). Analisis Pemenuhan Hak atas Pelayanan Kesehatan dan Makanan Layak bagi Narapidana, *Nomos: Jurnal Penelitian Ilmu Hukum*, 2(3), 109.
- Prabowo, Fandy. (2018). Prinsip Perlindungan yang Sama dalam Pemberian Bantuan Hukum Terhadap Pelaku Tindak Pidana Berat. *Al-Qanun: Jurnal Pemikiran Dan Pembaharuan Hukum Islam*, 21(1), 125-144.
- Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/133224/permenkumham-no-40-tahun-2017>
- Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2025 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan. <https://peraturan.bpk.go.id/Download/378160/Permen%20Impas%20Nomor%201%20Tahun%202025.pdf>
- Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 32 Tahun 1999 tentang Syarat Dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasyarakatan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/54301/pp-no-32-tahun-1999>
- Sushanty, V.R., Badranata, B.A. (2023), Implementasi Standar Makanan yang Layak Untuk Warga Binaan Pemasyarakatan Sesuai UU Nomor 22 Tahun 2022 Tentang Pemasyarakatan di Rutan Kelas 1 Surabaya. *DEKRIT(Jurnal Magister Ilmu Hukum)*, 13(2), 180.
- The United Nations Standard Minimum Rules for the Treatment of Prisoners (the Nelson Mandela Rules), https://www.unodc.org/documents/justice-and-prison-reform/Nelson_Mandela_Rules-E-ebook.pdf
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 22 tahun 2022 tentang Pemasyarakatan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/218804/uu-no-22-tahun-2022>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/45361/uu-no-39-tahun-1999>
- Yulianti, R., Muhlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, S., Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.