

**TINJAUAN TENTANG PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA
KABUPATEN JAYAWIJAYA**



*Karya Tulis Ilmiah Ini Di Ajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Menyelesaikan Pendidikan Akhir Diploma III Gizi*

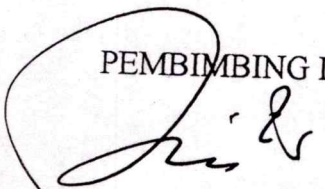
YULI KOGOYA
NIM : 199 200 679

**DEPARTEMEN PENDIDIKAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA
JURUSAN GIZI
JAYAPURA
2003**

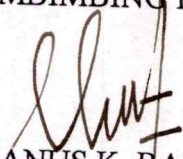
LEMBAR PERSETUJUAN

Karya Tulis ini berjudul : “Tinjauan Tentang Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena Kabupaten Wamena” telah di Setujui untuk selanjutnya diseminarkan.

PEMBIMBING I


SAKRI SABATMAJA, SKM.
NIP. 140 287 628

PEMBIMBING II


MAXIANUS K. RAYA
NIP. 140 362 670

PENGESAHAN UJIAN KTI

Karya Tulis Ilmiah telah di terima oleh Panitia Ujian Akhir Program Pendidikan Diploma III, Politeknik Kesehatan Jayapura dengan Nomor.....Tanggal2003. Untuk menyelesaikan Mata Kuliah KTI I, II, dan Ujian Akhir dalam rangka memperoleh predikat Ahli Madya Gizi (AMG) pada hari Selasa Tanggal; 8 Juli 2003.

Disahkan Oleh :

Ketua Jurusan,



GUTIT ENNY SUSANTI, SKM, M. Kes
NIP. 140 075 010

Panitia Ujian :

- | | | |
|------------------|-----------------------------------|---------|
| 1. Ketua | : GUTIT ENNY SUSANTI, SKM. M. Kes | (.....) |
| 2. Sekretaris | : BUDI KRISTANTO, STP | (.....) |
| 3. Pembimbing I | : SAKRIS SA'BAT MAJA, SKM | (.....) |
| 4. Pembimbing II | : MAXIANUS K. RAYA, AMG | (.....) |
| 5. Tim Penguji | : | |
| | 1) AMAR HASAN B. Sc | (.....) |
| | 2) MANUNTUN ROTUA, SKM | (.....) |
| | 3) SAKRI SA'BATMAJA, SKM | (.....) |
| | 4) ROSMAIDA SIRAIT, AMG | (.....) |

RIWAYAT HIDUP

Nama : Yuli Kogoya
NIM : 199 200 679
TTL : Wamena, 11 Juli 1978
Agama : Kristen Protestan
Alamat Asal : Wamena
Peminatan : Gizi Masyarakat

RIWAYAT PENDIDIKAN

1. SD YPPGI Gwapaga Tahun 1992
2. SMP Negeri I Tiom Tahun 1995
3. SMU Kristen Wamena Tahun 1998
4. Akademi Gizi Politeknik Kesehatan Jayapura Tahun 2002-sekarang

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

"Orang yang menabur dengan mencururkan air mata akan menuai dengan bersorak-sorai, orang yang berjalan maju dengan menangis sambil menabur benih pasti pulang dengan bersorak-sorai sambil membawa berkas-berkasnya".

(Mazmur 126:5,6)

"Takut akan Tuhan adalah permulaan pengetahuan, tetapi orang bodoh menghina hikmat dan didikan".

(Amsal 1:7)

Persembahan :

Karya Tulis ilmiah ini kupersembahkan untuk yang tercinta :

- 1. Almarhuma Bapak M. Kogoya*
- 2. Mama K. Jigibalom*
- 3. Ade Julianus K. Niol K. dan Aterina. K*

ABSTRAK

Politeknik Kesehatan Jayapura
Jurusan Gizi
Karya Tulis Ilmiah, 3 April 2003

YULI KOGOYA

“Tinjauan Tentang Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena”.

xi + 42 halaman + 13 Tabel + 13 Lampiran

Pembangunan nasional pada hakekatnya bertujuan membangun manusia Indonesia seutuhnya dan saat ini kita telah memasuki pembangunan jangka panjang yang diharapkan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia sebagai sumber daya pembangunan.

Pembangunan kesehatan termasuk gizi merupakan bagian integral dari pembangunan nasional dan untuk menilai keberhasilan pembangunan di bidang kesehatan tersebut adalah status gizi masyarakat sebagai salah satu indikator sosial.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui tinjauan tentang penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena.

Penelitian ini merupakan penelitian survey dengan pendekatan : cross sectional study dilakukan secara deskriptif analitik. Sampelnya adalah 31 penghuni yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Wamena, kemudian pengumpulan data dilakukan dengan wawancara menggunakan kuisioner.

Dari 31 penghuni di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena di temukan sebanyak 22,58 % menderita gizi kurang, sedangkan penghuni yang di temukan status gizinya baik sebanyak 77,41 % dengan mengikuti kebiasaan makan yang baik. Dari konsumsi rata-rata per-orang/hari dari 31 penghuni yaitu energi 1612,63 alori, protein 46,09 gram, lemak 36,23 gram, kh 274,302 gram perorang/hari.

Daftar Pustaka : 18 (1997-2001).

KATA PENGANTAR

Berkat kasih karunia dan rahmat dari Tuhan Yesus Kristus, akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis ini sebagai salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan Diploma tiga Kesehatan Bidang Gizi.

Penulis menyadari sepenuhnya, bahwa tanpa bantuan berbagai pihak yang telah penulis terima, kiranya sulit bagi penulis untuk menyelesaikannya. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Jan Piet Rumaikewi, SKM. Sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Jayapura.
2. Ibu G. Enny Susanti, SKM, M, Kes. Selaku Ketua Jurusan yang telah meluangkan waktu untuk memberikan petunjuk, bimbingan, dorongan dan saran-saran dalam penulisan Karya Tulis ini.
3. Bapak Sakri Sabatmaja, SKM. Sebagai dosen Pembimbing I dan Bapak Maxianus K. Raya sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan arahan, saran serta meluangkan waktu dan tenaga untuk membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak Davi Bartian (Lembaga) yang membantu dalam izin pengumpulan data di Kantor Lembaga Permayarakatan Wamena.
5. Rekan seperjuangan yang selalu memberikan saran dan kritik guna menyelesaikan Karya Tulis ini.
6. Saudara Agus Josua yang membantu dalam pengetikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Akhirnya penulis menyadari hasil dari penulisan ini masih jauh dari sempurna, mengingat keterbatasan kemampuan maupun pengetahuan penulis miliki sehingga kritik dan saran dari pihak manapun akan selalu penulis terima dengan senang hati.

Jayapura, Februari 2003

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN UJIAN KTI.....	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Sejarah dan Perkembangan Makanan Institusi.....	5
B. Struktur Organisasi Status dan Fungsi.....	6
C. Sarana Fisik dan Arus dan Perlengkapan Kerja.....	8
D. Kegiatan Pelayanan Penyelenggaraan Makanan Istitusi.....	10
 BAB III KERANGKA KONSEP	
A. Alur Pemikiran Variabel Penelitian.....	20
B. Kerangka Penelitian.....	20
C. Definisi Operasional Dan Kriteria Objektif	21
 BAB IV METODELOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
C. Populasi dan Sampel.....	23
D. Cara Pengumpulan Data.....	24
E. Pengolahan dan Penyajian Data.....	24
 BAB V HASIL PENELITIAN	
A. Gambaran Umum Lokasi	25
B. Karakteristik Responden.....	27
C. Pembahasan.....	32

BAB VI PENUTUP

A. Kesimpulan.....	35
B. Saran.....	36

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Batas Ambang Indeks Massa Tubuh (IMT).....	17
Tabel 2 Distribusi Pegawai Menurut Jenis Kelamin di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena Kabupaten Jayawijaya.....	25
Tabel 3 Distribusi Pegawai Berdasarkan Kelompok Umur di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena Kabupaten Jayawijaya.....	26
Tabel 4 Distribusi Jumlah Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena Kabupaten Jayawijaya.....	26
Tabel 5 Distribusi Pegawai Berdasarkan Agama yang dianutnya di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena.....	27
Tabel 6 Nilai Gizi Berdasarkan Biaya Makan Per orang / hari di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II b Wamena	28
Tabel 7 Jumlah Tenaga Pengolahan Berdasarkan Jenis Pendidikan	29
Tabel 8 Rincian Biaya Berdasarkan Kebutuhan	29
Tabel 9 Distribusi Konsumsi Rata – Rata Per orang Per hari Penghuni Di Lembaga Pemasyarakatan Kelas Iib Wamena	31
Tabel 10 Master Menu Dalam 7 Hari	33
Tabel 11 Siklus Menu Dalam 7 Hari	34
Tabel 12 Distribusi Pola Konsumsi Per orang/hari di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena	36
Tabel 13 Distribusi Penghuni Sampel Berdasarkan Status Gizi Penghuni di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena.....	36

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan Nasional Indonesia pada hakekatnya adalah membangun manusia Indonesia seutuhnya, dan saat ini kita telah memasuki pembangunan jangka panjang yang diharapkan pada peningkatan Sumber Daya Manusia sebagai sumber daya pembangunan. Pembangunan kesehatan termasuk gizi merupakan bagian integral dari pembangunan nasional dan untuk menilai keberhasilan pembangunan di bidang kesehatan tersebut adalah status Gizi masyarakat atau penghuni satu indikator sosial. (MPR RI, GBHN, Jakarta, 1993), upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat dalam pasal 4 Undang-Undang Dasar Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan antara lain menyebutkan bahwa setiap orang berhak mendapatkan derajat kesehatan yang optimal, berarti termasuk mereka yang berada di tembok Lembaga Pemasyarakatan. Untuk mencapai tujuan pembangunan tersebut perlu adanya upaya pangan dan Gizi nasional yang menjamin keterlibatan semua sektor, baik pemerintahan maupun swasta. Salah satu upaya kegiatan ini adalah pengembangan pelayanan gizi di Institusi khususnya rumah sakit dan pemberian makanan syarat gizi bagi panti jompo, panti asuhan dan lembaga pemasyarakatan.

Setiap penyelenggaraan makanan di institusi pada dasarnya pelayanan sebaik-baiknya kepada masyarakat, sehingga dalam penyelenggaraan makanan

akan memenuhi syarat gizi, perincian anggaran belanja dapat diukur dengan berdasarkan jumlah biaya sesuai kebutuhan yang dibutuhkan untuk seluruh kebutuhan bahan makanan yang diperlukan jangka waktu tertentu atau dalam satu tahun anggaran. Perencanaan menu yang baik akan berhasil jika menu yang disusun oleh suatu kelompok yang terdiri dari mereka yang banyak kaitannya dengan menyelenggarakan makanan baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga menu yang tersusun menjadi hidangan yang mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, dimana menu yang disusun sesuai dengan biaya yang tersedia oleh karena itu berhasil dan tidaknya penyelenggaraan makanan ditentukan oleh menu yang disusun atau dihidangkan yang diinginkan.

Dalam rangka penyelenggaraan makanan institusi atau lembaga bertujuan untuk mengarahkan dan mendorong untuk meningkatkan status gizi warga institusi tersebut baik di institusi pemerintah maupun swasta..

Pada kenyataannya lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena tidak sepenuhnya berjalan secara optimal yaitu keterbatasan sarana-prasarana yang tidak memadai antara lain kondisi ruangan dapur kecil tidak mempunyai ruang makan, persediaan tempat sampah, pemasangan air bersih dan alat-alat dapur serta pelayanan kesehatannya dua kali seminggu, menu yang tersusun pun tidak memenuhi syarat gizi dan menu yang digunakan Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena adalah siklus menu 7 hari.

Khususnya Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena proses penyelenggaraan makanan belum ditetapkan secara optimal oleh karena itu

peneliti mengkaji tinjauan tentang penyelenggaraan makanan serta mengemukakan beberapa hambatan yang dihadapi.

Berdasarkan uraian diatas, serta terbatasnya informasi tentang sistem penyelenggaraan makanan pada lembaga pemasyarakatan di Propinsi Papua, khususnya di kota Wamena, maka penulis tertarik mengetahui atau mempelajari informasi tentang sistem penyelenggaraan makanan Institusi.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui gambaran tentang proses penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui perencanaan anggaran belanja di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.
- b. Untuk mengetahui ketenagaan yang melaksanakan penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.
- c. Untuk mengetahui perencanaan menu di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.
- d. Untuk mengetahui distribusi makanan dan nilai Gizi perorang perhari di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.
- e. Untuk mengetahui status gizi penghuni di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.

C. Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan bagi petugas kesehatan dan Pemerintah Daerah setempat serta mengetahui sistem penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.
2. Sebagai pengalaman ilmiah di Lapangan dan mengembangkan Ilmu yang telah di peroleh selama di bangku pendidikan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sejarah dan Perkembangan Makanan Institusi

Sejarah Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena pada awalnya digunakan sebagai tempat memasak atau dapur umum oleh para penjajah pada zaman Pemerintahan Belanda. Namun pada akhirnya dapur umum tersebut diubah menjadi tempat untuk menahan para ekstrimis atau pemberontak (Baharudin, 1992).

Hingga pada saat ini Pemerintah Indonesia telah merubah dan berfungsi sebagai tempat penampungan bagi orang-orang narapidana atau tahanan dengan berdasarkan hukuman sesuai perbuatannya agar dimana orang-orang tersebut mendapat bimbingan dan pembinaan. Dan semua aturan atau ketentuan hukum yang berlaku atas surat keputusan yang telah ditetapkan oleh Menteri Kehakiman dan Hak Asasi Manusia (Departemen Kehakiman, 1996).

Pemberian makanan secara masal sudah dirasakan pentingnya sejak zaman Pembangunan piramida, dinding besar di China, kuil-kuil di Birma, benteng pada zaman Yunani, maupun Candi-candi di Indonesia sejarahnya tidak banyak dikenal, namun dengan adanya anak yatim piatu menandakan bahwa penyelenggaraan makanan banyak di Indonesia sudah ada.

Perkembangan makanan institusi di Indonesia terkenal pada saat pembuatan candi-candi kurang lebih 1300-1800 M. selain itu makanan institusi

juga mulai berkembang dengan pemberian makanan untuk anak yatim piatu, rumah sakit, pabrik-pabrik, dan narapidana atau tahanan.

Sebagai contoh biaya lauk pauk diluar harga beras masing-masing Rp 3.500 per orang perhari (Departmen Kehakiman dan Hak Asasi Manusia RI 2002) untuk daerah Papua, sehingga saat ini peraturan yang berkaitan dengan peraturan warga binaan tercantum dalam Kep. Menteri RI. No. 02 PK-041.10 Tahun 1990 tentang pembinaan Narapidana atau tahanan.

Untuk penetapan pemberian bahan makanan narapidana atau anak didik diatur berdasarkan SK Dirjen Pemasyarakatan No. E.I Keu 05.08.187. sedangkan penetapan biaya makan narapidana atau anak didik diatur berdasarkan institusi Sekjen Dep. Keh. No.A.5 UM002, 0812.

Penyelenggaraan makanan institusi juga berkembang diberbagai negara seperti negara Eropa, Amerika, Asia, Afrika dan Jepang, perkembangan penyelenggaraan makanan ataupun kebutuhan untuk mencukupi kebutuhan zat-zat gizi golongan masyarakat.

B. Struktur Organisasi Status dan Fungsi

1. Struktur Organisasi

Organisasi merupakan suatu perkumpulan lebih dari satu orang untuk melaksanakan kegiatan dengan tujuan yang sama. Sedangkan struktur organisasi adalah penyusunan dan pembagian kerja dalam suatu institusi salah satu langkah yang digunakan untuk mencapai kedua hal tersebut adalah

menempatkan dan memilih orang yang sesuai dengan jabatan yang ada. Fungsi peranan struktur organisasi ini dimengerti oleh setiap orang dalam organisasi.

Lembaga pemasyarakatan kelas II B Wamena di pimpin oleh seorang kepala yang dibantu oleh kepala kesatuan pengamanan. Lembaga pemasyarakatan (KPLP, Kasi Binadik, Kasi Kamtib, Kasi Kegiatan Kerja dan kepala Sub Bagian tata Usaha, masing-masing Kasi dibawah pengawasan Kasi Binadik yaitu dalam bimbingan dan perawatan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi dapat dilihat pada lampiran. Jumlah pegawai yang ada di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena adalah 37 orang.

2. Status dan Fungsi

Lembaga Pemasyarakatan Wamena adalah lembaga pemasyarakatan statusnya II B Wamena dengan kapasitas 130 orang dan pada saat ini jumlah penghuni 48 orang narapidana atau tahanan. Sedangkan fungsi Lembaga Pemasyarakatan Wamena adalah untuk membimbing dan mendidik para narapidana atau tahanan agar tidak mengulangi perbuatan yang berhubungan dengan hal yang melanggar hukum.

3. Keadaan Fisik Bangunan

Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena terletak di Kelurahan kota Wamena kota, dengan luas Wilayah 532,65 m², sedangkan luas bangunan adalah 240.364 m². Dinding lantai lembaga pemasyarakatan terbuat dari beton, sedangkan atap dari seng.

C. Sarana Fisik, Arus Kerja dan Perlengkapan Kerja

Untuk menyediakan makanan institusi bagi penghuni di lembaga pemasyarakatan ada beberapa alternatif untuk menetapkan prosedur dalam pengadaan ini. Lembaga Pemasyarakatan menyediakan sarana fisik dan peralatan dalam pengelolaan makanan seperti ruang untuk dapur, peralatan dan perlengkapan ruang makan, ruang distribusi setiap blok hunian.

Sebelum menetapkan sarana peralatan, perlengkapan dalam pengelolaan makanan penghuni terlebih dahulu lembaga pemasyarakatan menetapkan sistem pengelolaan dan cara pelayanan makanan penghuni, karena mutu makanan yang baik akan dicapai bila dapur, peralatan dan perlengkapan direncanakan sesuai dengan fungsi dan menu yang direncanakan untuk mewujudkan dapur yang memenuhi syarat maka dapur seharusnya memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

1. Bangunan dapur

Hal-hal yang diperhatikan dan dipertimbangkan dalam merencanakan bangunan dapur adalah luas bangunan dapur harus direncanakan sesuai dengan kebutuhan dan diperhitungkan kemungkinan diperluaskan dimasa mendatang. Luas bangunan dapur disarankan $1/7 - 1/5$ dari kapasitas huni.

Luas bangunan ini mencakup ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan, ruang pemasakan, ruang distribusi, ruang pencucian alat, kantor atau kepala penyelenggaraan makanan dan kamar kecil, hendaknya tata rungan dapur ini mengikuti prosedur kerja yang baik dan efisien.

2. Letak dapur

Dalam menentukan letak dapur di Lembaga Pemasyarakatan perlu di perhatikan beberapa persyaratan yang penting seperti dapur mudah dicapai oleh semua ruang makan sehingga pelayanan makanan dapat berjalan lancar, tidak berdekatan dengan tempat sampah, dapur harus mudah dicapai dengan kendaraan dari luar sehingga mempermudah pengiriman bahan makanan dari luar, dapur tidak berhubungan langsung dengan tempat kerja dan tempat hunian karena dapat menimbulkan akibat yang tidak menguntungkan.

3. Arus kerja

Arus kerja artinya urutan kerja dalam memproses bahan makanan menjadi hidangan yang siap dikonsumsi, hal ini meliputi gerak dan penerimaan makanan, penyimpanan dan persiapan pengelolaan, penghidangan sampai kepada pencucian, dalam membuat arus kerja perlu diperhatikan hal-hal seperti pekerjaan sedapat mungkin dilakukan searah atau satu jurusan, pekerjaan lancar sehingga energi dan waktu dapat ditempuh pekerjaan sependek mungkin dan tidak balik, ruang dan alat di pakai seefektif mungkin sehingga ongkos produksi dapat ditekan.

4. Peralatan dan Perlengkapan dapur

Kebutuhan akan peralatan dapur yang tepat menunjang keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan. Tujuannya agar tersedia anggaran yang cukup dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Dalam pembelian dan pemilihan alat-alat dapur harus di pertimbangkan dengan seksama, hati-hati mengingat peralatan ini akan menyangkut dana yang cukup besar, efesiensi dari ini tergantung dari pemilihan dan penempatan alat-alat tersebut kebutuhan peralatan di sesuaikan dengan arus kerja menu dan konsumen yang dilayani.

D. Kegiatan Pelayanan Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Pengertian dan Tujuan

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan yang merupakan suatu sistem mencakup pembelian bahan makanan penerimaan bahan makanan penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. Pencatatan pelaporan dan evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi penghuni disuatu institusi.

Setiap institusi atau penyelenggaraan makanan pada hakekatnya bertujuan untuk memberikan kelayakan yang sebaik-baiknya pada kliennya terutama dalam penyediaan makanan yang memenuhi syarat dari segi kesehatan gizi dan penampilan serta jangkauan masyarakat pembelinya.

2. Tinjauan Umum Tentang Perencanaan Anggaran Belanja

Perencanaan Anggaran Belanja untuk suatu Institusi seharusnya di rencanakan setahun sebelum dan umumnya didasari atas pengalaman masa lalu termasuk anggaran belanja untuk keadaan darurat misalnya (ada rahasia

pemilu). (Departemen Kesehatan RI. Manajemen peny Mkn Institusi di LP Jakarta 1992 hal 20).

Anggaran belanja dalam penyelenggaraan makanan perawatan tenaga dan untuk pengeluaran lain yang disebut biaya overhead misalnya (bahan bakar, air, listrik, sabun dan lain-lain). Apabila keadaan pasar tidak tetap atau kurang mantap berarti harga makanan selalu tidak tetap dari bulan-kebulan, maka perubahan ini harus menurut situasi yang berkembang.

Anggaran belanja itu sendiri merupakan suatu kegiatan menyusun biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan, sedangkan tujuan dari perencanaan anggaran dari belanja agar tersedianya anggaran yang cukup agar sesuai dengan ketentuan yang berlaku. (DepKes. RI. Hal 4-5).

3. Tinjauan Umum Tentang Ketenagaan

Ketenagaan untuk suatu institusi seharusnya tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan dan pengendalian kelompok tenaga ini bertanggung jawab dalam penyusunan menu, standarisasi kualitas, dan cita rasa makanan yang dihasilkan, serta efisiensi penggunaan biaya yang tersedia sehingga biaya penyelenggaraan dapat ditekan serendah mungkin tanpa mengurangi mutu dan citarasa makanan, pelayanan gizi diberbagai institusi dapat memanfaatkan waktu yang tersedia sebaik mungkin, karena pada umumnya, tenaga yang bekerja pada pelayanan gizi yang memerlukan waktu yang banyak terutama pada pengolahan bahan makanan, dimana mulai dari persiapan sampai pada

pembagian makanan pada dasarnya tenaga yang bekerja di unit atau dibagian pelayanan gizi institusi terdiri dari tenaga ahli di bidang gizi dan dietetika dan tenaga pemasok khusus.

Kebutuhan akan tenaga ahli gizi belum ada standart khusus, tetapi sudah disepakati bahwa untuk setiap institusi yang menyediakan makanan diperlukan oleh seorang sarjana mudah gizi dan dua orang pembantu ahli gizi. Sedangkan untuk tenaga tidak ahli seperti juru masak, pembersihan dan lain-lain diperkirakan untuk disetiap institusi dibutuhkan seorang pemasak atau juru masak.

Sedangkan untuk mengolah makanan di Lembaga Pemasyarakatan Wamena diperlukan macam dan jumlah tenaga yang khusus menangani kegiatan ini, ketenagaan ini termasuk tenaga ahli, tenaga terampil, tenaga bantu dan tenaga administrasi, tenaga ini oleh penanggung jawab kegiatan pelayanan gizi di Lembaga Pemasyarakatan akan ditugaskan sebagai penanggung jawab pengelola, pelaksana semua kegiatan yang dilakukan termasuk kegiatan pengelolaan makanan, merupakan tanggung jawab pimpinan Lemabaga Pemasyarakatan.

Untuk pelaksanaan sehari-harinya pimpinan akan menunjuk seorang stafnya mengerti dan memahami masalah dalam pengelolaan kegiatan makanan institusi, mengerti tentang kualitas bahan makanan, mampu mengarahkan dan menggunakan bahwa dalam penyediaan makanan yang dapat diterima dan mengikuti syarat gizi dan kesehatan dan pernah mengikuti

kegiatan pelatihan atau penataran khusus tentang gizi, kesehatan manajemen makanan khusus dan makanan institusi.

4. Tinjauan Tentang Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi. Perencanaan menu yang baik dan berhasil jika menu yang disusun oleh suatu kelompok yang terdiri dari mereka yang banyak kaitannya dengan penyelenggaraan makanan baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk penyelenggaraan makanan di institusi seperti di lembaga pemasyarakatan. Panitia kerjanya terdiri dari unsur-unsur stafnya, pelaksana, teknis pengolahan makanan di dapur dan pengawasan penyelenggaraan makanan.

Adapun fungsi dari perencanaan menu itu adalah untuk memudahkan pelaksanaan dalam menjalankan tugas sehari-hari sehingga dapat tersusun hidangan yang mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dimana menu yang di susun dengan biaya yang tersedia. (Nursiah, Nukrie Hal 32-33).

Semua kualitas penting dalam perencanaan menu adalah selera makan yang baik dan kemampuan untuk menggabungkan berbagai jenis, tekstur dan flavor.

Keberhasilan dan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan ditentukan oleh menu yang disusun atau hidangan yang diinginkan. Menu yang terencana baik dengan menjadikan hidangan-hidangan dalam variasi

yang menyegarkan, akan membawa keuntungan bagi menanggung jawab penyelenggaraan makanan.

5. Tinjauan tentang Status Gizi

Status gizi adalah keadaan kesehatan yang diakibatkan oleh keadaan konsumsi makanan, penyerapan dan penggunaan zat gizi dalam tubuh. Menurut Ig. Tarwodjo, bahwa status gizi seseorang pada dasarnya adalah suatu keadaan kesehatan orang tersebut sebagai refleksi konsumsi makanan dan penggunaan dalam tubuh.

Sedangkan menurut Pusat Pengembangan dan Penelitian Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia memberikan batasan status gizi yaitu suatu keadaan sebagai gambaran keseimbangan antara kebutuhan tubuh akan zat-zat gizi serta penggunaan dalam tubuh.

Status gizi dibagi atas empat tingkat, yaitu gizi lebih, gizi baik, gizi kurang dan gizi buruk. Gizi lebih menunjukkan adanya kelebihan konsumsi zat gizi terutama sumber zat tenaga. Kelebihan ini disimpan dalam bentuk lemak di bawah kulit dan diantara jaringan dibawah kulit. Penimbunan ini mengakibatkan berbagai resiko penyakit terutama penyempitan pembuluh darah, tekanan darah tinggi akibat kegemukan.

Gizi makanan adalah unsur terpenting disamping makanan lain seperti air bersih dan lingkungan hidup yang sehat. Gizi adalah suatu proses yang terjadi pada makhluk hidup untuk mengambil dan menggunakan zat-zat yang ada dalam makanan guna mempertahankan hidup, pertumbuhan maupun

menghasilkan energi. Keadaan gizi atau status gizi adalah keadaan kesehatan akibat proses interaksi antara makanan tubuh manusia dan lingkungan manusia.

Apabila pemenuhan kebutuhan tubuh akan zat-zat makanan tidak diperhatikan maka tubuh akan menunjukkan gejala-gejala sebagai berikut : kurangnya dalam tubuh akan karbohidrat, protein dan zat lemak akan menyebabkan pembakaran ketiga unsur tersebut kurang menghasilkan energi akibatnya tubuh menjadi lesu, kurang bergairah untuk melakukan berbagai kegiatan atau kondisi tubuh yang demikian tentunya akan banyak menimbulkan kerugian (peka akan macam-macam penyakit, kemalasan untuk mencari nafkah lemah dan lain-lain).

Penilaian status gizi dalam satu kelompok individu atau masyarakat dapat dilakukan secara langsung yang meliputi pemeriksaan gejala klinik, antropometri gizi, pemeriksaan laboratorium biokimia dan bio fisik, sedangkan penilaian secara tidak langsung meliputi analisis vital statistik kesehatan serta pengaruh faktor ekologi dan konsumsi.

Penilaian status gizi yang baik bagi orang dewasa adalah IMT (Indeks Masa Tubuh).

a. Pengertian IMT

Indeks massa Tubuh (IMT) merupakan salah satu cara untuk memantau keadaan gizi (status gizi) bagi orang dewasa (18 tahun keatas). Dengan IMT akan diketahui apakah status gizi seorang dewasa tersebut normal,

kurang dan lebih. Digunakan hanya untuk orang dewasa (IMT ini tidak dapat diaplikasikan pada bayi, anak, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan olahragawan). Karena mempunyai nilai yang sama untuk kelompok orang yang pendek, sedang dan tinggi, dan orang dewasa pada dasarnya sudah mempunyai komposisi tubuh yang tidak berubah. IMT juga digunakan sebagai indeks antropometri sederhana yang menggambarkan kandungan lemak tubuh dan juga cadangan energi tubuh, karena itu IMT mempunyai hubungan yang erat dengan kandungan lemak tubuh yang dinyatakan dengan naik turunnya berat badan seseorang.

b. Cara Perhitungan

Untuk mengetahui nilai IMT, perlu diketahui berat badan (Kg) dan tinggi badan (m). IMT adalah hasil berat badan dalam kilo gram dibagi dengan kuadrat tinggi badan dalam meter, dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{IMT} = \frac{\text{Berat badan (kg)}}{\text{Tinggi badan (m)} \times \text{Tinggi Badan (m)}}$$

Batas ambang IMT ditentukan dengan merujuk ketentuan FAO/WHO untuk kepentingan Indonesia, batas ambang dimodifikasi berdasarkan pengalaman klinik dan hasil penelitian di beberapa negara berkembang. Dari hasil modifikasi tersebut ditentukan ambang IMT adalah sebagai berikut :

Tabel 1
BATAS AMBANG INDEKS MASA TUBUH (IMT)

Kategori		IMT
Kurus	Tingkat berat	< 17,0
	Tingkat ringan	17,0-18,5
Normal		18,5-25,0
Gemuk	Tingkat berat	25,0-27,0
	Tingkat ringan	>27,0

Sumber : Depkes 1995

Seseorang dikatakan normal apabila nilai IMT adalah 18,5-25,0 bila nilai IMT berkisar antara 17,0-18,5 maka orang tersebut dikatakan kurus tingkat ringan, yang berarti kurang energi kronis (KEK) ringan. Seseorang dengan KEK ringan perlu mulai mendapat perhatian untuk perbaikan gizi, bila nilai IMT kurang dari 17,0 maka orang tersebut dikatakan sangat kurus atau kurang energi kronis tingkat berat. Bila IMT berkisar antara 25,0-27,0 maka seseorang dikatakan gemuk tingkat ringan dan bila lebih dari 27,0 maka dikatakan gemuk tingkat berat.

6. Tinjauan Tentang Nilai Gizi

Nilai gizi atau zat gizi merupakan zat yang umumnya berasal dari makanan yang diperlukan tubuh dan terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin. Berdasarkan kegunaannya zat gizi dapat digolongkan atas tiga fungsi utama, yaitu sebagai zat tenaga, zat pembangun dan sebagai zat pengatur. Yang berfungsi sebagai zat tenaga adalah karbohidrat dan lemak. Setiap satu gram karbohidrat mampu menghasilkan empat kalori dan setiap satu gram lemak menghasilkan sembilan kalori, yang berfungsi sebagai

zat pembangun adalah protein. Protein sangat diperlukan terutama bagi seorang yang sedang dalam masa pertumbuhan, zat yang berperan sebagai pengatur dan metabolisme tubuh adalah vitamin dan mineral (Agrawidja, 1997 hal 8-9).

Setiap jenis makanan mengandung zat gizi dalam jumlah tertentu. Berdasarkan kandungan tersebut, kita dapat menggolongkan jenis makanan berdasarkan zat gizi utama, makanan yang merupakan sumber penghasil tenaga terutama adalah makanan pokok dan makanan berlunak. Sumber zat pembangun terutama adalah lauk-pauk, seperti daging, telur, tahu, dan tempe. Adapun zat pengatur terutama bersumber dari sayuran dan buah-buahan (agriwidja, 1997 hal 12-13).

Setiap jenis makanan mengandung zat gizi dalam jumlah tertentu, berdasarkan kandungan tersebut, kita dapat menggolongkan jenis makanan berdasarkan zat gizi utama. Makanan yang merupakan sumber penghasil tenaga terutama adalah lauk-pauk, seperti daging, telur, tahu dan tempe. Adapun zat pengatur terutama bersumber dari sayuran dan buah-buahan (Agrinlidga, 1997 hal 18-19).

Untuk mencapai keadaan gizi yang sempurna, ketiga golongan unsur gizi itu harus terdapat dalam makanan kita sehari-hari dalam proporsi yang sesuai menurut kebutuhan masing-masing anak.

Tentu saja masih banyak faktor-faktor lain yang mempengaruhi jumlah unsur gizi yang dapat diambil oleh tubuh, misalnya cara pengadaan bahan

makanan tadi, macam bahan makanan yang memungkinkan terserapnya seluruh unsur gizi yang masuk kedalam keadaan tubuh secara sempurna (ilmu gizi, Moehji, B.Sc, 1992 hal 18-19).

Angka kecukupan gizi (AKG) merupakan angka kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi orang menurut golongan umum tertentu dan jenis kelaminnya untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal (Bina Gizi Masyarakat, 1992 Hal 20-21).

7. Tinjauan Tentang Distribusi Makanan

Pembagian makanan merupakan suatu proses penyusunan makanan yang diterima dengan cara sentralisasi dan desentralisasi. Bila perlu penggabungan kedua tersebut dapat dilakukan secara bersama –sama. Hal hal yang perlu diperhatikan bila menghidangkan makanan antara lain; keberhasilan ruangan, waktu atau saat makan, pemakaian alat-alat perhidangan harus tepat, sifat masakan serta jumlah dan macam orang yang dilayani.

BAB III

KERANGKA KONSEP

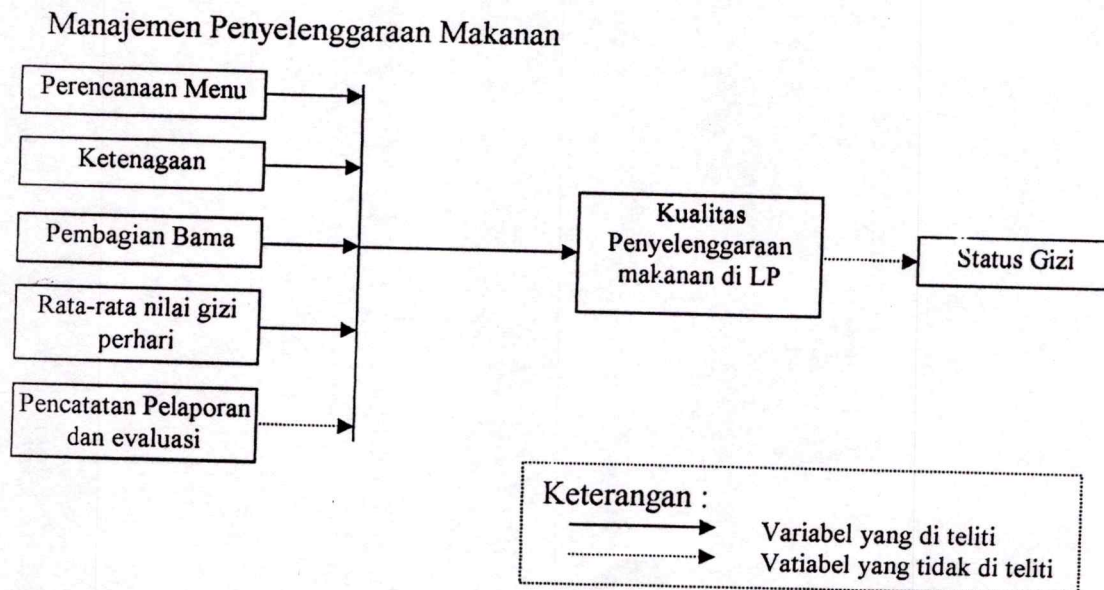
A. Alur Pemikiran Variabel Penelitian

Berdasarkan variabel pada penulisan ini, maka penulis dapat membuat alur pemikiran pada variabel penelitiannya.

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang meliputi perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, untuk mengetahui ketenagaan, status gizi, pembagian bahan makanan, rata-rata nilai gizi perhari, serta pencatatan pelaporan dan evaluasi.

Dari tujuh poin diatas penulis hanya meneliti (6) sedangkan pencatatan pelaporan dan evaluasi tidak diteliti untuk lebih jelasnya dapat penulis gambarkan sebagai berikut :

B. Kerangka Penelitian



C. Definisi Operasional Dan Kriteria Objektif

1. Perencanaan anggaran adalah suatu kegiatan menyusun biaya yang diperlukan untuk mengadakan bahan makanan.

Kriteria objektif :

Baik : Apabila menyusun biaya sesuai dengan jumlah kebutuhan makanan untuk narapidana/tahanan dan sesuai dengan harga makanan di pasaran.

Kurang : Apabila tidak sesuai dengan kriteria diatas

2. Ketenagaan adalah jumlah tenaga dalam kegiatan pelayanan makanan yang meliputi penanggung jawab pelaksana pengawasan dan tenaga pelaksana di lembaga pemasyarakatan Wamena

Kriteria objektif :

Baik : apabila tenaga pengolahannya terdiri dari tenaga khusus, yaitu dari dari D III gizi/ahli gizi Sarjana Muda dan Tenaga yang terampil untuk menangani penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.

Kurang : Apabila tidak sesuai dengan kriteria diatas.

3. Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan yang serasi seperti rasa/aroma untuk penyelenggaraan makanan institusi.

Kriteria objektif :

Baik : Apabila menyusun menu berdasarkan siklus menu 7 hari dengan menu yang bergantian.

Kurang : apabila tidak sesuai dengan kriteria diatas.

4. Pembagian makanan adalah suatu proses penyaluran makanan yang di terima oleh penghuni sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Kriteria objektif:

Baik : apabila pembagian makanan dilakukan secara desentralisasi dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Kurang : jika tidak sesuai dengan kriteria yang berlaku.

5. Status gizi merupakan suatu cara penentuan yang diketahui dari BB/TB^2 dengan menggunakan indikator indeks massa tubuh (IMT).

Kriteria objektif:

Baik : Apabila nilai $IMT \geq 18,5-25,0$

Kurang : Apabila nilai $IMT < 18,5$.

BAB IV

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian dilakukan secara deskriptif analitik dengan pendekatan “Cross Sectional Study”.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada tanggal 24 November s/d 2 Desember 2002

2. Tempat Penelitian

Lokasi penelitian di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena Kabupaten Jayawijaya.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh jumlah penghuni dan petugas yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena.

2. Sampel Penelitian

Dalam penelitian diperoleh dari hasil survey petugas LP serta peneliti dapat menentukan besar sampel minimal dihitung berdasarkan perhitungan besar sampel estimasi proporsi dengan presisi mutlak, yaitu untuk mengetahui

proporsi suatu kejadian (Ariawan, 1998), dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$N = \frac{Z^2 \cdot \alpha \cdot 2 p (1 - p)}{d^2}$$

Dimana :

- n : jumlah sampel
- Z : Confidence level (95%)
- p : proporsi kurang energi kronis (KEK) penghuni ($\pm 10\%$)
- d : presisi mutlak (15%)
- α : tingkat kemaknaan (0,05) dengan $Z \alpha = 1,96$

Dengan tingkat kepercayaan 95%, maka diperoleh jumlah penghuni sebanyak 31 orang.

Pengambilan sampel ditentukan secara sistematis yang dilakukan sebagai berikut dengan interval 2: mula-mula menentukan sampel yang pertama secara random dari daftar nama-nama anggota populasi. Kemudian mengambil sampel berikutnya secara berurutan.

D. Cara Pengumpulan Data

Data dikumpulkan berupa :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang di peroleh dari pengamatan langsung dengan pengelola penyelenggaraan makanan dan melakukan wawancara responden serta observasi langsung dengan kuisisioner yang meliputi :

- a. Perencanaan menu
 - b. Perencanaan anggaran biaya
 - c. Ketenagaan
 - d. Pembagian makanan
 - e. Status gizi
 - f. Rata-rata nilai gizi perhari
2. Data Sekunder

Data sekunder yaitu data yang diperoleh dari kantor Lembaga Pemasyarakatan kelas II Wamena bagian administrasi yaitu meliputi :

- a. Gambaran umum lokasi
- b. Struktur organisasi
- c. Jumlah penghuni

E. Pengolahan dan Penyajian Data

Data yang sudah terkumpul lalu di olah secara manual dengan memaparkan langsung dan di bandingkan narasi dan tabel seperlunya.

BAB V

HASIL PENELITIAN

A. Gambaran Umum Lokasi

1. Keadaan Demografi

Jumlah pegawai yang ada di kantor Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena berjumlah 37 jiwa yang terdiri dari laki-laki 34 jiwa dan perempuan 3 jiwa, untuk jumlah penduduk tersebut dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2
DISTRIBUSI PEGAWAI MENURUT JENIS KELAMIN
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA
KABUPATEN JAYAWIJAYA

No	Jenis Kelamin	Jumlah	Prosentase
1.	Laki-laki	34	91,89
2.	Perempuan	3	8,108
		37	99 %

Sumber data : Data Sekunder

Dari tabel diatas dapat terlihat bahwa jumlah pegawai berdasarkan jenis kelamin maka jumlah laki-laki lebih banyak apabila dibandingkan dengan perempuan yaitu untuk laki-laki sebanyak 91,89 % dan perempuan sebanyak 8,11 %.

Distribusi pegawai berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3
DISTRIBUSI PEGAWAI BERDASARKAN KELOMPOK UMUR
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA
KABUPATEN JAYAWIJAYA

Kelompok Umur	Jumlah	Prosentase
25- 30 thn	15	40,54 %
31-48 thn	22	59,45 %

Sumber data : Kantor Lembaga Pemasyarakatan Wamena

Dari tabel pegawai berdasarkan kelompok umur, yaitu umur 25-30 tahun mencapai 40,54 % sedangkan umur 31-48 tahun mencapai 59,45 %.

2. Distribusi Jumlah Pegawai Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Di bawah ini akan diuraikan tentang tingkat pendidikan pegawai di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena.

Tabel 4
DISTRIBUSI JUMLAH PEGAWAI BERDASARKAN TINGKAT PENDIDIKAN
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA
KABUPATEN JAYAWIJAYA

Tingkat Pendidikan	Jumlah	Prosentase
SLTP	5	13,51
SLTA	25	67,56
SMKK	1	2,71
Sarjana Muda (D III)	4	10,82
Sarjana (S1)	2	5,40
Jumlah	37	100 %

Sumber data : Kantor Lembaga Pemasyarakatan Wamena

3. Distribusi Pegawai Berdasarkan Agama

Tabel 5
DISTRIBUSI PEGAWAI BERDASARKAN AGAMA YANG DIANUT
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA
KABUPATEN JAYAWIJAYA

Agama	Jumlah	Prosentase
Islam	3	8,108
Kristen Protestan	25	67,57
Kristen Khatolik	9	24,33
Jumlah	37	100 %

Sumber data : Kantor Lembaga Pemasyarakatan Wamena

Dari tabel diatas sebagian besar pegawai di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena memeluk agama Kristen Protestan yaitu 67,57 % sedangkan yang beragama Kristen Khatolik 24,33 % dan sebagian kecil beragama Islam sebanyak 8,108 %.

B. Karakteristik Responden

Jumlah penghuni di Lembaga Pemasyarakatan kelas II B Wamena sebanyak 48 penghuni terdiri dari dua bagian yaitu narapidana dan tahanan, jumlah narapidana sebanyak 23 orang dan tahanan 25 orang. Dari sejumlah penghuni tersebut yang terpilih sebagai sampel adalah 31 orang .

1. Perencanaan Anggaran Belanja

Anggaran belanja di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena di peroleh dari dana Anggaran Pendapatan Belanja Negara (APBN) satu kali pertahun untuk mempermudah pengakuan bahan makanan lebih dahulu dilakukan penyusunan perencanaan anggaran belanja. (perhitungan perencanaan anggaran terlampir). Anggaran yang telah ditetapkan sebagai

patokan yaitu Rp 5000 per orang/hari, berdasarkan peraturan LEMHANKAM Nasional dari pusat untuk setiap orang penghuni baik napi maupun tahanan.

Cara penyusunan anggaran belanja yang diberlakukan adalah sebagai berikut :

- a. Menetapkan jumlah napi dan tahanan.
- b. Meminta persetujuan kepada Kepala Lembaga Pemasyarakatan untuk diketahui.
- c. Mengusulkan indeks harga makanan yang dibuat dengan memperhatikan bahan makanan terhadap penghuni (napi/tahanan)
- d. Menyerahkan usulan tersebut kepada Kantor Wilayah Departemen Kehakiman di tingkat kabupaten dan pusat.

Tabel 6

Rincian Biaya Berdasarkan Kebutuhan

No	Kebutuhan	Frekuensi	Rp
1	Kebutuhan 1 minggu	1 orang	Rp. 35.000,-
2	Kebutuhan 1 minggu	31 orang	Rp. 1.120.000,-
3	Kebutuhan 1 tahun	31 orang	Rp. 59.360.000,-

Keterangan :

Biaya untuk 1 orang / hari Rp. 5.000

Kebutuhan biaya perorang / hari untuk 1 minggu = $7 \times 5.000 = \text{Rp. } 35.000,-$

Kebutuhan biaya untuk 31 orang selama 1 minggu = $31 \times 35.000 = 1.805.000$

Kebutuhan biaya untuk 31 orang selama 1 tahun = $1.805.000 \times 53 = 95.665.000$

Tabel 7

Nilai Gizi Berdasarkan Biaya Makan Perorang/Hari Seharga Rp. 5.000,- dan Rp. 10.000,- di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena

No	Zat Gizi	Harga Bahan Makanan Rp. 5.000 perorang/hari	%	Zat Gizi	Harga Bahan Makanan Rp. 10.000 (KGA)	%
1	Energi	1799,94	57,58%	Energi	2381,5	100%
2	Protein	37,79	76,35%	Protein	49,49	101%
3	Lemak	28,125	42,32%	Lemak	66,45	100%
4	KH	228,09	63,78%	KH	357,57	100%

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa biaya makan perorang/hari Rp. 5.000,-, energi 57,58%, protein 76,35%, lemak 42,32%, KH 63,78% sedangkan dilihat dari seharga Rp. 10.000,- perorang/hari energi 100%, protein 101 %, lemak 100%, KH 100%.

2. Ketenagaan

Dari hasil penelitian didapatkan data ketenagaan sebagai berikut :

Tabel 8

JUMLAH TENAGA KERJA BERDASARKAN JENIS PENDIDIKAN

Pendidikan	Jumlah Tenaga
SLTA	3 orang
SLTP	1 orang
SD	1 orang

Dari tabel tersebut diatas dapat dilihat bahwa pendidikan tertinggi untuk petugas pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena adalah SLTA 3 orang, SLTP terdiri dari 1 orang sedangkan pendidikan terendah yaitu SD 1 orang.

Tenaga pengolahan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena dilakukan oleh napi atau tahanan sendiri dan mereka ini ditunjuk langsung oleh pengawasnya atau yang membina mereka.

Dapur Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena belum ada tenaga khusus atau ahli gizi yang terampil dalam menangani pengolahan makanan.

3. Perencanaan Menu

Perencanaan menu yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena berpedoman pada menu yang sudah ditetapkan dari pusat dan menggunakan siklus 7 hari dengan putaran siklus menu untuk satu tahun. Demikian pula dalam penyelenggaraan menu di sesuaikan dengan biaya yang telah diberikan serta perhitungan menu disesuaikan dengan jumlah penghuni.

Tabel 9
Rincian Kebutuhan dan Jenis Bahan Pangan

Bahan Makanan Bersumber KH	Bahan Makanan Bersumber Protein		Golongan Sayur	Golongan Buah - buahan	Lain - lain
	Hewan	Nabati			
Beras	Daging sapi	Tahu	Wortel	Pisang Ambon	Minyak kelapa sawit
Betatas	Daging Ayam	Tempo	Buncis	Pisang Raja	Kecap
Bete	Daging Babi	Kacang Ijo	Kool	Pisang Nona	Kelapa
Singkong	Telur	Kacang Merah	Sawi	Pepaya	Tomat
	Ikan Mas	Kacang Tanah	Bayam	Nenas	Gula Merah
	Ikan Mujair		Terong	Alpokat	Gula Pasir
	Ikan Lele		Kangkung	Semangka	Bawang Merah
	Ikan Asin		Labu siam	Jeruk manis	Bawang Putih
	Udang		Kacang Panjang		Kica
	Susu kental manis		Labu besar		
	Susu Skim		Daun Labu Siam		
			Daun Labu Besar		
			Daun singkong		
			Daun betatas		

Dari tabel diatas terlihat bahwa dari semua bahan makanan yang bersumber karbohidrat, yang bersumber protein, golongan sayur-sayuran, maupun golongan buah-buahan yang terdapat cukup banyak yaitu golongan sayur-sayuran, dan juga bersumber hewani dan golongan buah-buahan. Sedangkan bahan makanan yang tidak memadai yaitu sumber karbohidrat dan sumber nabati.

Tabel 10
MASTER MENU DALAM 7 HARI

Waktu	Hari I	Hari II	Hari III	Hari IV	Hari V	Hari VI	Hari VII
PAGI	Kacang ijo 75 gr Gula pasir 10 gr Gula merah 10 gr Kelapa tua 10 gr	Betetas 200 gr Gula pasir 10 gr	Labu kuning 200 gr Gula merah 25 gr Gula pasir 5 gr	Bete 200 gr Susu kental manis 10 gr Gula pasir 5 gr	Pisang kepok 200 gr Gula merah 25 gr Gula pasir 10 gr	Beras 50 gr Ikan asin 50 gr Bayam 100 gr Minyak goreng 15 gr	Singkong 200 gr Gula pasir 10 gr
SIANG	Beras 150 gr Daging ayam 50 gr Kangkung 100 gr Papaya 100 gr Minyak goreng 20 gr	Beras 150 Ikan asin 50 gr Bening bayam 100 gr Pisang ambon 100 gr Minyak goreng 15 gr	Beras 150 gr Ikan mas 50 gr Wortel 100 gr Buncis 100 gr Kentang 100 gr Semangka 100 gr Minyak goreng 10 gr	Beras 150 gr Daging babi 50 gr Kecap 75 gr Wortel 100 gr Buncis 100 gr Pisang raja 100 gr Minyak goreng 10 gr	Beras 150 gr Daging sapi 50 gr Labusiam 100 gr Papaya 100 gr Minyak goreng 15 gr	Beras 150 gr Daging ayam 50 gr Terong 100 gr Jeruk manis 100 gr Minyak goreng 15 gr	Beras 150 gr Ikan mas 50 gr Kool 100 gr Pisang ambon 100 gr Minyak goreng 10 gr
MALAM	Beras 150 gr Telur ayam 50 gr Sawi 100 gr Minyak goreng 5 gr	Beras 150 gr Tahu 50 gr Tomat 10 gr Daun betatas 100 gr Minyak goreng 10 gr	Beras 150 gr Tahu 50 gr Kecap 75 gr Kacang panjang 100 gr Minyak goreng 10 gr	Beras 150 gr Ikan lele 50 gr Tempe 50 gr Labusiam 100 gr Minyak goreng 20 gr	Beras 150 gr Udang 50 gr Kacang merah 100 gr Minyak goreng 15 gr	Beras 150 gr Daging babi 50 gr Kecap 25 gr Buncis 100 gr Minyak goreng 10 gr	Beras 150 gr Telur ayam 50 gr Kacang panjang 100 gr Tempe 59 gr Alpokati 100 gr Minyak goreng 15 gr

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa dalam penggunaan bahan makanan terdapat bahan makanan yang hari pertama pakai terulang ke hari kedua, demikian juga bahan makanan hari ketiga terulang ke hari keempat

Tabel 11
SIKLUS MENU DALAM 7 HARI

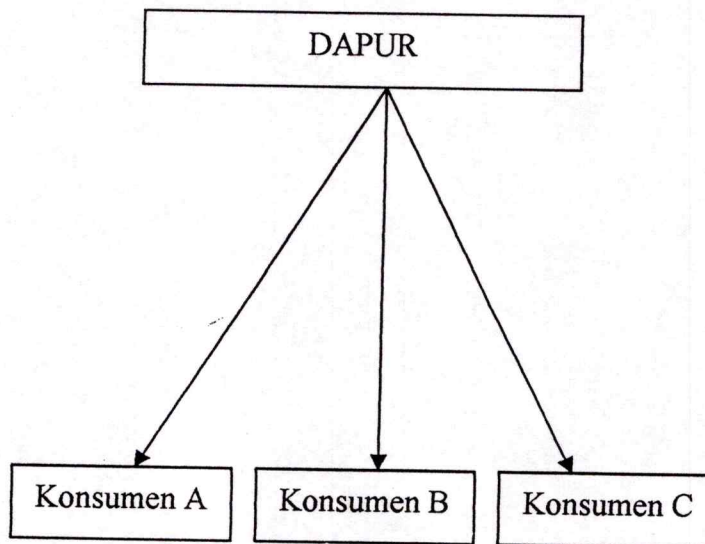
Waktu	Hari I	Hari II	Hari III	Hari IV	Hari V	Hari VI	Hari VII
MENU PAGI	Bubur kacang ijo	Betatas rebus Teh manis	Kolak	Bete rebus Susu	Kolak	Nasi putih Ikan goreng Bening bayam	Singkong rebus Teh manis
MENU SIANG	Nasi putih Ayam kua kuning Tahu goreng Tumis kangkung Buah papaya	Nasi putih Ikan goreng Bening bayam Buah pisang ambon	Nasi putih Ikan goreng Sup sayuran Buah semangka	Nasi putih Daging kecap Tumis wortel + buncis Buah pisang raja	Nasi putih Daging goreng Tumis daun labusiam Buah papaya	Nasi putih Ayam goreng Tumis terong Buah jeruk manis	Nasi putih Ikan kua kuning Tumis kool Buah pisang ambon
MENU MALAM	Nasi putih Telur ceplok Tumis sawi	Nasi putih Tahu saos tomat Tumis daun betatas	Nasi putih Tahu kecap Tumis kacang panjang	Nasi putih Ikan BB rica-rica Tempe goreng Tumis labusiam	Nasi putih Udang goreng Sup kacang merah	Nasi putih Daging kecap Tumis buncis	Nasi putih Telur goreng Oseng-oseng kacang panjang + tempa Buah alpokat

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa dalam penyusunan menu banyak terdapat tumis – tumisan sayur dan bersifat goreng – gorengan hal ini dapat membuat para penghuni menjadi bosan dan juga menu hari pertama bisa terulang pada hari ketiga.

4. Distribusi Makanan

Distribusi makanan yang dilakukan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena adalah sistem sentralisasi, dimana makanan yang telah dimasak langsung dibagikan ke alat masing-masing, penghuni untuk jumlah dan ukurannya disamakan. Keuntungan dari pembagian ini adalah terhindar dari perbuatan dan pekerjaan dapat dilakukan lebih cepat, tenaga lebih hemat.

Bagan Sistem Sentralisasi Makanan di
Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena



5. Distribusi Pola Konsumsi Perorang/hari

Tabel 12
Distribusi Pola Konsumsi Per Orang/Hari
di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena

Konsumsi perorang/hari	Jumlah Penghuni	
	n	%
Baik	22	70,96
Kurang	9	29,03
Jumlah	31	100,1

Sumber: data Primer

Dari tabel tersebut diatas menunjukkan bahwa konsumsi baik perorang/hari yang terdapat cukup 70,96 % dan yang mempunyai konsumsi kurang 29,03%.

6. Distribusi Penghuni Sampel Berdasarkan Status Gizi

Tabel 13
DISTRIBUSI PENGHUNI SAMPEL BERDASARKAN STATUS GIZI
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA
TAHUN 2002

Status Gizi	Jumlah Penghuni	
	N	%
Baik	24	77,41
Kurang	7	22,58
Jumlah	31	100%

Sumber: data Primer

Pada tabel diatas menunjukkan bahwa dari 31 penghuni di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena yang terdapat status gizi baik 77,41%, sedangkan yang terdapat status gizi kurang 22,58%.

C. Pembahasan

1. Perencanaan Anggaran Belanja

Penyusunan anggaran belanja untuk penyelenggaraan makanan institusi sebaiknya direncanakan setahun sebelumnya dan dibuat atas dasar pengalaman tahun-tahun sebelumnya. Anggaran tersebut meliputi bahan makanan, peralatan, dan kebutuhan lain direncanakan. Perencanaan anggaran belanja merupakan suatu kegiatan yang dilakukan di Lembaga Pemasyarakatan antara lain perhitungan jumlah biaya yang diperlukan untuk penyediaan bahan makanan bagi konsumen yang dilayani, sesuai dengan standar kecukupan gizi. Untuk perencanaan anggaran belanja di Lembaga Pemasyarakatan Wamena petugas pengolahan makanan menghitung kebutuhan makanan berdasarkan jumlah penghuni.

Berdasarkan biaya makan Rp. 5.000,- per orang/hari yang ada di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena, kemudian di terjemahkan ke nilai gizi maka energi 57,58%, protein 76,35%, lemak 42,32% dan KH 63,78%. Sedangkan dilihat dari perhitungan nilai gizi menurut KGA didapatkan biaya makan Rp. 10.000,- perorang/hari, maka energi 100% protein 101%, lemak 100%, KH 100%.

Dilihat dari hasil persentase di atas ternyata biaya yang tersedia Rp. 5.000 tidak mencukupi kebutuhan penghuni di Lembaga Pemasyarakatan apabila di dibandingkan dengan kecukupan gizi yang dianjurkan.

2. Ketenagaan

Dalam pengolahan bahan makanan yaitu mulai dari persiapan bahan makanan, mencuci, memotong, pengadaan/ pengolahan sampai kepada penyajian di lakukan oleh petugas sendiri. dilihat dari jumlah tenaga kerja dapur di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Wamena ada 5 yaitu 4 orang sebagai tenaga kerja dapur sedangkan yang 1 orang sebagai pengawas dan pembimbing/ pengawas dalam penyelenggaraan makanan.

Bila dibandingkan dengan standar ketenagaan menurut Nursiah A Mukris tahun 1963), ketenagaan di Lembaga Pemasarakatan Kelas II B Wamena belum memenuhi standar yang ada, karena belum ada tenaga khusus atau ahli gizi yang menangani penyelenggaraan makanan. Sedangkan yang seharusnya ada 8 orang tenaga pemasak untuk 157 penghuni.

3. Perencanaan Menu

Dalam perencanaan menu menggunakan siklus 7 hari untuk memudahkan pelaksana dalam menjalankan tugas dan juga dapat tersusun hidangan yang mengandung zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Dalam perencanaan menu kombinasi hidangan perlu di perhatikan sehingga dapat menghindari kebosanan yang disebabkan oleh pemakaian jenis bahan makanan yang sering terulang.

Perencanaan menu dihitung dari dana yang disediakan dan dana tersebut dihitung berdasarkan jumlah penghuni yang ada. Menu merupakan

rangkaian dari beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan atau dihidangkan untuk seseorang atau kelompok orang untuk setiap kali makan yaitu dapat berupa susunan hidangan pagi, siang dan malam.

4. Distribusi Makanan

Distribusi makanan yang dilakukan di dapur Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena adalah sistim sentralisasi yaitu semua kegiatan pembagian makanan dipusatkan pada suatu tempat. Sebelum memilih cara sentralisasi penanggung jawab penyediaan makanan sudah harus memperhitungkan konsekuensi yang harus diadakan seperti tempat yang luas, peralatan makanan yang cukup dan tenaga yang memadai.

5. Konsumsi rata – rata penghuni dari makanan yang diberikan di Lembaga Pemasyarakatan adalah energi 1612,63 kalori, protein 46,09 gram, lemak 36,23 gram, KH 274,302 gram per orang/ hari. Sedangkan dari kebutuhan yang diberikan 2250 kalori dilihat dari konsumsi rata – rata / energi tidak mencukupi.
6. Keadaan status gizi penghuni di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena sangat memprihatinkan dimana dari 31 penghuni ditemukan sebanyak 22,58% terdapat status gizi kurang, sedangkan penghuni yang ditemukan status gizi baik sebanyak 77,41 % karena mengikuti kebiasaan

makan yang baik dan teratur. Hal ini menandakan bahwa sebagian besar di LP Wamena berstatus gizi baik.

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Perencanaan anggaran belanja yang tersedia di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena yaitu Rp. 5.000,- perorang/hari terjemahkan ke nilai gizi yaitu energi 57,58%, protein 76,35%, lemak 42,32% dan KH 63,78%, ternyata tidak mencukupi kebutuhan apabila dibandingkan dengan angka kecukupan gizi yang dianjurkan.
2. Belum ada tenaga gizi atau ahli gizi dalam menangani penyelenggaraan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena.
3. Menu yang di gunakan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena menu 7 hari dan digunakan untuk satu tahun kurang bervariasi.
4. Penyelenggaraan makanan yang kurang memadai tidak dapat meningkatkan status gizi.
5. Berdasarkan konsumsi rata-rata perorang/hari di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena kurang yaitu energi 1612,63 kalori, protein 46,09 gram, lemak 36,23 gram bila dibandingkan dengan kebutuhan kalori yang diberikan.
6. Berdasarkan status gizi indeks BB/TB dengan rujukan FAO/WHO ditemukan sebesar 22,58% menderita gizi kurang.

B. Saran

Dari hasil kesimpulan dalam penelitian ini, maka penulis dapat menyarankan bahwa:

1. Anggaran biaya makan perorang/hari perlu ada penambahan supaya bisa mencapai kecukupan gizi yang dianjurkan.
2. Perlu ada tenaga khusus, minimal D1 gizi/ahli gizi untuk menangani penyelenggaraan makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II B Wamena.
3. Penyelenggaraan makanan diupayakan semaksimal mungkin guna peningkatan status gizi penghuni
4. Perlu diperhatikan dalam penyusunan/perencanaan menu untuk para penghuni.

Lampiran 1.

**DAFTAR QUISIONER PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN DI
LEMBAGA PERMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA**

1. Bagaimana tenaga yang dipakai untuk pengolahan makanan ?
 - a. Tidak Terampil
 - b. Berpengalaman
 - c. Tenaga ahli gizi yang terampil
2. Bagaimana perencanaan anggaran belanja ?
 - a. Tidak sesuai dengan jumlah narapidana
 - b. Sesuai dengan jumlah narapidana
 - c. Sesuai dengan jumlah narapidana dan harga bahan makanan
3. Siklus perencanaan menu berapa hari ?
 - a. 3 hari
 - b. 6 hari
 - c. 7 hari
4. Bagaimana persiapan dalam proses penyelenggaraan bahan makanan ?
 - a. Mencuci, memotong
 - b. Membersihkan, menyangi
 - c. Membersihkan, menyangi, memotong, menggiling, memasak
5. Bagaimana pembagian makanan ?
 - a. Langsung diambil sendiri
 - b. Dengan sentralisasi
 - c. Dengan desentralisasi

6. Bagaimana kualitas bahan makanan ?
 - a. Baik
 - b. Kurang baik
 - c. Tidak baik
7. Bagaimana citra rasa makanan ?
 - a. Enak
 - b. Kurang enak
 - c. Tidak enak
8. Bagaimana cara penyajian makanan ?
 - a. Menarik
 - b. Kurang menarik
 - c. Tidak menarik
9. Antropometri
 - a. Nama responden
 - b. Umur
 - c. Jenis kelamin
 - d. TB/BB

Lampiran 2.

**TABEL STATUS GIZI PENGHUNI
LEMBAGA PEMASYARAKAT KELAS II^B WAMENA
TAHUN 2002**

NO	NAMA	UMUR (TAHUN)	BB (KG)	TB (CM)	STATUS GIZI
1	LENUS TABUNI	25	74	173	BAIK
2	NIPELE.E	45	51	158	BAIK
3	MIKOS.K	24	60	160	BAIK
4	DANI.H	28	60	157	BAIK
5	ABORI. E	40	59	158	BAIK
6	ALUS. M	34	59	151	BAIK
7	BIROK. T	35	61	156	BAIK
8	DIDIMUS. M	45	60	162	BAIK
9	SEMPETER. P	40	51	160	BAIK
10	TEILES. W	38	55	147	BAIK
11	ISI. W	31	55	151	BAIK
12	FREDDY. W	30	58	150	BAIK
13	YASMON. W	37	62	160	BAIK
14	NATALIS. M	42	52	158	BAIK
15	ISAK. H	26	51	162	BAIK
16	ISMAEL. K	25	53	152	BAIK
17	SIMON. S	24	50	160	BAIK
18	KELIUS. K	43	50	162	BAIK
19	TADIUS. H	23	64	169	BAIK
20	AWIN. W	38	70	165	BAIK

21	BENNY. E	35	50	150	BAIK
22	KATANUS. H	40	61	160	BAIK
23	GIRANUS. W	37	57	150	BAIK
24	YOSEP. B	30	52	155	BAIK
25	SEMI. M	39	40	160	KURANG
26	ALI. J	27	40	150	KURANG
27	AGUS. L	30	40	160	KURANG
28	NICO. E	32	41	150	KURANG
29	GERSON. T	27	45	160	KURANG
30	ALES. B	33	35	162	KURANG
31	YORAM. Y	36	42	160	KURANG

Lampiran 4.

**DAFTAR JUMLAH PENGHUNI
LEMBAGA PERMAYASRAKATAN KELAS II^B WAMENA**

NO	NAMA	UMUR (TAHUN)	BB (KG)
1	LENUS TABUNI	25	Laki-laki
2	NIPELE.E	45	Laki-laki
3	MIKOS.K	24	Laki-laki
4	DANI.H	28	Laki-laki
5	ABORI. E	40	Laki-laki
6	ALUS. M	34	Laki-laki
7	BIROK. T	35	Laki-laki
8	DIDIMUS. M	45	Laki-laki
9	SEMPETER. P	40	Laki-laki
10	TEILES. W	38	Laki-laki
11	ISI. W	31	Laki-laki
12	FREDDY. W	30	Laki-laki
13	YASMON. W	37	Laki-laki
14	NATALIS. M	42	Laki-laki
15	ISAK. H	26	Laki-laki
16	IAMAIL. K	25	Laki-laki
17	SIMON. S	24	Laki-laki
18	KELIUS. K	43	Laki-laki
19	TADIUS. H	23	Laki-laki
20	AWIN. W	38	Laki-laki
21	BENNY. E	35	Laki-laki

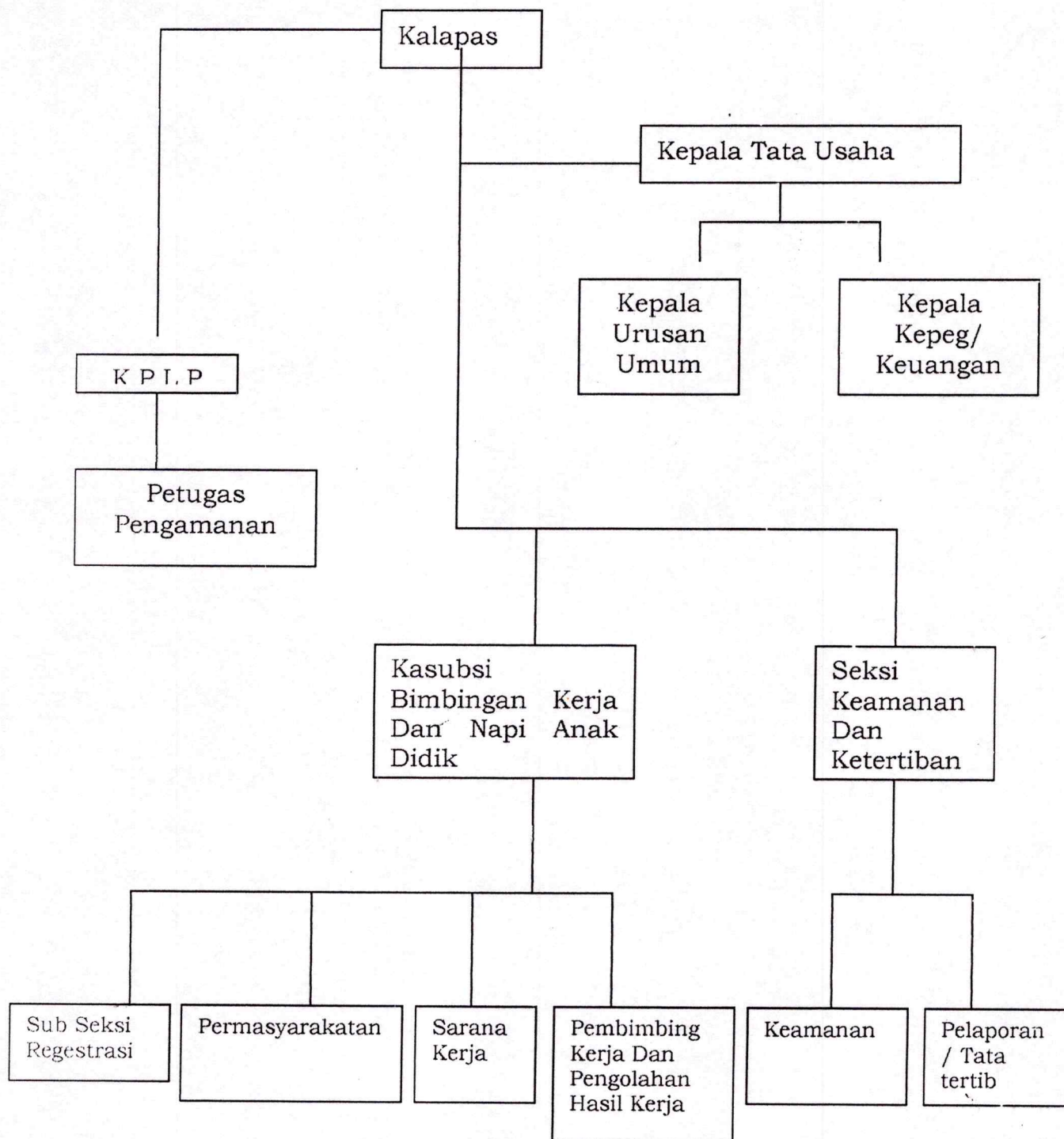
22	KATANUS. H	40	Laki-laki
23	GIRANUS. W	37	Laki-laki
24	YOSEP. B	30	Laki-laki
25	MIER. J	29	Laki-laki
26	SEMI. M	39	Laki-laki
27	ALI. J	27	Laki-laki
28	AGUS. L	30	Laki-laki
29	NICO. E	32	Laki-laki
30	GERSON. T	27	Laki-laki
31	ALES. B	33	Laki-laki
32	YORAM. Y	36	Laki-laki
33	SIFRIADI	40	Laki-laki
34	WAHONO	30	Laki-laki
35	MITEM. E	28	Laki-laki
36	TINUS. W	32	Laki-laki
37	JEREMIAS. H	38	Laki-laki
38	ALIUS. J	25	Laki-laki
39	KOPIAR. W	31	Laki-laki
40	PANUS. D	29	Laki-laki
41	ALIANUS. T	41	Laki-laki
42	NONIT. K	38	Laki-laki
43	LUIS. J	40	Laki-laki
44	KORNUS. E	39	Laki-laki
45	LERIANUS. H	46	Laki-laki
46	TINUS. M	26	Laki-laki
47	KARMIN. M	37	Laki-laki
48	MARTEN. W	42	Laki-laki

Lampiran 5.

DAFTAR MENU MAKANAN NARAPIDANA/TAHANAN

No	Hari	Waktu			Ket
		Pagi	Siang	Sore	
1	Minggu	Bubur kacang ijo	Nasi Sayur Daging	Nasi Sayur Tahu/tempe Buah	
2	Senin	Bubur putih Ubi jalar	Nasi Sayur Ikan asin	Nasi Sayur Ikan asin	
3	Selasa	Bubur Putih Ubi Jalar	Nasi Sayur Ikan asin	Nasi Sayur Tahu/tempe Telur ayam	
4	Rabu	Bubur Putih Ubi Jalar	Nasi Sayur Daging	Nasi Sayur Tahu Buah	
5	Kamis	Bubur Putih Ubi Jalar	Nasi Sayur Telur ayam	Nasi Sayur Tahu/tempe	
6	Jumat	Bubur Putih Ubi Jalar	Nasi Sayur Ikan asin	Nasi Sayur Tahu/tempe	
7	Sabtu	Bubur putih Ubi jalar	Nasi Sayur Ikan asin	Nasi Sayur Tahu/tempe	

Lampiran 6.



Lampiran 7

Perhitungan Zat Gizi

Dengan Menggunakan Rumus Dubois

Nama : Giranus Wenda

Umur : 37 tahun

Jenis Kelamin : laki-laki

BB : 57 Kg

TB : 150 cm

$$IMT = \frac{BB}{(TB)^2} = \frac{57}{(150)^2} = 25,3$$

$$\begin{aligned} BBI &= (TB-100) \times 0,9 \\ &= (150-100) \times 0,9 \\ &= 50 \times 0,9 = 45 \text{ Kg} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} BMR &= BBI \times 1 \text{ kal} \times 24 \text{ jam} \\ &= 45 \times 1 \times 24 = 1080 \end{aligned}$$

$$KT = 45 \times 0,1 \times 8 = \frac{36}{1044}$$

$$AKT = 30\% \times 1044 = \frac{313,2}{1357,2} +$$

$$SDA = 10\% \times 1357,2 = \frac{135,72}{1492,92 \text{ kalori}} +$$

Lampiran 8

Usulan Anggaran Belanja Per-orang/hari dalam 1 tahun

No	Nama Bama	Berat (Kg) (dalam 1 minggu)	Jumlah klien (Napi)	Berat kali pake (Siklus Menu)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total dalam 1 tahun (Rp)
1	Beras	2,15	31	53	Rp. 7.000	Rp. 24.727.150,-
2	Betatas	0,2	31	53	Rp. 5.000	Rp. 1.643.000,-
3	Bete	0,2	31	53	Rp. 5.000	Rp. 1.643.000,-
4	Singkong	0,2	31	53	Rp. 5.000	Rp. 1.643.000,-
5	Daging Ayam	0,1	31	53	Rp. 25.000	Rp. 4.107.500,-
6	Daging sapi	0,05	31	53	Rp. 30.000	Rp. 2.464.500,-
7	Daging Babi	0,1	31	53	Rp. 30.000	Rp. 4.929.000,-
8	Ikan	0,25	31	53	Rp. 30.000	Rp. 12.322.500,-
9	Udang	0,05	31	53	Rp. 10.000	Rp. 821.500,-
10	Telur Ayam	0,1	31	53	Rp. 15.000	Rp. 2.464.500,-
11	Tahu	0,15	31	53	Rp. 1.500	Rp. 369.675,-
12	Tempe	0,1	31	53	Rp. 1.500	Rp. 246.450,-
13	Kacang Ijo	0,075	31	53	Rp. 8.000	Rp. 985.800,-
14	Kacang Merah	0,1	31	53	Rp. 5.000	Rp. 821.500,-
15	Wortel	0,2	31	53	Rp. 5.000	Rp. 1.643.000,-
16	Buncis	0,3	31	53	Rp. 5.000	Rp. 2.464.500,-
17	Kentang	0,1	31	53	Rp. 5.000	Rp. 821.500,-
18	Kool	0,1	31	53	Rp. 2.000	Rp. 328.600,-
19	Sawi	0,1	31	53	Rp. 2.500	Rp. 410.750,-
20	Kangkung	0,1	31	53	Rp. 2.000	Rp. 328.600,-
21	Terong	0,1	31	53	Rp. 5.000	Rp. 821.500,-
22	Bayam	0,2	31	53	Rp. 2.000	Rp. 657.200,-
23	Kacang panjang	0,2	31	53	Rp. 2.000	Rp. 657.200,-
24	Labu siam	0,1	31	53	Rp. 5.000	Rp. 821.500,-
25	Daun labu siam	0,1	31	53	Rp. 2.000	Rp. 328.600,-
26	Daun betatas	0,1	31	53	Rp. 1.000	Rp. 164.300,-
27	Kacang merah	0,1	31	53	Rp. 6.000	Rp. 985.800,-
28	Buah-buahan	0,8	31	53	Rp. 5.000	Rp. 6.572.000,-
29	Tomat	0,01	31	53	Rp. 1.000	Rp. 16.430,-
30	Kecap	0,1	31	53	Rp. 2.500	Rp. 410.750,-
31	Minyak goreng	0,195	31	53	Rp. 6.000	Rp. 1.922.310,-

Rp. 78. 543. 615,-

Keterangan :

- Kebutuhan beras untuk 1 orang dalam 1 minggu = $\frac{2150 \text{ gr}}{100} = 2,15 \text{ Kg}$
- Kebutuhan beras untuk 31 orang dalam 1 tahun = $2,15 \text{ Kg} \times 31 \text{ orang} \times 53 \text{ kali pakai} = 3532,45$
- Harga beras 1 Kg Rp. 7.000,- jadi biaya yang dibutuhkan untuk beras dalam 1 tahun $3532,45 \text{ Kg} \times 7.000 = 24.727.150,-$

Lampiran 9

Menu Sehari Dengan Biaya Rp. 5.000,-/Orang/Hari

Di Lembaga Pemasyarakatan Wamena

Waktu	Menu Masakan	Bahan Makanan	Standar
Pagi	Bubur kacang ijo	kacang ijo	25
		Gula pasir	10
		Gula merah	5
		Kelapa tua	5
Siang	Nasi putih	Beras	200
	Telur goreng	Telur ayam	50
		Minyak kelapa sawit	10
	Tumis sawi	Sawi putih	100
		Minyak kelapa sawit	5
	Buah	Papaya	100
Malam	Nasi putih	Beras	150
	Tempe saos tomat	Tempe	50
		Minyak kelapa	5
		Tomat masak	5
	Tumis kangkung	Kangkung	100
		Minyak kelapa sawit	5

Nilai Gizi Dengan Biaya Rp. 5.000,-/Orang/Hari

No	Nama Bahan	Berat (gram)	Energi (kalori)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)
1.	Beras	200	720	13,6	1,4	51,2
2.	Telur ayam	50	43,00	8,0	1,00	0
3.	Minyak kelapa sawit	10	45,1	0	5	0
4.	Sawi putih	100	22,00	2,30	0,30	4,00
5.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	0	5	0
6.	Papaya	100	46,00	0,5	0	12,20
1.	Beras	150	540	1,2	1,05	118,35
2.	Tempe	50	74,50	3,4	2,00	6,35
3.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	0	5	0
4.	Tomat	5	1	0,05	0,015	0,21
5.	Kangkung	100	29,00	3,00	0,30	5,40
6.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	0	5	0
1.	Kacang ijo	25	86,25	5,55	0,30	15,75
2.	Gula pasir	10	36,4	0	0	9,4
3.	Gula merah	5	17,8	0,02	0,025	4,53
4.	Kelapa tua	5	3,59	0,17	1,735	0,7
			1799,94	37,79	28,125	228,09

Biaya Makan Perorang/Hari Di Lembaga Pemasyarakatan Wamena

No	Nama Bahan	Berat (gram)	Harga Satuan (Rp.)	Harga Total
1.	Beras	350	7.000,-/Kg	Rp. 2450
2.	Telur ayam	50	15.000,-/Kg	Rp. 750
3.	Tempe	50	3.000,-/Kg	Rp. 150
4.	Kacang ijo	25	8.000,-/Kg	Rp. 200
5.	Sayur sawi	100	2.000,-/Kg	Rp. 200
6.	Sayur kangkung	100	4.000,-/Kg	Rp. 400
7.	Tomat	5	1.000,-/Kg	Rp. 5
8.	Gula merah	5	4.000,-/Kg	Rp. 20
9.	Gula pasir	10	5.000,-/Kg	Rp. 50
10.	Kelapa tua	5	1.000,-/Kg	Rp. 5
11.	Papaya	100	2.000,-/Kg	Rp. 200
12.	Minyak kelapa sawit	25	5.000,-/Kg	Rp. 125
				Rp. 455,5
			10 %	455,5
				Rp. 5010,5

Lampiran 10

Menu Sehari Menurut KGA Sesuai Dengan Umur

Waktu	Menu Masakan	Bahan Makanan	Standar
Pagi	Nasi putih	Beras	50
	Ikan goreng	Ikan asin	50
		Minyak kelapa sawit	10
	Bening bayam	Bayam	100
		Minyak kelapa sawit	5
Siang	Nasi putih	Beras	150
	Ayam kuah kuning	Daging ayam	50
		Minyak kelapa sawit	5
	Tempe goreng	Tempe	50
		Minyak kelapa sawit	10
	Sayur tumis	Wortel	100
		Buncis	100
		Kentang	100
		Minyak kelapa sawit	5
	Buah	Pisang ambon	100
Malam	Nasi putih	Beras	150
	Ikan goreng	Ikan mas	50

		Minyak kelapa sawit	10
	Kacang panjang	Kacang panjang	100
	tumis	Minyak kelapa sawit	5
	Buah	Jeruk manis	100

Nilai Gizi Menurut KGA/Orang/Hari

No	Nama Bahan	Berat (gram)	Energi (kalori)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)
1.	Beras	50	180,00	0,5	0,35	39,45
2.	Ikan asin	50	96,50	0,06	0,75	0
3.	Minyak kelapa sawit	10	90,2	0	10	0
4.	Bayam	100	36,00	3,50	0,50	6,50
5.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	1	5	0
1.	Beras	150	540	3,2	1,05	118,36
2.	Daging ayam	50	151,00	0,03	12,50	0
3.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	1	5	0
4.	Tempe	50	74,50	9,15	2,00	6,35
5.	Minyak kelapa sawit	10	90,2	0	10	0
6.	Wortel	100	42,00	1,20	0,30	9,30
7.	Buncis	100	35,00	2,40	0,20	7,70
8.	Kentang	100	91,50	1,00	0,05	9,55
9.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	1	0,20	11,20
10.	Pisang ambon	100	12,00	1,20	0,20	25,80
1.	Beras	150	540	3,2	1,05	118,36

2.	Ikan mas	50	43,00	8,00	1,00	0
3.	Minyak kelapa sawit	10	90,2	0	10	0
4.	Kacang panjang	100	44,00	12,0	0,30	3,0
5.	Minyak kelapa sawit	5	45,1	1	5	0
6.	Jeruk manis	100	45,00	0,05	1,0	2,00
			2381,5	49,49	66,45	357,57

Biaya Makan Perorang/Hari Menurut Perhitungan KGA

No	Nama Bahan	Berat (gram)	Harga Satuan (Rp.)	Harga Total
1.	Beras	350	7.000,-/Kg	Rp. 2450
2.	Daging ayam	50	25.000,-/Kg	Rp. 1250
3.	Ikan asin	50	25.000,-/Kg	Rp. 125
4.	Ikan mas	50	35.000,-/Kg	Rp. 1750
5.	Tempe	50	4.000,-/Kg	Rp. 200
6.	Sayur bayam	100	4.000,-/Kg	Rp. 400
7.	Sayur wortel	100	5.000,-/Kg	Rp. 500
8.	Sayur buncis	100	5.000,-/Kg	Rp. 500
9.	Sayur kentang	100	5.000,-/Kg	Rp. 500
10.	Sayur kacang panjang	100	4.000,-/Kg	Rp. 400
11.	Pisang ambon	100	5.000,-/Kg	Rp. 500
12.	Jeruk manis	100	4.000,-/Kg	Rp. 400
13.	Minyak kelapa sawit	50	5.000,-/Kg	Rp. 250
				Rp. 9225
			10 %	922,5
				Rp. 10,147,5

Daftar : Perhitungan Biaya Makan Seorang Sehari
pada Lembaga Pemasyarakatan Wamena
Bulan Oktober Tahun 2002.

NO	NAMA BARANG	SATUAN kg	BANYAKNYA PEMAKAIAN kg	HARGA SATUAN (Rp)	JUMLAH HARGA (Rp)	KETERANGAN
1	2	3	4	5	6	7
1	Beras Dolog	0,450	279,45	2.645,-	739.145,25,-	
2	Ubi Jalar	0,150	93,15	2.000,-	186.300,-	
3	Daging Sapi/Korned	0,070	12,60	27.000,-	340.200,-	
4	Ikan Asin	0,040	13,64	15.000,-	204.600,-	
5	Telur Ayam	1 Btr	201	1.500,-	301.500,-	
6	Tempe/Tahu Kedelai	0,030	18,63	7.000,-	130.410,-	
7	Kacang Hijau	0,010	6,21	7.000,-	43.470,-	
8	Kacang Tanah	0,010	6,21	8.000,-	49.680,-	
9	Kelapa Tua	0,020	12,42	13.000,-	161.460,-	
10	Minyak Goreng	0,007	5,347	8.000,-	42.776,-	
11	Bumbu Terasi	0,005	3,105	5.500,-	17.077,-	
12	Sayur Segar	0,250	155,25	3.000,-	465.750,-	
13	Caram Dapur	0,012	7,452	2.000,-	14.904,-	
14	Gula Pasir	0,010	6,21	8.000,-	49.680,-	
15	B.B.M Tanah	0,450	279,45	800,-	223.560,-	
16	Pisang Ambon	1 Bbh	247	200,-	49.400,-	
17	Cabe Merah	1 bh	621	100,-	62.100,-	
I	Jumlah Harga Seluruhnya				3.082.012,25,-	
II	Jumlah Harga Beras				739.145,25,-	
III	Jumlah Harga Lauk Pauk				2.342.867,-	
IV	Biaya Makan Rata-rata Seorang Sehari				4.962,98,-	

Wamena, 31 Oktober 2002



SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : W19.EF-PS.04.01- 669/2002

Yang bertanda tangan dibawah ini :

N A M A : BAMBANG HARYONO,Bc.IP,SH
N I P : 040 041 904
PANGKAT/GOL. : Penata Tk.I (III/d)
JABATAN : Kepala Lembaga Pemasyarakatan Wamena

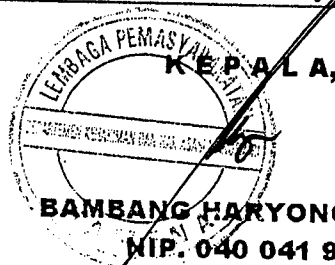
Dengan ini menerangkan bahwa, mahasiswa Politeknik Kesehatan Jayapura
Jurusan Gizi :

N a m a : YULI KOGOYA
N I M : 199 200 679
Bagian : G I Z I
Program Studi : Ilmu Kesehatan
Jenjang Program : Diploma III (D III)
Alamat : Padang Bulan II Abepura-Jayapura

Telah melakukan penelitian/pengumpulan data untuk pembuatan Karya Tulis
Ilmiah (KTI) yang bersangkutan dengan judul " *STUDI TENTANG PROSES
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI DAPUR LEMBAGA
PEMASYARAKATAN KELAS II B WAMENA* ". dari tanggal 25 Nopember
s.d 16 Desember 2002.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan
sebagaimana mestinya .

DIKELUARKAN DI : W A M E N A
PADA TANGGAL : 16 Desember 2002





DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA

Jl. Padang Bulan II Abepura - Jayapura, Telp.(0967) 588461

Jayapura, 10 Oktober 2002

Nomor : DL.02.02.6.U.864
Lamp : -
Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth,
Bupati Kabupaten Jayawijaya
C.q Kepala Badan Kesatuan Bangsa
Kabupaten Jayawijaya
di-

Wamena

Dalam rangka menyelesaikan pendidikan akhir di Politeknik Kesehatan Jayapura , mahasiswa / i semester VI (enam) diwajibkan untuk menyusun Karya Tulis Ilmiah (KTI) melalui proses kegiatan penelitian laboratorium / lapangan . Sehubungan dengan maksud tersebut, kami mohon bantuan Bapak / Ibu kiranya dapat memberi izin penelitian pada mahasiswi :

Nama : Yuli Kogoya
N I M : 199 200 679
Tempat Tanggal Lahir : Wamena, 11 Juli 1978
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Asrama Putri Jayawijaya Abepura - Jayapura
Judul Penelitian : Tinjauan Tentang Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Wamena.
Penelitian dilakukan : .. di Lembaga Pemasyarakatan Wamena
Lama Penelitian : 3 Minggu, mulai tanggal 21 Oktober - 9 Nopember 2002

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan bantuannya diucapkan banyak terima kasih .



Direktur

Jan Piet Rumaikewi, SKM
No. P. 140 083 683

Tembusan Kepada Yth :

1. Kepala Lembaga Pemasyarakatan Wamena
2. Arsip