



**GAMBARAN PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN
DI RUMAH TAHANAN KELAS II A KOTA PALANGKA RAYA**

LAPORAN TUGAS AKHIR

OLEH :

NUUR NADIRAH
PO.62.31.3.20.093

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALANGKA RAYA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

**GAMBARAN PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN BAHAN
MAKANAN DI RUMAH TAHANAN KELAS IIA PALANGKA RAYA**

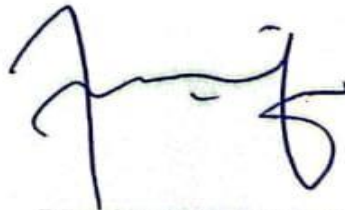
Oleh :

Nama : Nuur Nadirah
NIM : PO.62.31.3.20.093

Laporan Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan diseminarkan pada :

Hari, Tanggal : Senin, 29 Mei 2023
Waktu : 09.30 – 11.00 WIB
Tempat : Ruang II

Pembimbing,



Munifa, SKM, MPH
NIP. 19780306 200604 2 021

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Laporan Tugas Akhir ini Telah Diuji
Tanggal 29 Mei 2023

Tim Penguji,

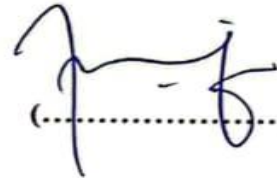
Tanda Tangan,

Ketua : Noor Jannah, S.Tr.Gz., RD
NIP. 19800806 200501 2 017



(.....)

Anggota : Munifa, SKM, MPH
NIP. 19780306 200604 2 021



(.....)

Juni Ramadhani, MPH
NIP. 19830612 201503 1 002



(.....)

HALAMAN PENGESAHAN

**Laporan Tugas Akhir dengan Judul
GAMBARAN PENYIMPANAN DAN PENGOLAHAN BAHAN
MAKANAN DI RUMAH TAHANAN KELAS IIA PALANGKA RAYA**

Telah disahkan pada tanggal 7 Juni 2023

Mengesahkan,

Pembimbing,



Munifa, SKM, MPH

NIP. 19780306 200604 2 021

Direktur,



Mars Khendra Kusfiyadi, STP, MPH

NIP. 19750310 199703 004

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nuur Nadirah

NIM : PO.62.31.3.20.093

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya”** berdasarkan hasil observasi, pemikiran dan pemaparan asli dari penulis sendiri, bak untuk naskah lporan maupun kegiatan yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Tugas Akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai norma yang berlaku.

Palangka Raya, 21 Mei 2023

Yang Membuat Pernyataan

Nuur Nadirah

NIM.PO.62.31.3.20.093

RIWAYAT HIDUP



b. Data Diri

Nama : Nuur Nadirah
Tempat, Tanggal Lahir : Kumai, 19 Februari 2002
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
No. HP : 082352318254
Email : nuurnadirah@gmail.com
Alamat : Jl. Keramat RT 011, Kecamatan Kumai Hilir
Kabupaten Kotawaringin Barat.

c. Riwayat Pendidikan

TK : TK Sadar Bakti Kumai Hilir, 2007
SD : SDN 2 Mekar Indah, 2014
SMP : SMPN 3 Kuala Pembuang, 2017
SMA : SMAN 1 Kuala Pembuang, 2020

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahiim

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Karena atas berkat Rahmat dan Hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini. Penulisan Proposal Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya. Propoal Tugas Akhir ini selesai tas bantuan dari beberapa pihak yang tidak bisa di sebutkan satu persatu. Penulis pada keempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun Proposal Tugas Akhir
2. Nila Susanti, SK, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi yang telah banyak memberikan dorongan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.
3. Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Gizi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.
4. Munifa, SKM, MPH selaku Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini.
5. Noor Jannah, S.Tr.Gz., RD selaku Ketua Sidang yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan tugas akhir.
6. Juni Ramadhani, MPH selaku Penguji 2 yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan tugas akhir.

7. Harliyanti Muthma`innah Mashar, M.Sc selaku Pembimbing akademik yang selalu membimbing penulis selama berkuliah di Poltekkes Kemenkes Palangka Raya
8. Ungkapan terimakasih dan penghargaan yang sangat spesial penulis haturkan dengan rendah hati dan dengan penuh rasa hormat kepada keda orang tua penulis yang tercinta dan saudara penulis yang penulis banggakan, yang dengan segala pengorbanan dan pertolongannya baik secara moril maupun materil yang selalu memberikan kekuatan berupa doa dan kerja keras selama ini. Yang tidak bisa penulis lupakan atas jasa – jasa mereka. Doa restu, nasihat dan petunjuk dari mereka sehingga penulis mampu menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu.
9. Seluruh teman – teman seperjuangan Diploma III Gizi Reguler 21 tahun 2020
10. Dan seluruh pihak yang membantu penulis selama ini.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Palangka Raya, 21 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACK	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum	5
2. Tujuan Khusus	6
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Manfaat Teoritis.....	7
2. Manfaat Praktik.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Landasan Teori	8
1. Rumah Tahanan.....	8
2. Penyelenggaraan Makanan.....	8
a. Perencanaan Anggaran	9
b. Perencanaan Menu.....	9
c. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	10

d. Pengadaan Bahan Makanan.....	10
e. Pemesanan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	11
f. Persiapan, Pengolahan Bahan Makanan dan Pendistribusian	11
3. Penyimpanan Bahan Makanan	13
a. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan	13
b. Prasyarat Penyimpanan Bahan Makanan	13
c. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan	13
d. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan	15
e. Langkah – Langkah Penyimpanan Bahan Makanan	16
f. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan.....	16
4. Penyimpanan Bahan Makanan Kering (<i>Dry Storage</i>).....	17
a. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	18
b. Sarana dan alat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	19
5. Penyimpanan Bahan Makanan Segar (<i>Wet Storage</i>).....	19
a. Syarat – Syarat Pada Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar.....	20
b. Penyimpanan Daging.....	22
c. Penyimpanan Ikan	22
d. Penyimpanan Sayuran	23
e. Sarana dan Alat Penyimpanan Bahan Makanan Segar	23
6. Pengolahan/Pemasakan Bahan Makanan	23
a. Prasyarat Pengolahan/ Pemasakan Bahan Makanan.....	24
b. Standar Pengolahan Bahan Makanan	24
c. Prinsip <i>Hygiene</i> Sanitasi Pengolahan Bahan Makanan	26
d. Langkah – Langkah Pengolahan Bahan Makanan	26
e. Ruangan/ Tempat Pengolahan Makanan	27
f. Syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan	28
g. Kaidah – kaidah tahapan pengolahan bahan makanan	29
h. Sarana dan Alat Pengolahan Makanan	31
B. Kerangka Konsep.....	34
C. Definisi Operasional	35
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38

A.	Ruang Lingkup Penelitian.....	38
B.	Rancangan Penelitian	38
C.	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	38
D.	Populasi dan Sampel	38
E.	Jenis data yang dikumpulkan	39
1.	Data Primer	39
2.	Data Sekunder	39
F.	Cara Pengumpulan Data	39
G.	Pengolahan Data.....	40
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	42
A.	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	42
1.	Gambaran Umum Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya	42
2.	Profil Organisasi Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya .	42
3.	Visi dan Misi Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya	43
B.	Gambaran Umum Penyelenggaraan Makan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya	43
1.	Perencanaan Anggaran Bahan Makanan.....	43
2.	Perencanaan Menu	44
3.	Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	45
4.	Pemesanan Bahan Makanan.....	46
5.	Penerimaan Bahan Makanan	47
6.	Penyimpanan Bahan Makanan	48
7.	Persiapan Bahan Makanan.....	49
8.	Pengolahan Bahan Makanan	50
9.	Pendistribusian Makanan	53
C.	Karakteristik Tenaga Penyimpanan & Pengolahan BM	55
1.	Karakteristik Tenaga Penyimpanan Bahan Makanan	55
2.	Karakteristik Tenaga Pengolahan Bahan Makanan	56
D.	Observasi Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan.....	57
1.	Syarat Penyimpanan Bahan Makanan	57
2.	Syarat Pengolahan Bahan Makanan.....	62

E. Sarana Fasilitas Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan... Error!
Bookmark not defined.

1. Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan .. Error! Bookmark not defined.

2. Fasilitas Pengolahan Bahan Makanan..... Error! Bookmark not defined.

F. Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan Error! Bookmark not defined.

G. Observasi Syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan..... Error!
Bookmark not defined.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	70
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar.....	15
Tabel 2. 2 Anjuran suhu penyimpanan bahan makanan segar	21
Tabel 2. 3 Penyimpanan Bahan Makanan jadi/masak	31
Tabel 4. 1 Karakteristik Tenaga Pengolahan Bahan Makanan	56
Tabel 4. 2 Hasil Observasi Syarat Penyimpanan Bahan Makanan	58
Tabel 4. 3 Observasi Syarat Pengolahan Bahan Makanan.....	64
Tabel 4. 4 Observasi Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan .	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 Observasi Fasilitas Pengolahan Bahan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan.....	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Konsep Penelitian	34
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden

Lampiran 2 Pedoman Wawancara

Lampiran 3 Lembar Observasi Syarat Penyimpanan Bahan Makanan

Lampiran 4 Lembar Observasi Sarana Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan

Lampiran 5 Lembar Observasi Syarat Ruangan Pengolahan Bahan Makanan

lampiran 6 Lembar Observas Fasilitas Pengolahan Bahan Makanan

Lampiran 7 Penyimpanan dan pengolahan bahan makanan

INTISARI

Latar Belakang: Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan, baik kualitas maupun kuantitas di gudang penyimpanan bahan makanan..Proses pengolahan/pemasakan pada institusi berbeda dengan pemasakan jumlah porsi sedikit. Pada sistem penyelenggaraan makanan institusi, dimana bahan yang sudah dipersiapkan dalam jumlah porsi banyak. Oleh karena itu, agar cita rasa hidangan dapat dipertahankan kualitasnya, maka diperlukan tahap – tahap yang berbeda bila pemasakan dalam jumlah sedikit. **Tujuan:** Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui “Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya”. **Metode Penelitian:** Metode penelitian yaitu deskriptif. **Hasil dan Pembahasan:** Karakteristik umur tenaga penyimpanan dan pengolahan bahan makanan kisaran antara 23-39 tahun, karakteristik pendidikan SMP – SMA, karakteristik jenis kelamin semua laki – laki dengan lama bekerja kisaran 1-14 bulan lamanya. Syarat penyimpanan dan pengolahan bahan makanan termasuk kategori cukup (60%) dan (66%), standar fasilitas penyimpanan dan pengolahan bahan makanan termasuk kategori cukup (63%) dan (77,27%), syarat ruangan pengolahan bahan makanan termasuk kategori cukup (73,33%) dan kaidah tahapan pengolahan bahan makanan termasuk kategori baik (83,33%). **Kesimpulan:** Penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya, sudah memadai dan sudah mencapai standar yang di tetapkan.

Daftar Pustaka : 9 buah (2007-2018)

Kata Kunci :Penyelenggaraan makan, Penyimpanan dan Pengolahan

ABSTRACT

Background : Foodstuff storage is a way of organizing, storing, maintaining food safety, both quality and quantity in food storage warehouses. The processing/cooking process in institutions is different from cooking small portions. In an institutional food delivery system, where ingredients are prepared in large portions. Therefore, in order to maintain the quality of the taste of the dish, different stages are needed when cooking in small quantities. **Purpose**: the general objective of this research is to find out the “Description of Storage and Processing of Food Materials in the Class IIA Detention Center in Palangka Raya City”. **Research Method**: The research method is descriptive. **Results and Discussion**: The age characteristics of food storage and processing workers ranged from 23-39 years, the educational characteristics of junior high and high schools, the sex characteristics of all males and the duration of work ranged from 1-14 months. The requirements for storage and processing of food ingredients are in the sufficient category (60%) and (66%), the standard for food storage and processing facilities is in the sufficient category (63%) and (77.27%), the requirements for the food processing room are in the sufficient category (73.33%) and the rules for the stages of food processing are in the good category (83.33%). **Conclusion**: The storage and processing of food ingredients in the Class IIA Detention Center in Palangka Raya City is adequate and has reached the standards set.

Bibliography : 9 pieces (2007-2018)

Keywords : Meal management, Storage and Processin

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan Makanan Institusi/ massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan di Indonesia bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Dalam penyelenggaraan makanan massal ada beberapa serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu atau kebutuhan, penetapan jumlah produksi, pemesanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dan sampai dengan pendistribusian makanan (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

Penyelenggaraan makan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat (Aritonang, 2014).

Berdasarkan jenisnya penyelenggaraan makanan institusi dibagi menjadi tiga yaitu, penyelenggaraan makanan bersifat komersial, non-komersial dan semi komersial. Penyelenggaraan makan yang bersifat non-komersial yaitu penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh instansi, baik

dikelola pemerintah, badan swasta, maupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mendapatkan keuntungan, salah satu contohnya lembaga permasyarakatan atau rumah tahanan (Rotua dan Siregar, 2014).

Rumah Tahanan Negara (Rutan) dan Cabang Rutan (Cabrutan) adalah unit pelaksana teknis permasyarakatan tempat tersangka atau terdakwa ditahan selama proses penyelidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang pengadilan (Depkes RI, 2009).

Dalam proses kegiatan penyelenggaraan/ pelayanan makanan terdapat bagian dari serangkaian kegiatan yaitu penyimpanan dan pengolahan bahan makanan yang dilakukan oleh tenaga penyelenggaranya.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan, baik kualitas maupun kuantitas di gudang penyimpanan bahan makanan. Tujuan dari penyimpanan bahan makanan yaitu agar tersedia bahan makanan siap pakai dengan kualitas dan kuantitas tepat sesuai dengan perencanaan. Sedangkan pengolahan bahan makanan adalah suatu proses mengubah atau memasak bahan makan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Aritonang, 2014).

Proses pengolahan/pemasakan pada institusi berbeda dengan pemasakan jumlah porsi sedikit. Pada sistem penyelenggaraan makanan institusi, dimana bahan yang sudah dipersiapkan dalam jumlah porsi banyak. Oleh karena itu, agar cita rasa hidangan dapat dipertahankan kualitasnya, maka

diperlukan tahap – tahap yang berbeda bila pemasakan dalam jumlah sedikit. Cita rasa yang dimaksud disini adalah kualitas hidangan dilihat dari aspek penampilan dan rasa. Pada proses pemasakan dalam jumlah banyak diperlukan tahap – tahap agar bentuk bahan makanan tetap terjaga sesuai dengan resep dan tingkat kematangan (Departemen Kesehatan RI, 2007).

Upaya peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat dalam rangka mewujudkan sumber daya manusia Indonesia yang mandiri untuk hidup sehat diarahkan untuk mencapai suatu kondisi dimana masyarakat Indonesia termasuk yang berada di institusi Lembaga Permasyarakatan (Lapas) dan Rumah tahanan (Rutan) menyadari, mau dan mampu untuk mengenali, mencegah dan mengatasi permasalahan kesehatan yang dihadapi, sehingga dapat bebas dari gangguan kesehatan, baik yang disebabkan karena penyakit termasuk gangguan kesehatan akibat bencana maupun lingkungan dan perilaku yang tidak mendukung untuk hidup sehat (Depkes RI, 2009).

Perlindungan terhadap setiap warga negara termasuk yang berada di lembaga pemasyarakatan atau Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) dan tahanan merupakan Hak Asasi Manusia (HAM). Oleh karena itu, dengan peningkatan kualitas dan jumlah zat gizi yang dikonsumsi sangat berperan dalam meningkatkan status gizi masyarakat, termasuk WBP dan tahanan di Lapas dan Rutan.

Penyelenggaraan makanan di Rutan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan serta monitoring

dan evaluasi guna mencapai status kesehatan yang optimal bagi WPB dan tahanan melalui pemberian makanan yang tepat (Depkes RI, 2009).

Peraturan Pada pasal 14 angka 4 Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 Tentang Pemasyarakatan menyebutkan bahwa setiap narapidana mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak. Upaya peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat dalam rangka mewujudkan sumber daya manusia Indonesia yang mandiri untuk hidup sehat diarahkan untuk mencapai suatu kondisi dimana masyarakat Indonesia termasuk yang berada di institusi Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara (Rutan).

Dalam Pasal 19 ayat 1 Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1999 disebutkan bahwa setiap narapidana dan anak didik pemasyarakatan berhak mendapatkan makanan dan minuman sesuai dengan kalori dan memenuhi syarat kesehatan. Hal ini dipertegas dengan Pasal 21 ayat 1 Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 1995 yang menyebutkan bahwa kepala lembaga pemasyarakatan bertanggung jawab atas pengelolaan makanan yang meliputi: a) Pengadaan, penyimpanan, dan penyiapan makanan, b) Kebersihan makanan dan dipenuhinya syarat-syarat kesehatan dan gizi, c) Pemeliharaan peralatan masak, makan, dan minum. Jadi pada dasarnya, setiap narapidana berhak untuk mendapatkan makanan yang layak dan petugas Lembaga Pemasyarakatan berkewajiban untuk memberikan makanan yang layak kepada narapidana.

Dengan adanya Permenkes No 75 Tahun 2013 tentang AKG yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia, maka WBP di Lapas, Rutan dan Cabrutan sebagai bagian dari Bangsa Indonesia berhak mendapatkan perbaikan AKG baru dan mengingat jumlah penghuni di Lapas, Rutan dan Cabrutan yang *over* kapasitas kemudian mempengaruhi kualitas kesehatan penghuni. Berdasarkan hal ini maka dapat ditentukan angka kecukupan gizi yang di anjurkan bagi WBP Lapas, menjadi 3 (tiga) kategori kalori, yaitu sebagai berikut: pria dewasa sejumlah 2.520 kkal, wanita dewasa sejumlah 2.170 kkal dan anak sejumlah 2.170 kkal (KEMENHUM, 2017).

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis jelaskan diatas, maka rumusan masalah yang akan diajukan pada penelitian ini adalah. Bagaimana Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum lokasi penelitian
- b. Mengetahui gambaran secara umum penyelenggaraan makan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya
- c. Mengetahui karakteristik tenaga penyimpanan dan pengolahan Bahan Makanan meliputi (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan lama bekerja) di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya
- d. Mengetahui persyaratan Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.
- e. Mengetahui sarana fasilitas Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya
- f. Mengetahui Syarat ruangan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya
- g. Mengetahui Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan

D. Manfaat Penelitian

Dalam setiap penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memberikan manfaat dan kegunaan yang dapat diambil dalam penelitian tersebut. Adapun manfaat yang diharapkan sehubungan dengan penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Untuk mendalami dan mempraktikkan teori-teori yang telah diperoleh penulis selama kuliah di Poltekkes Kemenkes Palangka Raya Jurusan Gizi.

2. Manfaat Praktik

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan tentang bagaimana Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Makanan Di Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya.

b. Bagi Rumah Tahanan

Menambah pengetahuan dan jadi bahan evaluasi bagi tenaga-tenaga penyelenggara makanan terutama dalam hal penyimpanan dan pengolahan bahan makanan, untuk pengembangan penyelenggaraan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.

c. Bagi pembaca

Untuk menambah wawasan mengenai bagaimana penyimpanan dan pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Rumah Tahanan

Menurut KKBI rumah tahanan adalah tempat orang yang ditahan sementara atau dikenakan hukuman kurungan. Rumah tahanan (Rutan) adalah Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan di bidang pertahanan untuk kepentingan penyidikan, penuntunan dan pemeriksaan di sidang pengadilan yang berada dibawah tanggung jawab langsung kepada Kepala Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (HAM).

Rumah Tahanan Negara (Rutan) dan Cabang Rutan (Cabrutan) adalah Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan tempat tersangka atau terdakwa ditahan selama proses penyelidikan, penuntutan dan pemeriksaan di sidang pengadilan (Depkes RI, 2009).

2. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makan di lapas dan rutan dilaksanakan dimulai dari proses perencanaan anggaran, perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan dan pembelian bahan makanan,

penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan, monitoring, evaluasi, pencatatan dan pelaporan.

a. Perencanaan Anggaran

Perencanaan anggaran adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) dan tahanan. Adapun tujuan kegiatan ini adalah tersedianya taksiran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan, macam dan jumlah bahan makanan bagi WBP dan tahanan sesuai standar. Perencanaan anggaran dimulai dari usulan Lapas/ Rutan melalui Kanwil Dephuk dan HAM, dan selanjutnya diputuskan oleh Sekretariat Jenderal Dephuk dan HAM.

b. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi Warga Binaan Pemasyarakatan dan Tahanan. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada di Lapas/ Rutan dalam kurun waktu tertentu. Pada penyusunan menu dipertimbangkan faktor yang mempengaruhi antara lain standar porsi dan peraturan pemberian makanan. Penyusunan menu dilakukan oleh Tim Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan HAM dengan

memperhatikan kebiasaan makan dan ketersediaan bahan makanan di daerah (Depkes RI, 2009)

c. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan adalah proses penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan sesuai menu yang ditetapkan dan jumlah WBP dan Tahanan, dengan tujuan untuk tercapainya usulan dan kebutuhan dan bahan makanan untuk WBP dan tahanan selama satu tahun.

Langkah – langkah perhitungan kebutuhan makanan, sebagai berikut:

- 1) Tentukan jumlah WBP dan Tahanan
- 2) Tentukan standar porsi setiap bahan makanan dalam berat kotor
- 3) Hitung berapa kali pemakaian bahan makanan setiap siklus menu selama satu tahun (Depkes RI, 2009).

d. Pengadaan Bahan Makanan

Proses pengadaan bahan makanan bagi WBP dan tahanan dilaksanakan sesuai mekanisme yang diatur dalam peraturan perundang – undangan yang berlaku.

e. Pemesanan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Pemesanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu sesuai dengan jumlah WBP dan Tahanan. Tujuan pemesanan adalah tersedianya pesanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan.

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diterima, sesuai dengan spesifikasi pesanan.

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan pelaporan.

f. Persiapan, Pengolahan Bahan Makanan dan Pendistribusian

Persiapan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan meliputi berbagai proses antara lain, membersihkan, memotong, mengupas, menggiling, mencuci, dan merendam bahan makanan yang diolah. Tujuan persiapan adalah mempersiapkan bahan makanan serta bumbu sebelum diolah.

Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap saji, berkualitas dan aman

untuk dikonsumsi dengan cara menumis, menggoreng, mengukus, sesuai teknik memasak yang diperlukan. Tujuan pengolahan bahan makanan adalah untuk meningkatkan nilai cerna, cita rasa, keempukan dan bebas dari mikroorganisme berbahaya untuk tubuh.

Pendistribusian Makanan adalah kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah WBP dan tahanan yang dilayani dengan cara sentralisasi, desentralisasi atau gabungan. Tujuan pendistribusian makanan adalah agar WBP dan tahanan mendapat makanan sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku.

Langkah-langkah pendistribusian makanan:

- 1) Siapkan daftar jumlah WBP dan tahanan dalam setiap blok
- 2) Gunakan centong nasi porsi standar
- 3) Untuk distribusi secara sentralisasi, masukkan makanan kedalam ompreng tertutup untuk dibawa ke blok dengan sarana yang layak
- 4) Untuk distribusi secara desentralisasi, masukkan makanan kedalam wadah yang layak (plastik, *stainless steel*, aluminium) sesuai peruntukannya untuk nasi, sayur, lauk-pauk dan buah.
- 5) Penyerahan makanan dilampirkan dengan bukti tanda terima dari petugas blok dan pendistribusiannya dibantu oleh pemuka/ tamping blok (Depkes RI, 2009).

3. Penyimpanan Bahan Makanan

a. Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya. Setelah bahan makanan yang diterima memenuhi syarat harus segera dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin.

Penyimpanan bahan makanan dilakukan setelah bahan makanan datang dan diterima (Wibowo Sukarno, et al., 2016).

b. Prasyarat Penyimpanan Bahan Makanan

- 1) Adanya sistem penyimpanan barang.
- 2) Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- 3) Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

c. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan

Secara umum tempat penyimpanan harus memenuhi persyaratan-persyaratan sebagai berikut:

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/ digunakan lebih dahulu.
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Contohnya, bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kerinh tidak lembab.
- 4) Ketebatalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 5) Kelembapan tempat penyimpanan dalam ruangan 80 – 90%.
- 6) Penyimpanan makanan olahan pabrik.
- 7) Makanan dalam kemasan tertutup harus memperhatikan suhu + 10°C.
- 8) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut.

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar

No	Jenis Bahan Makanan	Lama waktu penyimpanan		
		<3 hari	≤ 1 Minggu	>1 Minggu
1.	Daging, ikan, udang, dan hasil olahannya	-5 – 0 °C	-10 - (-50)°C	< -10°C
2.	Telur, buah dan hasil olahannya	5- 7 °C	-5 - 0°C	<-5°C
3.	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4.	Tepung dan biji – bijian	25°C	25°C	25°C

(Sumber: Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Kementerian Kesehatan RI 2013)

9) Cara penyimpanan bahan makanan didalam gudang tidak menempel pada langit – langit, dengan ketentuan sebagai berikut.

- a) Jarak bahan makanan dengan lantai 14 cm.
- b) Jarak bahan makanan dengan dinding 4 cm.
- c) Jarak bahan makanan dengan langit – langit 60 cm (Kemenkes RI, 2013).

d. Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan

- 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi mutu dan bahan makanan yang disimpan.
- 2) Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya.

- 3) Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.
- 4) Menyediakan persediaan bahan makanan dalam macam, jumlah dan mutu yang memadai (Rotua dan Siregar, 2022).

e. Langkah – Langkah Penyimpanan Bahan Makanan

- 1) Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima, segera bawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruang pendingin.
- 2) Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang dan diperiksa oleh bagian penyimpanan bahan makanan dan di bawa ke ruang persiapan bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

f. Prinsip Penyimpanan Bahan Makanan

Prinsip penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu:

- 1) Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
- 2) Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
- 3) Tepat mutu: dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan.
- 4) Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.

- 5) Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan.

4. Penyimpanan Bahan Makanan Kering (*Dry Storage*)

Bahan makanan kering adalah bahan makanan yang dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama sehingga memungkinkan adanya cadangan dalam gudang. Contoh bahan makanan yang masuk dalam kelompok ini adalah teh, susu, bumbu-bumbu kering, beras, dan garam (Bakri Bachyar, et al., 2018).

Penyimpanan bahan makanan kering dapat dilakukan dengan beberapa cara penyimpanan, yaitu suhu yang cukup sejuk, udara kering dengan ventilasi yang baik, ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab, rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit, rak mudah dibersihkan dan dipindahkan, penempatan dan pengambilan barang diatur dengan sistem FIFO (*First In First Out*) artinya makanan yang masuk terlebih dahulu harus dikeluarkan lebih dulu.

Penyimpanan bahan makanan dengan prosedur yang benar akan membuat bahan lebih awet dan dapat bertahan dari kerusakan. Sebaliknya, penyimpanan bahan makanan dengan cara yang salah akan dapat membuat bahan cepat rusak dan busuk. Yang dimaksud dengan penyimpanan yang benar antara lain, jenis dan alat penyimpanan yang tepat, suhu yang seharusnya diterapkan, cara menyusun dan menempatkan barang, alat atau

wadah barang, kebersihan alat penyimpanan, penutupan atau pembungkusan bahan dan penataan barang yang akan disimpan (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

a. Syarat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- 1) Selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- 2) Kelembaban penyimpanan dalam ruang 80-90%.
- 3) Suhu ruang 25-30°C
- 4) Lokasi dekat dengan ruang penerimaan barang.
- 5) Lantai dari bahan yang kuat, kedap air, rata, tidak licin, warna terang, mudah dibersihkan.
- 6) Dinding rata tidak lembab, cat tidak luntur dan tidak mengandung logam berat
- 7) Jendela harus memiliki penyaring udara.
- 8) Tersedia rak khusus untuk penyimpanan bahan makanan yang terkategori. Rak ini sebaiknya terbuat dari kayu atau *polypropylene*, bila mungkin *stainless steel* akan sangat baik untuk menghindari binatang pengerat. Rak *portable* yang menyerupai *trolley* juga dibutuhkan untuk mempermudah pekerjaan.
- 9) Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
- 10) Cara penyimpanan bahan makanan tidak menempel pada dinding, lantai atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:

- a) Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm
- b) Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm
- c) Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm

11) Bahan makanan yang masuk terlebih dahulu dikeluarkan lebih dulu

(*FIFO = First In First Out*) (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

b. Sarana dan alat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

- 1) Lemari beras
- 2) Rak
- 3) Palet
- 4) Lemari (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

5. Penyimpanan Bahan Makanan Segar (*Wet Storage*)

Bahan pangan basah merupakan bahan pangan yang memiliki kadar air yang tinggi. Bahan makanan segar mudah sekali rusak dalam suhu tinggi atau sinar matahari. Bahan makanan ini harus disimpan dalam tempat yang dingin (sesuai dengan suhu yang diperlukan).

Jenis bahan makanan segar antara lain yaitu Daging, Unggas, Ikan, Telur, Susu, Sayur dan Buah (Aritonang, 2014).

a. Syarat – Syarat Pada Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Segar

- 1) Suhu tempat harus betul–betul sesuai dengan keperluan bahan makanan, agar tidak menjadi rusak.
- 2) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari/ ruang pendinginan dilakukan setiap hari.
- 3) Pencairan es pada lemari pendingin harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan.
- 4) Pada beberapa tipe lemari pendingin tertentu, pencairan terdapat alat otomatis di dalam alat pendingin tersebut.
- 5) Semua bahan yang akan di masukkan ke lemari/ ruang pendingin sebaiknya dibungkus plastic atau kertas timah.
- 6) Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau tajam bersama bahan makan yang tidak berbau.
- 7) Khusus untuk sayuran, suhu penyimpanan harus betul – betul diperhatikan. Untuk buah–buahan, ada yang tidak memerlukan pendingin, perhatikan sifat buah tersebut sebelum dimasukkan ke dalam ruang/ lemari pendingin (Aritonang, 2014).

Tabel 2. 2 Anjuran suhu penyimpanan bahan makanan segar

Nama BM	Penyimpanan di Lemari Es (0-4°C)	Penyimpanan di Freezer (-18°C)	Penyimpanan kering (15°-21°C)
Daging	3 – 5 hari	Daging sapi 9-12 bln Daging babi 6-9 bln Hati sapi 3 bln Hati babi 1 bln	Tidak di anjurkan
Daging Cincang	1 – 2 hari		Tidak di anjurkan
Daging Kaleng	1 Tahun	Tidak di anjurkan	
Ayam	2 – 3 hari	6 – 8 bulan	
Ikan	2 – 3 hari		
Telur	1 – 2 minggu		
Buah dan sayur segar	-	-	12 Bulan
Buah dan sayur dalam kaleng	-	-	2 minggu
Produk cereal	-	-	2 bulan

Petunjuk umum penyimpanan bahan makanan Penyimpanan bahan makanan di lemari es. Bahan makanan dicuci dulu sebelum disimpan.

- a) Bahan makanan panas harus didinginkan dulu dalam temperatur ruangan sebelum disimpan.
- b) Gunakan kontainer tertutup untuk menyimpan bahan makanan.
- c) Bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan.
- d) Berikan label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa.
- e) Bahan makanan berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

b. Penyimpanan Daging

Sebelum melakukan penyimpanan pada daging lakukan hal sebagai berikut: cuci daging sebelum disimpan dengan air bersih dan mengalir, potong dulu, kemudian dibungkus sebelum disimpan, berikan label, daging giling yang sudah disimpan sebaiknya jangan disimpan kembali, daging asap hendaknya dibungkus dalam plastik dan disimpan dalam *refrigerator*.

c. Penyimpanan Ikan

Secara umum penyimpanan ikan melalui beberapa tahapan *refrigasi*, yaitu melalui tahapan sebagai berikut.

- 1) Pendinginan (*Chilling*)
 - a) Pengeesan (*Icing*)
 - b) Pendinginan dalam udara dingin (*Chilling In Cold Air*)
 - c) Pendinginan dalam air (*Chilling in water*)

d) Pendinginan supra (*Super chilling*)

2) Pembekuan (*Freezing*)

d. Penyimpanan Sayuran

Ada beberapa petunjuk sebelum melakukan penyimpanan sayuran atau buah – buahan antara lain yaitu: Sebaiknya di *blansing* sebelum disimpan, sayuran daun yang berakar disimpan pada suhu ruang, sebelum disimpan dibersihkan dulu dan dimasukkan kontainer kantong plastik (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

e. Sarana dan Alat Penyimpanan Bahan Makanan Segar

1) *Freezer*

2) Kulkas (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

6. Pengolahan/Pemasakan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu salah satu bagian dari rangkaian kegiatan dalam penyelenggaraan makan setelah dilakukannya persiapan bahan makanan maka tahap berikutnya yaitu mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi (Kemenkes RI, 2013).

Dalam Permenkes nomer 1096/MENKES/PER/VI/2011, Pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah

atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.

a. Prasyarat Pengolahan/ Pemasakan Bahan Makanan

- 1) Tersedianya menu, pedoman menu, dan siklus menu.
- 2) Tersedianya bahan makanan yang akan dimasak.
- 3) Tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan.
- 4) Tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan.
- 5) Tersedianya prosedur tata pemasakan.
- 6) Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
(Kemenkes RI, 2013).

b. Standar Pengolahan Bahan Makanan

- 1) Standar resep adalah komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat. Atau dengan kata standar resep adalah resep yang telah melalui proses modifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas atau mutu yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan.
- 2) Standar mutu makanan

Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman (UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang

Pangan). Standarisasi kualitas pangan baik bentuk segar maupun olahan telah diatur dalam undang-undang antara lain dalam Standar Nasional Indonesia (SNI), standar dari *The United States Department of Agriculture (USDA)*, standar *European Economic Community (EEC)*, dan standar *Codex Alimentarius Commission (FAO)*. Standar mutu makanan adalah kualitas akhir yang diharapkan untuk setiap hidangan yang diukur dari nilai gizi, rupa, rasa, tekstur, warna, bahan makanan yang digunakan, standar porsi dan cara penyajiannya.

- 3) Standar bumbu adalah rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep makanan. Standar bumbu berisi bumbu yang sudah dibakukan untuk resep tertentu, sehingga dapat menghasilkan masakan yang relatif sama cita rasanya. Contoh standar bumbu yang biasanya digunakan meliputi: Standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah, dan bawang putih. Standar bumbu kuning, terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan kunyit. Standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
- 4) Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang didalamnya memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan oleh individu untuk tiap kali makan, sesuai dengan sklus menu, kebutuhan serta kecukupan gizi

individu. Penggunaan standar porsi ini tidak hanya pada unit pengolahan saja melainkan pada unit perencanaan menu, pembelian untuk penetapan spesifikasi bahan.

c. Prinsip *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Bahan Makanan

- 1) Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran
- 2) Pemilihan bahan makanan (sortir) untuk menjaga mutu dan keawetan makanan
- 3) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan, dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir
- 4) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan yang aman untuk makanan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman, tidak bereaksi dengan bahan makanan dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- 5) Higienis penanganan makanan (Kemenkes, 2018).

d. Langkah – Langkah Pengolahan Bahan Makanan

- 1) Bahan makanan yang telah dipersiapkan dimasak sesuai dengan resep menu pada hari tersebut.
- 2) Waktu pengolahan dilakukan pagi, siang dan sore sesuai dengan jadwal makan.

- 3) Hal – hal yang perlu diperhatikan dalam proses pemasakan adalah sebagai berikut:
- a) Perhatikan lama pemasakan karena setiap masakan memerlukan waktu yang berbeda. Untuk daging sapi \pm 1-2 jam, ayam $\frac{1}{2}$ jam, ikan \pm 30 menit, sayuran \pm 15 menit.
 - b) Dianjurkan untuk jenis sayuran dimasak untuk satu kali penyajian. Tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak.
 - c) Dicip sebelum disajikan oleh petugas penanggung jawab
 - d) Contoh menu masakan untuk pagi, siang dan sore sebelum didistribusikan pada hari tersebut diperiksa oleh tim pemeriksa dan disimpan diruang Kalapas/ Karutan (Depkes RI, 2009).

e. Ruangan/ Tempat Pengolahan Makanan

- 1) Luas untuk tempat pengolahan bahan makanan harus cukup untuk bekerja pada pekerjaannya dengan mudah dan efisien agar menghindari kemungkinan kontaminasi makanan dan memudahkan pembersihan.
- 2) Luas lantai dapur yang bebas dari pelatan sedikitnya 2 meter persegi untuk setiap orang bekerja.
- 3) Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban, peturasan dan kamar mandi.

- 4) Untuk kegiatan pengolahan bahan makanan dilengkapi sedikitnya meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindungi dari gangguan tikus dan hewan lainnya (Aritonang, 2014)

f. Syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan

1) Lantai

Lantai harus kuat, mudah dibersihkan, tidak membahayakan, tidak licin, tidak menyerap air, tahan terhadap asam dan tidak memberikan suara keras.

2) Dinding

Dinding harus halus, mudah dibersihkan, dapat memantulkan cahaya yang cukup bagi ruangan dan tahan terhadap cairan. Semua kabel dan pipa atau instalasi pipa uap harus berada dalam keadaan terbungkus atau tertanam dalam lanatai atau dinding.

3) Langit-langit

Langit – langit harus tertutup, dilengkapi dengan bahan peredam suara untuk bagian tertentu dan disediakan ceroong asap. Langit – langit dapat diberi warna agar serasi dengan warna dinding.

4) Ventilasi

Penerangan dan Ventilasi harus cukup, baik penerangan langsung maupun penerangan listrik, sebaiknya berkkuatan minimal 200 lux. Ventilasi harus cukup sehingga dapat mengeluarkan uap, bau

makanan, bau uap lemak, bau air, dan panas. Untuk itu dapat digunakan “*exhaust fan* “ pada tempat – tempat tertentu. Ventilasi harus dapat mengatur pergantian udara sehingga ruangan tidak terasa panas, tidak terjadi kondensasi uap air atau lema pada lantai, dinding, atau langit – langit (Kemenkes RI, 2013).

g. Kaidah – kaidah tahapan pengolahan bahan makanan

Kaidah – kaidah yang harus diperhatikan dalam tahapan pengolahan dan pemasakan makanan menurut Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, meliputi:

- 1) Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* sanitasi untuk mencegah resiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus, dan hewan lainnya.
- 2) Menu disusun dengan memperhatikan
 - a) Pemesanan.
 - b) Ketersediaan bahan, jenis, dan jumlahnya.
 - c) Keragaman variasi dan setiap menu.
 - d) Proses dan lama mengolah makanan.
 - e) Keahlian dalam mengolah makanan

- 3) Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan atau membuang bagian bahan yang rusak dan untuk menjaga mutu keawatan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- 4) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan, harus *hygiene*, serta semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- 5) Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- 6) *Hygiene* yang harus diperhatikan dalam penanganan makanan, antara lain:
 - (a) Memperlakukan makanan secara hati – hati dan seksama sesuai dengan prinsip *hygiene* sanitasi makanan.
 - (b) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

Tabel 2. 3 Penyimpanan Bahan Makanan jadi/ Masak

No	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Makan segera disajikan	Belum segera disajikan
1.	Makanan kering	25°C s/d 30°C		
2.	Makanan basah (berkuah)		>60°C	-10°C
3.	Makanan cepat basi (santan, susu, dan telur)		≥65,5°C	-5 °C s/d -10°C
4.	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

h. Sarana dan Alat Pengolahan Makanan

Peralatan pengolahan adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan berkaitan dengan alat pengolahan menurut Permenkes No. 1204/Menkes/SK/X/2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan, yaitu:

- 1) Peralatan tidak boleh melepaskan zat beracun ke makanan.
- 2) Peralatan tidak boleh patah dan kotor.
- 3) Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim
- 4) dijumpai dalam makanan.

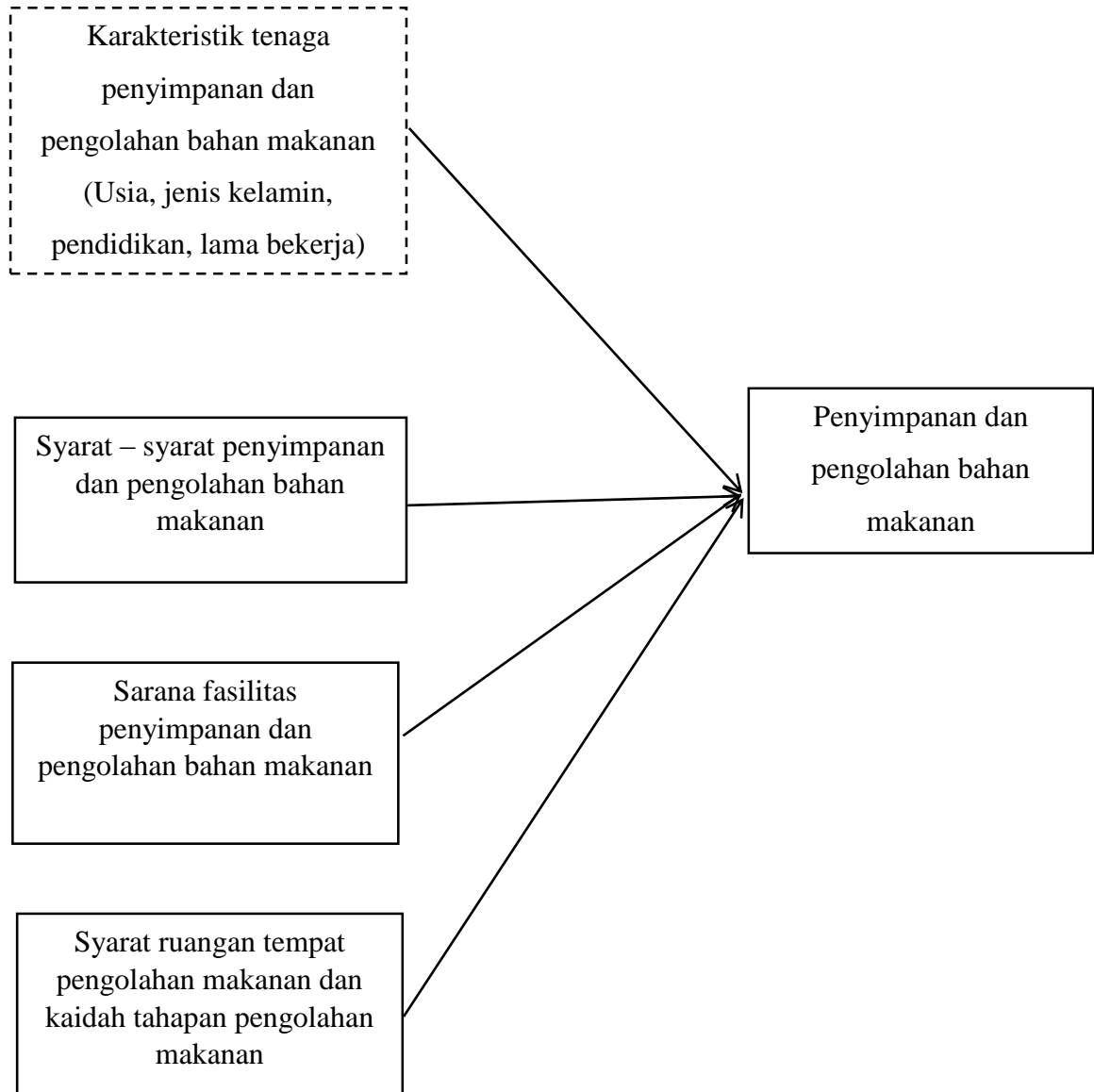
- 5) Peralatan agar dicuci segera setelah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan
- 6) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari *vector*.
- 7) Kebersihan peralatan dilakukan *swap/* usap dengan angka kuman maksimal 100/cm² permukaan dan tidak ada *E. coli*.

Sarana peralatan yang di butuhkan di ruang pengolahan menurut Depkes, 2009 sebagai berikut:

- a) Daftar (menu, petugas, pekerja)
 - b) Stok alat – alat masak
 - c) Celemek dan penutup kepala
 - d) Lemari terkunci untuk menyimpan benda – benda tajam
 - e) Bak cuci sayur – sayuran
- 1) Meja persiapan, saji, distribusi) dilapisi keramik
 - 2) *Exhaust fan* (kipas angin)
 - 3) Lampu *emergencies/darurat*
 - 4) Jam dinding
 - 5) Papan tulis
 - 6) Lonceng
 - 7) Wadah/*container* bahan makanan matang
 - 8) *Trolley* makanan (sarana distribusi makanan)
 - 9) Tempat nasi besar

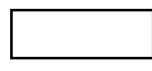
- 10) Bak sampah tertutup (dilapisi plastik hitam)
- 11) Alat pemadam kebakaran tradisional dan modern
- 12) Alat kebersihan (lap, sabun, sikat, dll)
- 13) Alat makan (untuk pekerja, pengelola dan WBP dan tahanan)
berupa ompreng tertutup
- 14) Ketel besar air minum
- 15) Penghalus bumbu (*blender*, cobek dan lumping)
- 16) Panci *aluminium*
- 17) Dandang besar.

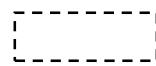
B. Kerangka Konsep



Gambar 2. 1 Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

 Diteliti

 Tidak Diteliti

C. Definisi Operasional

1. Umur

Umur adalah jumlah waktu hidup seseorang yang dihitung berdasarkan jumlah tahun yang telah dilalui, dihitung berdasarkan jumlah tahun penuh. Di peroleh dengan cara wawancara menggunakan formulir karakteristik tenaga kerja.

Parameter : Wawancara

Skala Pengukuran : Rasio

2. Jenis kelamin

Jenis kelamin adalah hal yang membedakan sifat fisik dan jasmani yang terdiri dari perempuan dan laki – laki. Di peroleh dengan cara wawancara menggunakan formulir karakteristik tenaga kerja

Parameter : Wawancara

Skala Pengukuran : Nominal

3. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan adalah tingkat pendidikan formal yang telah diselesaikan oleh responden pada saat penelitian yang dilakukan/ dilaksanakan. Data diperoleh dengan wawancara menggunakan formulir karakteristik tenaga kerja.

Parameter : Wawancara

Skala Pengukuran : Ordinal

4. Lama bekerja

Rentan waktu lamanya responden bekerja disuatu tempat. Data diperoleh dengan melakukan wawancara menggunakan formulir karakteristik tenaga kerja

Parameter : Wawancara

Skala Pengukuran : Rasio

5. Syarat – syarat penyimpanan dan pengolahan bahan makanan

Pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kerja. Dan di peroleh dengan cara pengamatan tempat penyimpanan dan pengolahan bahan makanan menggunakan kuisisioner.

6. Sarana fasilitas penyimpanan dan pengolahan bahan makanan

Alat atau perkakas adalah benda yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan kita sehari – hari. Dan diperoleh dengan cara observasi.

7. Syarat ruangan tempat pengolahan makanan

Syarat bangunan yang harus di penuhi dalam pengolahan bahan makanan

Parameter : Wawancara dan observasi

Skala : Ordinal

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini adalah gizi institusi yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana Gambaran Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.

B. Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian ini adalah *cross sectional* yang bersifat deskriptif dengan jenis penelitian observasi yaitu untuk melihat bagaimana gambaran penyimpanan bahan makanan kering dan segar di Rumah Tahanan Kelas IIA.

C. Waktu dan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian yaitu di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya pada bulan Desember tahun 2022

D. Populasi dan Sampel

Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah semua tenaga Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas II Kota Palangka Raya. Sampel adalah tenaga penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.

E. Jenis data yang dikumpulkan

1. Data Primer

Data primer yaitu pengumpulan data yang dilakukan secara langsung oleh peneliti. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari hasil pengamatan atau observasi peneliti di tempat penelitian menggunakan lembar observasi dan data pengisian kuesioner mengenai data umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lamanya bekerja, syarat penyimpanan dan pengolahan bahan makanan, sarana fasilitas penyimpanan dan pengolahan bahan makanan, syarat ruangan tempat pengolahan bahan makanan, dan kaidah tahapan pengolahan bahan makanan

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah pengumpulan data dari berbagai sumber yang telah ada, data sekunder penelitian ini yaitu profil gambaran umum Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya.

F. Cara Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dengan cara sebagai berikut:

- 1) Data Umur diperoleh dengan cara melakukan wawancara
- 2) Data Jenis Kelamin diperoleh dengan cara melakukan wawancara langsung kepada pekerja di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya
- 3) Data Tingkat Pendidikan diperoleh dengan melakukan wawancara

- 4) Data lama bekerja diperoleh dengan cara melakukan wawancara
- 5) Data persyaratan penyimpanan dan pengolahan bahan makanan diperoleh dengan cara observasi dengan menggunakan kuesioner.
- 6) Data sarana fasilitas penyimpanan dan pengolahan bahan makanan diperoleh dengan cara observasi menggunakan lembar observasi
- 7) Data syarat ruangan pengolahan bahan makanan diperoleh dengan cara wawancara dan observasi menggunakan lembar observasi
- 8) Data kaidah tahapan pengolahan bahan makanan diperoleh dengan cara observasi menggunakan lembar observasi.

G. Pengolahan Data

Setelah data diperoleh dari lapangan sudah terkumpul maka tahap selanjutnya adalah pengolahan data. Adapun teknik yang digunakan adalah sebagai berikut.

- a) Data primer yaitu karakteristik tenaga penyimpanna dan pengolahan bahan makanan (data umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan lama bekerja) diolah dengan bentuk tabel distribusi frekuensi dan di analisis secara univariat.
- b) Data persyaratan penyimpanan dan pengolahan bahan makanan diolah dengan bentuk tabel dengan pengkategorian menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus} = \frac{\text{total jawaban "Ya"}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Kategori

Baik : Skor $\geq 80\%$

Cukup : Skor 60 – 79%

Kurang : Skor $< 60\%$

- c) Data sarana fasilitas penyimpanan dan pengolahan bahan makanan diolah dalam bentuk tabel dengan pengkategorian menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus } \frac{\text{total jawaban "Ya"}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Kategori

Baik : Skor $\geq 80\%$

Cukup : Skor 60 – 79%

Kurang : Skor $< 60\%$

- d) Data syarat ruangan tempat pengolahan bahan makanan dibuat dalam bentuk tabel dengan pengkategorian menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus } \frac{\text{total jawaban "Ya"}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Kategori

Baik : Skor $\geq 80\%$

Cukup : Skor 60 – 79%

Kurang : Skor $< 60\%$

- e) Data kaidah tahapan pengolahan bahan makanan diolah menggunakan tabel dengan pengkategorian menggunakan rumus:

$$\text{Rumus } \frac{\text{total jawaban "Ya"}}{\text{jumlah pertanyaan}} \times 100\%$$

Kategori

Baik : Skor $\geq 80\%$

Cukup : Skor 60 – 79%

Kurang : Skor $< 60\%$

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tempat Penelitian

1. Gambaran Umum Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya

Rumah Tahanan Negara Kelas IIA Palangka Raya dibangun pada tahun 1996/1997 dan diresmikan oleh Gubernur Kalimantan Tengah Bapak Asmawi Agani pada tanggal 20 Maret 2000, dengan Ukuran Tanah 1,829 m² mempunyai bangunan Gedung Kantor 2 lantai, Blok Hunian A sampai G, Dapur, Aula, Mesjid, Gereja serta Rumah Dinas berjumlah 25 Unit serta Kapasitas hunian sejumlah 126 orang.

Total Pegawai : 73 orang Pejabat Struktural : 5 orang JFU: 68 orang dengan keadaan penghuni dengan kapasitas penghuni per 1 Desember 2021. 126 orang yang berada di dalam rutan, 344 orang 47 orang diluar rutan dengan total penghuni tahanan 391 orang.

2. Profil Organisasi Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya

a. Sub Seksi Pelayanan Tahanan

Mempunyai tugas melakukan pengadministrasian dan perawatan, mempersiapkan pemberian bantuan bagi tahanan

b. Sub Seksi Bimbingan Kegiatan

Mempunyai tugas memberikan bimbingan kegiatan dan mempersiapkan bahan bacaan bagi tahanan.

c. Sub Seksi Pengelolaan Rutan

Mempunyai tugas melakukan pengurusan dan keuangan, perlengkapan, rumah tangga dan kepegawaian di lingkungan Rutan.

d. Kedatuan Pengamanan Rutan

Mempunyai tugas memelihara keamanan dan ketertiban Rutan.

e. Petugas Tata Usaha

Mempunyai tugas melakukan urusan surat menyurat dan kearsipan.

3. Visi dan Misi Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya

- a. Visi : Masyarakat Memperoleh Kepastian Hukum
- b. Misi: Melindungi Hak Asasi Manusia.

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya

Mekanisme Penyelenggaraan makan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya

1. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan

Perencanaan anggaran adalah suatu keegiatan menyusun biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi WBP (Warga Binaan Permasyarakatan) dan Tahanan. Adapun tujuan dari perencanaan untuk tersedianya taksiran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan, macam dan jumlah bahan makanan bagi WBP dan tahanan sesuai standar

Perencanaan anggaran belanja di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya satu tahun sekali yang di hitung berdasarkan kebutuhan satu tahun sebelumnya di tambah perkiraan kenaikan jumlah tahanan dan kenaikan harga bahan makanan di pasar.

Sebelum melakukan perencanaan anggaran bahan makanan, biasanya dilakukan *survey* pasar terlebih dahulu, dari hal tersebut diketahui bahwa anggaran belanja tersebut digunakan dengan melihat anggaran belanja pada tahun sebelumnya dan kemudian disesuaikan dengan harga yang ada pada tahun anggaran bahan makanan tersebut akan digunakan.

2. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan menyusun menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi WBP dan tahanan. Dengan tujuan tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada di Rumah Tahanan dalam kurun waktu tertentu.

Perencanaan menu di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya sudah di tentukan oleh tetapkan baku dari pusat yaitu tim Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan HAM dengan memperhatikan kebiasaan makan dan ketersediaan bahan makanan yang ada di daerah untuk menentukan siklus menu dan kurun waktunya.

Siklus menu yang digunakan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya menu 10 hari + menu ke 11. Biasanya siklus menu tersebut diganti setiap 1 tahun sekali. Menu di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya tidak ada perbedaan untuk semua ruangan/ kamar yang ada di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.

3. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan

Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan adalah proses penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan sesuai menu yang di tetapkan dan jumlah WBP dan tahanan, dengan tujuan tercapainya usulan dan kebutuhan bahan makanan untuk WBP dan tahanan selama 1 tahun.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya, perencanaan kebutuhan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya di mulai dari menghitung jumlah WBP rata – rata perbulan dalam satu tahun kemudian menghitung keperluan bahan makanan kering dan basah selama 1 siklus menu di tambah menu ke 11.

Kebutuhan bahan makanan untuk 1 tahun di dapat dari standar porsi bahan makanan untuk 1 orang yang sudah di tetapkan dalam sehari, lalu dikalikan dengan jumlah hari dalam setahun lalu di kalikan dengan jumlah WBP dalam setahun.

Hasil dari perencanaan kebutuhan tersebut akan di kirim atau dilaporkan ke Kanwil yang nantinya akan dilakukan tender bahan makanan oleh penyedia penyedia bahan makanan, yang mana menawarkan harga terendah dari semua kebutuhan yang ada maka penyedia tersebut dijadikan pemenang tender lelang untuk 1 tahun dalam penyediaan bahan makanan tertentu misalnya beras.

4. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan adalah penyusunan permintaan bahan makanan berdasarkan menu sesuai dengan jumlah WBP dan Tahanan. Tujuan pemesanan adalah tersedianya pesanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan (Depkes RI, 2009).

Pemesanaan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya dimulai dari perencanaan menu dan disesuaikan dengan periode pemesanan yang di tetapkan. Pemesanan bahan makanan di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya dilakukan oleh pihak kedua yang terlebih dahulu di ketahui oleh kepala dapur dan kemudian di ajukan kepada pihak ketiga dengan membuat surat perjanjian (SP).

Penyedia akan mengirimkan barang atau bahan makanan sesuai spesifikasi dan tanggal pemesanan, pemesanan bahan makanan kering dan segar dilakukan 2 hari.

5. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam, jumlah dan mutu bahan makanan yang diterima, sesuai dengan spesifikasi pesanan.

Langkah Penerimaan a. Penyedia mengirim bahan makanan sesuai dengan pesanan/ order, b. Bahan makanan diterima oleh panitia penerima barang untuk diperiksa kesesuaian dengan order dan spesifikasi, c. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima dan sebagian lagi masuk ke ruang penyimpanan bahan makanan (Depkes RI, 2009).

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya, penerimaan bahan makanannya dilakukan di antara jam 04.00-05.00 WIB yang dilakukan oleh petugas dapur 2 hari sekali. Bahan makanan yang datang diperiksa, ditimbang dan disesuaikan dengan spesifikasi yang diinginkan. Bila sudah lengkap dan sesuai, dilakukan serah terima.

Jika ada bahan makanan yang datang tidak sesuai dengan keinginan misalnya ikan layu, buah busuk maka akan langsung dikembalikan kepada penyedia bahan makanan dan meminta ganti sesuai spesifikasi yang diinginkan.

Penerimaan bahan makanan basah jika sudah sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan maka langsung dilakukan pencucian dan pembersihan menggunakan air mengalir kemudian di tiriskan dan di masukan ke dalam *freezer* untuk ikan atau daging dan masukan dalam lemari atau diletakan di atas meja untuk ikan asin, tempe, tahu dan sayur.

Untuk penerimaan bahan makanan kering tidak jauh berbeda dengan penerimaan bahan makanan kering, jika sudah sesuai dengan spesifikasi maka langsung di bawa ke gudang penyimpanan.

6. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan pelaporan (Depkes RI, 2009).

Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya menggunakan prinsip *First In First Out* (FIFO) yaitu barang yang terlebih dahulu datang yang terlebih dahulu digunakan. Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya setelah dilakukan penerimaan dan pengecekan bahan makanan maka dilakukan pembersihan untuk mempermudah penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. Bahan makanan daging seperti daging dan ikan akan dilakukan

pemotongan terlebih dahulu lalu di masukan ke dalam kantong plastik untuk mempermudah penyimpanan dalam *freezer*.

Untuk penyimpanan bahan makanan kering yang baru datang jika sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan langsung saja masukan ke dalam gudang penyimpanan bahan makanan kering. Ruang penyimpanan bahan makanan kering dan segar di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya jadi 1 yaitu *freezer* diletakkan di gudang penyimpnan bahan makanan kering.

7. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah rangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan meliputi berbagai proses antara lain, membersihkan, memotong, mengupas, menggiling, mencuci, dan merendam bahan makanan yang diolah. Tujuan persiapan adalah mempersiapkan bahan makanan serta bumbu sebelum diolah.

Langkah – langkah persiapan antara lain a. Bahan makanan yang akan diolah dibersihkan sesuai prosedur, b. Waktu persiapan dilakukan pagi, siang dan sore sesuai dengan jadwal makan dan menu yang telah ditetapkan (Depkes RI, 2009).

Kegiatan persiapan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya berlangsung 3 kali dalam sehari mulai makan pagi sampai

makan sore yaitu pukul 04.00-14.00 WIB, yang dilakukan oleh semua tenaga masak yaitu 8 orang tanpa pembagian kerja khusus.

Persiapan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya di mulai dari jam 04.00 WIB untuk makan pagi, jam 08.00 WIB untuk makan siang dan jam 14.00 WIB untuk makan sore. Persiapan bahan makanan pokok contohnya beras, disiapkan dan di timbang sesuai jumlah tahanan kemudian beras dibersihkan dan dicuci didapur pengolahan.

8. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan atau pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menurut prosedur yang telah ditetapkan dengan menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus.

Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak.

Menurut para pakar kuliner memasak adalah suatu kegiatan atau proses pemberian panas (*application of heat*) pada bahan makanan sehingga bahan makanan tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat di lidah

(*palatable*), aman dimakan (*safe to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*) (Kemenkes, 2018).

Langkah – langkah pengolahan

- a. Bahan makanan yang telah dipersiapkan dimasak sesuai dengan resep menu pada hari tersebut
- b. Waktu pengolahan dilakukan pagi, siang dan sore sesuai dengan jadwal makan
- c. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses pemasakan adalah sebagai berikut: Perhatikan lama pemasakan kerana setiap masakan memerlukan waktu yang berbeda. Untuk daging sapi $\pm 1 - 2$ jam, ayam dan ikan ± 30 menit cairan 15 menit. Dianjurkan untuk jenis sayuran dimasak untuk satu kali penyajian. Tidak terlalu keras dan tidak terlalu lunak dicicip sebelum disajikan oleh petugas penanggung jawab. Contoh menu masakan untuk pagi, siang dan sore sebelum didistribusikan pada hari tersebut diperiksa oleh tim pemeriksa dan disimpan diruang Kalapas/ Karutan (Depkes RI, 2009).

Pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Negara Kelas II A Kota Palangka Raya dilakukan sesuai dengan siklus menu yang berlaku di siklus menu 10 hari + 1 hari menu ke 11.

Waktu Pengolahan Bahan Makanan terbagi atas:

- a. Pukul 04.00-06.00 WIB untuk makan pagi
- b. Pukul 09.00-11 WIB untuk makan siang
- c. Pukul 12.00-14.00 WIB untuk makan sore

Bahan makanan lauk hewani seperti ayam, daging dan ikan yang sudah dimasukan dalam *freezer*, bahan makanan tersebut di rendam dulu untuk mencairkan es yang sudah membeku menggunakan air kran bisa di dalam baskom maupun *wastafel*. Metode pemasakan lauk hewani di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya yaitu menggunakan metode langsung dengan teknik *fan fraying* dan *deep fraying*.

Bahan makanan lauk nabati setelah di persiapan maka langsung dilakukan pemotongan di ruang pengolahan, di potong sesuai dengan menu pada hari itu. Peralatan yang ada di ruangan pengolahan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya antara lain: kompor gas, kompor mata seribu, wajan, sutil, lemari, baskom, piring, pisau, *steamer* untuk masak nasi dan meja.

Jenis makanan yang diberikan kepada tahanan semua sama tanpa perbedaan kecuali untuk lansia yang harus menggunakan nasi lebih lembek dan apabila lansia tersebut hipertensi maka jika terdapat menu menggunakan ikan asin harus di ganti dengan lauk yang lain.

Jenis *snack* di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya semuanya sama tanpa ada pengecualian diberikan 2 kali dalam sehari pagi dan sore dalam sehari. Di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya memiliki 1 dapur atau 1 tempat pengolahan yang mana di jadikan tempat persiapan sampai dengan pemorsian makanan.

Pengolahan bahan makanan di kerjakan oleh WBP yang dijadikan tukang masak di dapur sebanyak 8 orang, tidak ada pembagian kerja yang khusus, jadi pekerjaan yang dilakukan royongan agar cepat selesai tepat waktu sampai dengan jam pendistribusian.

Setelah makanan jadi, maka makanan tersebut akan di berikan atau di uji coba oleh atasan dan di jadikan sampel jika sewaktu – waktu terjadi keracunan masal dan salah satu WBP.

9. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian Makanan adalah kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah WBP dan tahanan yang dilayani dengan cara sentralisasi, desentralisasi atau gabungan.

Tujuan pendistribusian makanan adalah agar WBP dan tahanan mendapat makanan sesuai dengan kebutuhan dan ketentuan yang berlaku. Langkah-langkah pendistribusian makanan: a. Siapkan daftar jumlah WBP dan tahanan dalam setiap blok, b. Gunakan centong nasi porsi standar,

c. Untuk distribusi secara sentralisasi, masukkan makanan kedalam ompreng tertutup untuk dibawa ke blok dengan sarana yang layak, c. Untuk distribusi secara desentralisasi, masukkan makanan kedalam wadah yang layak (plastik, *stainlessteel*, *alumunium*) sesuai peruntukannya untuk nasi, sayur, lauk-pauk dan buah, d. penyerahan makanan dilampirkan dengan bukti tanda terima dari petugas blok dan pendistribusiannya dibantu oleh pemuka/tamping blok (Depkes RI, 2009).

Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya menggunakan sistem distribusi sentralisasi yaitu distribusi makanan yang di pusatkan dalam satu tempat. Makanan yang sudah selesai pengolahan lalu dilakukan pemorsian. Pemorsian menggunakan kotak makan tertutup makanan dan pemorsian langsung di ditribusikan ke seluruh kamar yang ada di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya menggunakan gerobakan pendistribusian. Pendistribusian di lakukan oleh petugas dapur sebanyak 2 orang setiap kali pengantaran.

Jadwal penyajian makanan ke dalam kotak makan tertutup:

- a. Pagi pukul 06.15 WIB
- b. Siang pukul 11.15 WIB
- c. Sore pukul 14.25 WIB

Jadwal pendistribusian makanan:

- a. Pagi pukul 07.00 WIB
- b. Siang pukul 12. WIB
- c. Sore pukul 15.00 WIB

Kegiatan distribusi makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya mencakup kegiatan distribusi makanan dan *snack*. Distribusi makanan setiap *shift* di kerjakan oleh 2 orang. Dalam pendistribusian makanan di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya menggunakan gerobak kayu menuju setiap kamarnya.

C. Karakteristik Tenaga Penyimpanan & Pengolahan BM

1. Karakteristik Tenaga Penyimpanan Bahan Makanan

Data tenaga penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya ada 2 orang. Karakteristik tenaga penyimpanan berdasarkan jenis kelamin yaitu semuanya berjenis kelamin laki – laki. Karakteristik tenaga penyimpanan menurut umur yaitu berumur 25 tahun dan 30 tahun. Ini menandakan para tenaga penyimpan masih dalam usia produktif. Karakteristik tenaga penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya berdasarkan tingkat pendidikannya 1 orang lulusan SMP dan 1 orang lagi lulusan SMA. Karakteristik berdasarkan lamanya bekerja yaitu sudah bekerja paling lama 14 bulan dan yang terbaru 7 bulan.

2. Karakteristik Tenaga Pengolahan Bahan Makanan

Tabel 4. 1 Karakteristik Tenaga Pengolahan Bahan Makanan

No	Nama	Jenis kelamin	Umur	Pendidikan terakhir	Lama bekerja
1.	Elian Kenedra	Laki – laki	30 tahun	SMA	14 bulan
2.	Joni arik rianto	Laki – laki	24 tahun	SMP	7 bulan
3.	Zulkanain	Laki –laki	23 tahun	SMA	7 bulan
4.	Lendri	Laki – laki	37 tahun	SMP	14 bulan
5.	Suratman	Laki –laki	31 tahun	SMP	7 bulan
6.	Karyono	Laki –laki	37 tahun	SMP	1 bulan
7.	Alfian yusuf	Laki –laki	39 tahun	SMA	1 bulan
8.	Sigit susanto	Laki –laki	38 tahun	SMP	1 bulan

Hasil dari tabel 4.1 dapat diketahui data karakteristik tenaga pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya terdapat 8 orang pemasak dan 2 orang pengawas. Karakteristik tenaga pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya menurut jenis kelaminnya semua berjenis kelamin laki – laki. Karakteristik tenaga pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya menurut umur 39 tahun ada 1 orang, 38 tahun ada 1 orang, 37 tahun

ada 2 orang, 31 tahun ada 1 orang, 30 tahun ada 1 orang, 30 tahun ada 1 orang 24 tahun ada 1 orang dan 23 tahun ada 1 orang.

Karakteristik tenaga pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya berdasarkan tingkat pendidikannya yaitu 3 orang lulusan SMA dan 5 orang lulusan SMP.

Karakteristik tenaga pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya berdasarkan lama berkerjanya yaitu ada 14 bulan terdapat 2 orang, 7 bulan terdapat 3 orang, dan 1 bulan terdapat 3 orang.

D. Persyaratan Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan

1. Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah, serta pencatatan pelaporan (Depkes RI, 2009).

Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah: a. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan, b. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain, c. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat, d. Menyediakan persediaan

bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

Tabel 4. 2 Persyaratan Penyimpanan Bahan Makanan

No	Persyaratan penyimpanan bahan makanan	Iya	Tidak
1.	Apakah ada sistem penyimpanan bahan makanan		√
2.	Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai pesyaratan		√
3.	Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan		√
4.	Apakah ada pemisahan penyimpanan bahan makanan basah dan kering		√
5.	Apakah setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu stok		√
6.	Adakah melakukan prinsip <i>FIFO</i> ?	√	
7.	Adakah melakukan prinsip <i>FEFO</i> ?		√
8.	Apakah rak berjarak 5 cm dari dinding	√	
9.	Rak jarak 15 cm dari lantai	√	
10.	Rak jarak 60 cm dari langit - langit	√	
11.	Apakah peletakkan bahan makanan kering diletakan di rak bertingkat	√	
12.	Apakah ada pengecekan suhu setiap harinya		√
13.	Apakah ada pengecekan suhu baik kering dan basah		√
14.	Melakukan penyimpanan bahan makanan daging, ikan olahan menggunakan wadah yang berbeda	√	

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Tahanan Kelas IIA Palangka Raya menggunakan kuesioner yang memuat 14

pertanyaan dijawab Ya sebanyak 6 pertanyaan (40%) termasuk dalam kategori kurang dan menjawab tidak sebanyak 9 pertanyaan.

Berdasarkan hasil penelitian penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya terbagi menjadi dua yaitu, penyimpanannya bahan makanan kering yang meliputi bumbu – bumbu, bawang, bahan makan kemasan, beras dll. Dan ada penyimpanan bahan makanan segar yaitu ikan, daging, tahu, tempe, telur, sayur dll.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Rumah Tahanan Kelas IIA Palangka Raya diketahui bahwa tidak ada sistem penyimpanan bahan makanan ini tidak sejalan dengan teori yang disampaikan oleh Rotua mengenai sistem yaitu, pendekatan sistem pada prinsipnya merupakan penerapan secara sistematis dari ilmu pengetahuan, teknologi, peralatan, dana dan daya untuk dapat menghubungkan berbagai komponen yang merupakan penyebab suatu masalah sehingga terwujudlah penyelesaian yang memuaskan dan tuntas (Rotua, 2015).

Dalam penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Palangka Raya berdasarkan hasil penelitian belum tersedia fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan yaitu ruang penyimpanan bahan makanan kering dan segar masih dalam satu ruangan. Ini belum sejalan prinsip penyimpanan bahan makanan yaitu. Prinsip penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu: a. Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan

sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat, b. Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan, c. Tepat mutu: dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan, d. Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang, e. Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan memadai (Bakri Bachyar, *et al.*, 2018).

Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Palangka Raya berdasarkan hasil observasi yang didapatkan yaitu, tidak tersedia kartu stok dan tidak ada pengisian kartu stok untuk setiap bahan makanan yang datang dan hasil wawancara diketahui bahwa tidak tersedianya kartu stok dikarenakan bahan makanan yang datang sesuai pesanan atau bahan makanan yang datang pasti langsung habis sesuai dengan yang siklus menu dan jumlah WBP, tetapi ini tidak sejalan dengan teori mengenai syarat penyimpanan yaitu, adanya sistem penyimpanan barang tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan, tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, sudah

menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) yaitu bahan makanan yang duluan datang maka itu terlebih dahulu digunakan walaupun tidak ada kartu stok yang digunakan, dengan cara membedakan warna plastik dalam penyimpanannya untuk memberikan tanda/ kode itu bahan makanan yang duluan datang, sejalan dengan syarat penyimpanan bahan makanan walaupun di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya belum menerapkan prinsip FEFO (*First Expired First Out*), yaitu Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *First In First Out* (FIFO) dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/ digunakan lebih dahulu (Kemenkes RI, 2013).

Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya untuk jarak tempat penyimpanan antara dinding, langit – langit dan lantai sudah sesuai dengan syarat penyimpanan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan menggunakan lemari kayu yang tertutup untuk bahan makanan kering dan untuk bahan makanan segar di letakan di atas meja yang terbuka, belum sesuai persyaratan yang ada yaitu tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya, tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Contohnya, bahan makanan

yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kerinh tidak lembab. Kecuali untuk daging dan ikan diletakan dalam *freezer* dengan wadah atau plastik yang digunakan berbeda ini sudah sesuai dengan persyaratan.

Syarat dalam penyimpanan bahan makanan itu tersedianya kartu stok/ buku catatan keluar masuknya barang, dan harus ada pengecekan suhu setiap harinya untuk mengontrol agar makanan tetap terjaga sampai waktu pengolahan.

Berdasarkan hasil penelitian di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya tidak ada pengecekan suhu setiap harinya dikarenakan belum ada fasilitas/ alat untuk pengecekan suhu, ini belum sesuai dengan syarat untuk penyimpanan bahan makanan.

Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya yaitu setelah barang – barang yang diterima sudah sesuai dengan spesifikasi yang di inginkan, dibagian penerimaan akan mengantar ke tempat penyimpanan bahan makanan segar dan kering.

2. Persyaratan Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan siap saji,berkualitas dan aman untuk dikonsumsi dengan cara menumis, menggoreng mengukus, dan lain sebagainya sesuai dengan teknik memasak yang diperlukan.

Pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya terbagi menjadi 3 bagian yaitu pagi untuk makan pagi, siang untuk makan siang dan sore untuk makan sore. Yang mana dalam setiap kali pengolahan dilakukan dengan orang dan jumlah yang sama yaitu 8 orang.

Untuk makan pagi, pengolahan bahan makanan di mulai dari jam 04.00 – 06.00 sehingga makanan untuk sarapan pagi bisa di distribusikan pada jam 7 pagi. Untuk makan siang waktu pengolahan bahan makanan di mulai dari jam 09.00-11.00 wib sehingga makanan dapat di distribusikan pada jam 12 siang. Dan pengolahan makanan yang terakhir yaitu untuk makan sore yang di mulai dari jam 12.00-14.00 wib sehingga makanan yang di distribusikan pada jam 15.00 sore.

Dalam pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya sudah sesuai dengan standar yang ada di buku pedoman penyelenggaraan makan bagi rumah tahanan. Setelah makanan itu jadi makanan tersebut tidak langsung di distribusikan kepada WBP tetapi makanan tersebut harus di lakukan uji organoleptik atau di cicipi oleh kepala dapur, dengan tujuan jika terjadi keracunann dan lain hal makanan tersebut bisa di jadikan sampel dan di cek lab, apa yang menjadi sebab dari keracunan tersebut.

Tabel 4. 3 Persyaratan Pengolahan Bahan Makanan

No	Persyaratan pengolahan bahan makanan	Iya	Tidak
1.	Tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu	√	
2.	Tersedianya bahan makanan yang akan di masak	√	
3.	Tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan	√	
4.	Tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan	√	
5.	Tersedianya prosedur tetap pemasakan		√
6.	Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)		√

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui hasil dari 6 pertanyaan ada 4 pertanyaan yang terjawab dengan jawaban Ya yang artinya bahwa menunjukkan dalam kategori cukup dengan persentase (66%). Pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya sudah menggunakan pedoman menu dan siklus menu yang sudah ditetapkan langsung oleh Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Departemen Hukum dan HAM, dengan adanya siklus atau pedoman menu memudahkan dalam penyediaan bahan makanan yang akan di olah dan bisa menyesuaikan peralatan masak untuk menunjang dalam kegiatan pengolahan bahan makanan. Pertanyaan yang terjawab dengan tidak yaitu apakah tersedia prosedur tetap pemasakan jawaban tidak karena, tenaga pengolah bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya tidak ada dasar sebagai pemasak terutama dalam jumlah besar jadi dalam proses pengolahan makanan tidak ada

prosedur yang di tetapkan secara tertulis yang paling utama dalam pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya masakan mateng tepat waktu. Pertanyaan yang kedua yang terjawab dengan jawaban tidak yaitu apakah ada peraturan dalam penggunaan bahan tambahan pangan (BTP).

Berdasarkan dari hasil observasi tersebut menggunakan kuesioner, dalam pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya sudah cukup memenuhi syarat yang di tentukan untuk pengolahan bahan makanan.

E. Syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan

Tabel 4. 7 Syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah konstruksi bangunan tampak kuat, aman, dan terpelihara?	√	
2.	Apakah semua ruangan pengolahan makanan dalam keadaan bersih?	√	
3.	Apakah lantai kedap air?	√	
4.	Apakah lantai tidak licin?	√	
5.	Apakah lantai mudah dibersihkan?	√	
6.	Apakah permukaan dinding halus?	√	
7.	Apakah dinding berwarna terang?	√	
8.	Apakah bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai?		√
9.	Apakah pintu dibuat menutup sendiri dan membuka kearah luar?		√

10.	Apakah pencahayaan sesuai kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan?	√	
11.	Apakah terdapat ventilasi yang memadai disetiap area sehingga sirkulasi udara tetap terjaga baik dan tidak terasa lembab?	√	
12.	Apakah area kerja memiliki luas lantai yang cukup, tidak tampak sesak oleh barang maupun orang?	√	
13.	Apakah terdapat barang yang tidak berguna yang dapat mengganggu pergerakan pekerja		√
14.	Apakah peralatan dan bahan makanan dapat dijangkau dengan mudah dari area kerja?	√	
15.	Apakah area kerja memungkinkan pemisahan proses mentah dan matang?		√

Berdasarkan hasil penelitian di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya syarat Ruang Pengolahan Bahan Makanan diketahui bahwa dari 15 jumlah pertanyaan, terdapat 11 pertanyaan yang terjawab dengan jawaban Ya yang artinya termasuk dalam kategori cukup dengan persentase (73,33%).

Diketahui dari hasil observasi bangunan tampak kuat dan terpelihara terbuat dari beton, mudah dibersihkan dan dibersihkan setiap hari, tidak licin. Lantainya terbuat dari keramik dan semen yang kokoh, ini sejalan dengan syarat ruang yaitu lantai harus kuat, mudah dibersihkan, tidak membahayakan, tidak licin, tidak menyerap air, tahan terhadap asam dan tidak memberikan suara keras (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa permukaan dinding ruang pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya memiliki bangunan beton dengan permukaan yang licin dengan warna yang cerah ini sesuai dengan syarat ruang untuk dinding pengolahan bahan makanan yaitu. Dinding harus halus, mudah dibersihkan, dapat memantulkan cahaya yang cukup bagi ruangan dan tahan terhadap cairan, semua kabel dan pipa atau instalasi pipa uap harus berada dalam keadaan terbungkus atau tertanam dalam lantai atau dinding (Kemenkes RI, 2013).

Berdasarkan hasil penelitian di Rumah Tahanan Kelas II Palangka Raya, ruang pengolahan bahan makanan memiliki ventilasi cahaya yang baik dan untuk udara yang masuk agar memberikan kelembapan ruangan setiap saatnya.

Berdasarkan hasil penelitian terdapat 4 pertanyaan yang terjawab dengan jawaban tidak. Dengan pertanyaan apakah bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai arena para tenaga pengolahan mengerjakan dari awal periapan jauh dari dinding atau di tempat terbuka, pertanyaan yang kedua apakah pintu dibuat menutup sendiri dan membuka kearah luar, pertanyaan yang ketiga yaitu apakah terdapat barang yang tidak berguna yang dapat mengganggu pergerakan pekerja, dan yang terakhir yaitu apakah area kerja memungkinkan pemiahan proses mentah dan

matang dikarena hanya ada satu tempat yang bisa di manfaatkan yang layak sebagai tempat pengolahan bahan makanan.

F. Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan

Kaidah – kaidah yang harus diperhatikan dalam tahapan pengolahan dan pemasakan makanan menurut Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, meliputi:

Tabel 4. 6 Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan

No	Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan	Iya	Tidak
1.	Tempat pengolahan makanan memenuhi syarat <i>hygiene</i> sanitasi	√	
2.	Menu di susun dengan memperhatikan pemesanan, ketersediaan bahan, jenis, jumlah, variasi menu,dan keahlian tenaga pengolah bahan makanan	√	
3.	Pemilihan bahan makanan (sortir) untuk menjaga mutu dan keawetan makanan		√
4.	Peracikan,persiapan bumbu ampai dengan proses pengolahan harus <i>hygiene</i> (harus di cuci terlebih dahulu sebelum di masak)	√	
5.	Persiapan peralatan sudah tersedian sebelum proses pemasakan/pengolahan	√	
6.	Menempatkan makanan dalam wadah tertutup	√	

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Rumah Tahanan Kelas II A Palangka Raya kaidah tahapan pengolahan bahan makanan menunjukkan bahwa terdapat 6 pertanyaan terjawab dengan jawaban Ya ada 5, termasuk dalam kategori baik dengan persentase (83,33%). Ada 1 pertanyaan yang terjawab dengan jawaban Tidak yaitu tidak ada sortir bahan makanan karena makanan yang sudah ada di ruang penyimpanan pasti sudah harus di masak tanpa ada pembuangan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Rumah Tahanan Negara Kelas IIA Palangka Raya dibangun pada tahun 1996/1997 dan diresmikan oleh Gubernur Kalimantan Tengah Bapak Asmawi Agani pada tanggal 20 Maret 2000, dengan Ukuran Tanah 1,829 m² mempunyai bangunan Gedung Kantor 2 lantai, Blok Hunian A sampai G, Dapur, Aula, Mesjid, Gereja serta Rumah Dinas berjumlah 25 Unit serta Kapasitas hunian sejumlah 126 orang
2. Penyelenggaraan makan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya dilakukan secara swakelola dan memiliki siklus menu 10+1, dengan alur mulai dari perencanaan menu sampai dengan makanan di distribusikan.
3. Tenaga penyimpanan bahan makanan berjumlah 2 orang dan semua berjenis kelamin laki – laki. Pendidikan terakhir tenaga kerja nya yaitu SMP dan SMA, dengan lama bekerja paling sebentar 1 bulan dan paling lama 7 bulan. Usia tenaga kerja nya 25 dan 30 tahun masih termasuk dalam umur yang produktif. Tenaga pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya terdapat 8 orang dengan karakteristik semua berjenis kelamin laki – laki, dengan tingkatan pendidikan SMP-SMA, dengan rentan umur dari 23-39 tahun, dan lamanya

mereka bekerja dengan rentan 1-14 bulan, tergantung berapa lama mereka sudah menjadi WBP di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya.

4. Syarat penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya memiliki persentase 40% termasuk dalam kategori kurang. Syarat pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya termasuk dalam kategori cukup dengan persentase 66%
5. Fasilitas penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya termasuk kategori cukup dengan persentase 63%. Fasilitas pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan kelas IIA Kota Palangka Raya termasuk kategori cukup dengan persentase 77,27%
6. Kaidah tahapan pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya termasuk kategori baik dengan persentase (83,33%).
7. Syarat ruangan pengolahan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIA Kota Palangka Raya termasuk kategori cukup dengan persentase (77,33%).

B. Saran

1. Penyimpanan bahan makanan di Rumah Tahanan Kelas II A sudah termasuk dalam kategori cukup di harapkan untuk kedepannya sistem penyimpanan bahan makanan kering maupun basah agar lebih baik lagi dan melengkapi sarana nya.

2. Sebaiknya untuk gudang penyimpanan bahan makanan kering dan segar mempunyai tempat atau gudang yang terpisah agar mudah untuk mengontrol suhu.

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. (2014). *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Departemen Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI. (2009). Pedoman Penyelenggaraan Makan di Lembaga Pemasarakatan dan Rumah Tahanan. In D. K. Masyarakat, *Pedoman Penyelenggaraan Makan di Lembaga Pemasarakatan dan Rumah Tahanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Depkes RI. (2009). *Pedoman Penyelenggaraan Makan di Rumah Tahanan*. Jakarta, Indonesia: Departemen Kesehatan RI.
- Irianto Aritonang. (2014). Penyelenggaraan Makanan. In I. Aritonang, *Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasaboga di Instansi Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Leutika Novalitera.
- Kemenkes RI. (2013). *Pgrs Pelayanan Gizi Rumah SakiT*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Manuntun Rotua dan Rohanta Siregar. (2014). *Manjemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Wibowo Sukarno, et al. (2016). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Masaal di Rumah Sakit dan Hotel*. Jakarta: EGC.
- Bakri Bachyar, M. K., Ani Intiyati, SKM, M. K., & Widartika, SKM, M. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In *Bakri Edisi 8*. f
- Kemenkes, R. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Institusi. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, 1999*(December), 1–351.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Inonesia. (2017). *Peraturan Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, Dan Narapidana. 217*.

LAMPIRAN

lampiran 1 Lembar Persetujuan Responden

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini bersedia menjadi responden penelitian dengan :

Judul : Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah

Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya

Saya telah mendapat penjelasan dari penelitan yang tujuan untuk mengetahui Gambaran Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya penelitian ini. Saya mengerti bahwa data mengenai penelitian ini akan dirahasiakan. Semua berkas yang mencamtumkan indentitas saya hanya digunakan untuk penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani tanpa suatu paksaan. Saya bersedia menjadi responden dalam penelitian ini secara sukarela.

Palangka Raya2022

Yang Membuat Pernyataan

lampiran 2 Pedoman Wawancara

Gambaran Penyimpanan dan Pengoahan Bahan Makanan di

Rumah Tahanan Kelas II A Kota Palangka Raya

Tanggal wawancara : No Responden:

Tempat/Waktu :

IDENTITAS RESPONDEN

Nama :

Jenis kelamin :

Pendidikan terakhir :

Lama bekerja :

a. Penyimpanan Bahan Makanan

1. Siapa yang bertugas dalam penyimpanan bahan makanan dan bagaimana sarana atau peralatan yang ada di ruang penyimpanan bahan makanan?

Jawaban:.....

.....

2. Bahan makan apa saja yang disimpan dan berapa lama?

Jawaban:.....

.....

b. Pengolahan Bahan Makanan

1. Apa saja yang dilakukan dalam pengolahan bahan makanan?

Jawaban:.....

.....

2. Apakah ada pengawasan dalam pengolahan dan bagaimana hasil dari pengolahan bahan makanan? Berapa jumlah tenaganya?

Jawaban:.....

.....

lampiran 3 Lembar Observasi Syarat Penyimpanan Bahan Makanan

No	Persyaratan penyimpanan bahan makanan	Iya	Tidak	Keterangan
1.	Apakah ada sistem penyimpanan bahan makanan			
2.	Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai pesyaratan			
3.	Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan			
4.	Apakah ada pemisahan penyimpanan bahan makanan basah dan kering			
5.	Adakah teknik khusus yang dilakukan sebelum penyimpanan bahan makanan basah dan kering			
6.	Apakah setiap penerimaan bahan makanan dilakukan pengisian kartu stok			

7.	Adakah melakukan Sistem <i>FIFO</i> ?			
8.	Adakah melakukan sitem <i>FEFO</i> ?			
9.	Apakah rak berjarak 5 cm dari Lantai			
10.	Rak jarak 15 cm dari lantai			
11.	Rak jarak 60 cm dari langit langit			
12.	Apakah peletakan bahan makanan kering diletakan di rak bertingkat			
13.	Apakah ada pengecekan suhu setiap harinya			
14.	Apakah ada pengecekan suhu baik kering dan basah			
15.	Melakukan penyimpanan bahan makanan daging, ikan olahan menggunakan wadah yang berbeda			

lampiran 4 Lembar Observasi Sarana Fasilitas Penyimpanan Bahan Makanan

No	Nama Alat Penyimpanan	Ya	Tidak	Keterangan
1.	Timbangan 20 – 100 kg			
2.	Rak bahan makanan			
3.	Lemari es			
4.	Tempat bahan makanan dari plastik atau <i>stainless steel</i>			
5.	<i>Freezer</i>			
6.	Lemari beras			
7.	Rak			
8.	Palet			
9.	Lemari			

Lampiran 5 Lembar Observasi Syarat Pengolahan Bahan Makanan

No	Persyaratan pengolahan bahan makanan	Iya	Tidak	Keterangan
1.	Tersedianya menu, pedoman menu dan siklus menu			
2.	Tersedianya bahan makanan yang akan di masak			
3.	Tersedianya peralatan pemasakan bahan makanan			
4.	Tersedianya aturan dalam menilai hasil pemasakan			
5.	Tersedianya prosedur tetap pemasakan			
6.	Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan(BTP)			

Lampiran 6 Lembar Observasi Syarat Ruangan Pengolahan Bahan Makanan

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah konstruksi bangunan tampak kuat, aman, dan terpelihara?		
2.	Apakah semua ruangan pengolahan makanan dalam keadaan bersih?		
3.	Apakah lantai kedap air?		
4.	Apakah lantai tidak licin?		
5.	Apakah lantai mudah dibersihkan?		
6.	Apakah permukaan dinding halus?		
7.	Apakah dinding berwarna terang?		
8.	Apakah bagian dinding yang terkena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai?		
9.	Apakah pintu dibuat menutup sendiri dan membuka kearah luar?		
10.	Apakah pencahayaan sesuai kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan?		
11.	Apakah terdapat ventilasi yang memadai disetiap area sehingga sirkulasi udara tetap terjaga baik dan tidak terasa lembab?		
12.	Apakah area kerja memiliki luas lantai yang cukup, tidak tampak sesak oleh barang maupun orang?		

13.	Apakah terdapat barang yang tidak berguna yang dapat mengganggu pergerakan pekerja		
14.	Apakah peralatan dan bahan makanan dapat dijangkau dengan mudah dari area kerja?		
15.	Apakah area kerja memungkinkan pemisahan proses mentah dan matang?		

lampiran 7 Lembar Observas Fasilitas Pengolahan Bahan Makanan

No	Nama Alat Penyimpanan	Ya	Tidak
1.	Daftar(menu, petugas,pekerja)		
2.	Stok alat – alat masak		
3.	Celemek dan penutup kepala		
4.	lemari berkunci untuk menyimpan benda – benda tajam		
5.	Bak cuci sayur – sayur		
6.	Meja persiapan , saji dan distribusi dilapisi keramik.		
7.	<i>Exhaust fan</i> (kipas angin dinding)		
8.	Lampu <i>emergencies</i> /darurat		
9.	Jam dinding		
10.	Papan Tulis		
11.	Lonceng		
12.	Wadah / <i>container</i> bahan makanan matang		
13.	<i>Trolley</i> makanan (sarana distribusi makanan)		

14.	tempat nasi besar		
15.	Bak sampah tertutup(dilapisan plastik makanan)		
16.	Alat pemadam kebakaran tradisional dan modern		
17.	Alat Kebersihan		
18.	Alat makan (untuk pekerja, pengelola dan WBP dan tahanan) berupa ompreng tertutup		
19.	Ketel besar air minum		
20.	Penghalus bumbu (<i>blender</i> , cobek dn lumping)		
21.	Panci <i>Alumunium</i>		
22.	Dandang besar		

lampiran 7 Lembar Observasi Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan

No	Kaidah Tahapan Pengolahan Bahan Makanan	Iya	Tidak	Keterangan
1.	Tempat pengolahan makanan memenuhi syarat <i>hygiene</i> sanitasi			
2.	Menu di susun dengan memperhatikan pemesanan,ketersediaanbahan,jenis,jumlah,variasi menu,dan keahlian tenaga pengolah bahan makanan			
3.	Pemilihan bahan makanan (sortir) untuk menjaga mutu dan keawetan makanan			
4.	Peracikan,persiapan bumbu ampai dengan proses pengolahan harus <i>hygiene</i> (harus di cuci terlebih dahulu sebelum di masak)			
5.	Persiapan peralatan sudah tersedian sebelum proses pemasakan/pengolahan			
6.	Menempatkan makanan dalam wadah tertutup			

Lampiran 5 Penyimpanan dan pengolahan bahan makanan





No	Uraian	Satuan	Jumlah	Uraian	Satuan	Jumlah	Uraian	Satuan	Jumlah
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50





