



PERATURAN MENTERI IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN  
REPUBLIK INDONESIA  
NOMOR 1 TAHUN 2025  
TENTANG

PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI  
UNIT PELAKSANA TEKNIS PEMASYARAKATAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang : a. bahwa mendapatkan makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan gizi merupakan hak dasar bagi setiap orang, termasuk bagi tahanan, anak yang berkonflik dengan hukum, dan warga binaan, sehingga diperlukan sistem penyelenggaraan makanan di Rumah Tahanan Negara, Lembaga Penempatan Anak Sementara, Lembaga Pemasyarakatan, dan Lembaga Pembinaan Khusus Anak;
- b. bahwa guna meningkatkan sistem penyelenggaraan makanan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, diperlukan pedoman penyelenggaraan makanan sebagai acuan guna mendukung akuntabilitas pelaksanaan fungsi pelayanan dan pembinaan dan mengoptimalkan tata kelola penyelenggaraan makanan yang bergizi dan berkualitas bagi tahanan, anak yang berkonflik dengan hukum, narapidana, dan anak binaan;
- c. bahwa pemenuhan kebutuhan makanan tahanan, anak yang berkonflik dengan hukum, narapidana, dan anak binaan sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana belum mengakomodir ketentuan Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan, sehingga perlu dilakukan pembaruan dan penyempurnaan untuk dapat menampung kebutuhan hukum pedoman penyelenggaraan makanan sebagaimana dimaksud dalam huruf b;
- d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan;

- Mengingat : 1. Pasal 17 ayat (3) Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945;

2. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 166, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4916) sebagaimana telah diubah dengan Undang-Undang Nomor 61 Tahun 2024 tentang Perubahan atas Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2008 tentang Kementerian Negara (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 225, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6994);
3. Undang-Undang Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 165, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6811);
4. Peraturan Presiden Nomor 157 Tahun 2024 tentang Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 353);
5. Peraturan Menteri Imigrasi dan Pemasyarakatan Nomor 1 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 846);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PERATURAN MENTERI IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN TENTANG PEDOMAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UNIT PELAKSANA TEKNIS PEMASYARAKATAN.

Pasal 1

Dalam Peraturan Menteri ini yang dimaksud dengan:

1. Penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan adalah rangkaian kegiatan pemenuhan hak makanan yang layak dan berkualitas sesuai kebutuhan gizi seimbang bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan mulai dari perencanaan sampai dengan pendistribusian makanan serta monitoring dan evaluasi guna mencapai status kesehatan yang optimal bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan.
2. Tahanan adalah tersangka atau terdakwa yang sedang menjalani proses peradilan dan ditahan di rumah tahanan negara.
3. Anak yang Berkonflik dengan Hukum yang selanjutnya disebut Anak adalah anak yang telah berumur 12 (dua belas) tahun, tetapi belum berumur 18 (delapan belas) tahun yang diduga melakukan tindak pidana.
4. Narapidana adalah terpidana yang sedang menjalani pidana penjara untuk waktu tertentu dan seumur hidup atau terpidana mati yang sedang menunggu pelaksanaan putusan, yang sedang menjalani pembinaan di lembaga pemasyarakatan.
5. Anak Binaan adalah anak yang telah berumur 14 (empat belas) tahun, tetapi belum berumur 18 (delapan belas) tahun yang sedang menjalani pembinaan di lembaga pembinaan khusus anak.

6. Anak Bawaan adalah anak dari Tahanan perempuan atau anak dari Narapidana perempuan yang lahir dan atau dibawa tinggal ke dalam Rutan atau Lapas paling lama sampai dengan anak berusia 3 (tiga) tahun.
7. Rumah Tahanan Negara yang selanjutnya disebut Rutan adalah lembaga atau tempat yang menjalankan fungsi Pelayanan terhadap Tahanan.
8. Lembaga Penempatan Anak Sementara yang selanjutnya disingkat LPAS adalah tempat sementara bagi Anak selama proses peradilan berlangsung.
9. Lembaga Pemasyarakatan yang selanjutnya disebut Lapas adalah lembaga atau tempat yang menjalankan fungsi Pembinaan terhadap Narapidana.
10. Lembaga Pembinaan Khusus Anak yang selanjutnya disingkat LPKA adalah lembaga atau tempat Anak Binaan menjalani masa pidananya.
11. Direktorat Jenderal adalah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan.
12. Direktorat Jenderal adalah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan.
13. Kantor Wilayah Direktorat Jenderal Pemasyarakatan adalah instansi vertikal pada Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan yang melaksanakan sebagian tugas dan fungsi Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan di provinsi.
14. Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan yang selanjutnya disebut UPT Pemasyarakatan adalah rumah tahanan negara, lembaga penempatan anak sementara, lembaga pemasyarakatan, dan lembaga pembinaan khusus anak.

#### Pasal 2

- (1) Pedoman penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan merupakan acuan bagi UPT Pemasyarakatan dalam memenuhi makanan yang bermutu dan layak sesuai dengan kebutuhan gizi bagi:
  - a. Tahanan;
  - b. Anak;
  - c. Narapidana; dan
  - d. Anak Binaan.
- (2) Pedoman penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1), juga digunakan sebagai acuan dalam memenuhi makanan yang bermutu dan layak sesuai dengan kebutuhan gizi bagi Anak Bawaan.

#### Pasal 3

- (1) Pedoman penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 terdiri atas:
  - a. pendahuluan;
  - b. sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan; dan
  - c. penutup.
- (2) Sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b meliputi:

- a. *input* penyelenggaraan makanan;
  - b. proses penyelenggaraan makanan;
  - c. *output* penyelenggaraan makanan;
  - d. *outcome* penyelenggaraan makanan;
  - e. *impact* penyelenggaraan makanan;
  - f. higiene dan sanitasi makanan; dan
  - g. monitoring dan evaluasi.
- (3) Pedoman penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Menteri ini.

#### Pasal 4

Pada saat Peraturan Menteri ini mulai berlaku, Peraturan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Nomor 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2018 Nomor 249), dicabut dan dinyatakan tidak berlaku.

#### Pasal 5

Peraturan Menteri ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

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



Ditetapkan di Jakarta  
pada tanggal 3 Februari 2025

MENTERI IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN  
REPUBLIK INDONESIA,

AGUS ANDRIANTO

Diundangkan di Jakarta  
pada tanggal

DIREKTUR JENDERAL  
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN  
KEMENTERIAN HUKUM REPUBLIK INDONESIA,

DHAHANA PUTRA

BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA TAHUN 2025 NOMOR



LAMPIRAN  
PERATURAN MENTERI IMIGRASI DAN  
PEMASYARAKATAN NOMOR 1 TAHUN  
2025 TENTANG PEDOMAN  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI  
UNIT PELAKSANA TEKNIS  
PEMASYARAKATAN

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

Merujuk pada Pembukaan Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 Alinea ke 4 menyatakan bahwa Pemerintahan Negara Indonesia melindungi segenap Bangsa Indonesia dan memajukan kesejahteraan umum, mencerdaskan kehidupan bangsa dan ikut melaksanakan ketertiban dunia yang berdasarkan kemerdekaan, perdamaian abadi dan keadilan sosial. Hal tersebut berlaku untuk seluruh rakyat Indonesia, tanpa kecuali bagi Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan yang berada di UPT Pemasyarakatan sehingga mereka juga mempunyai hak untuk mendapatkan fasilitas yang berhubungan dengan kebutuhan hidup selama menjalani masa pembinaan dan pembimbingan untuk reintegrasi sosial sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan.

Salah satu hak Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan di atas adalah mendapatkan pelayanan kesehatan dan makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan gizi yang bertujuan untuk meningkatkan derajat kesehatannya. Hal ini sejalan dengan amanat yang tertuang dalam *Standard Minimum Rules of The Treatment for Prison* Artikel 22 ayat (1) bahwa setiap Tahanan dan/atau Narapidana berhak mendapatkan makanan bergizi yang berkualitas untuk memelihara kesehatan dan daya tahan tubuh dan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia Pasal 11 yang menyatakan bahwa setiap orang berhak atas pemenuhan kebutuhan dasarnya untuk tumbuh dan berkembang secara layak. Terpenuhinya hak Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan dimaksud khususnya pemenuhan hak mendapatkan makanan yang layak sesuai kebutuhan gizi dapat mendukung terlaksananya tugas pokok dan fungsi UPT Pemasyarakatan di bidang pembinaan, pelayanan dan keamanan.

Dalam rangka mengoptimalkan tata kelola penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi, dan cita rasa diperlukan penyempurnaan kebijakan/regulasi teknis tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan di UPT Pemasyarakatan guna memperkuat manajemen dan pengawasan penyelenggaraan makanan sehingga mampu meminimalisir terjadinya penyimpangan tata kelola, gangguan keamanan ketertiban dan meningkatkan derajat kesehatan bagi Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan di UPT Pemasyarakatan

## **B. Maksud dan Tujuan**

### **1. Maksud**

Upaya memperkuat manajemen dan pengawasan penyelenggaraan makanan sehingga mampu meminimalisir terjadinya penyimpangan tata kelola, gangguan keamanan ketertiban dan meningkatkan derajat kesehatan bagi Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan di UPT Pemasyarakatan.

### **2. Tujuan**

- a. Sebagai acuan teknis dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Satuan Kerja Pemasyarakatan;
- b. Mendukung program ketahanan pangan melalui pemberdayaan hasil pembinaan di bidang pertanian, perikanan, peternakan, perkebunan, dan tata boga (olahan makanan) di UPT Pemasyarakatan;
- c. Mempermudah pengawasan pelayanan makanan di UPT Pemasyarakatan;
- d. Mencegah terjadinya penyimpangan/korupsi/kolusi dalam pengadaan bahan makanan.

## **C. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup penggunaan pedoman penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan adalah :

- a. Rumah Tahanan Negara (Rutan);
- b. Lembaga Pemasyarakatan (Lapas);
- c. Lembaga Penempatan Anak Sementara (LPAS);
- d. Lembaga Pembinaan Khusus Anak (LPKA);
- e. Kantor Wilayah;
- f. Direktorat Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan;
- g. Sekretariat Jenderal Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan;
- h. Inspektorat Jenderal Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan; dan
- i. Unit Kerja Pengadaan Barang/Jasa Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan.

## **D. Pengertian**

1. Kelompok Berkebutuhan Khusus di UPT Pemasyarakatan terdiri dari Anak, Anak Binaan, perempuan dalam fungsi reproduksi, pengidap penyakit kronis, penyandang disabilitas dan manusia lanjut usia;
2. Pedoman adalah ketentuan dasar yang memberikan arah bagaimana sesuatu dilaksanakan atau hal-hal pokok yang menjadi dasar untuk melaksanakan sesuatu.
3. Status Gizi adalah keadaan yang diakibatkan oleh status keseimbangan antara jumlah asupan zat gizi dan jumlah yang dibutuhkan oleh tubuh untuk

pertumbuhan fisik, perkembangan kecerdasan, aktivitas, pemeliharaan kesehatan dan lain-lain.

4. Gizi Seimbang adalah susunan makanan yang mengandung zat tenaga, zat pembangunan, dan zat pengatur yang dikonsumsi seseorang dalam satu hari sesuai dengan kecukupan tubuhnya yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.
5. Angka Kecukupan Gizi adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis untuk hidup sehat.
6. Pola Menu adalah susunan penggunaan kelompok bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun dalam 1 (satu) siklus 10 (sepuluh) hari untuk memenuhi kecukupan gizi Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan;
7. Kerangka Menu adalah pola penggunaan bahan makanan dalam setiap waktu makan yang disusun untuk 1 (satu) siklus menu;
8. Daftar Menu adalah susunan hidangan yang dibuat berdasarkan kerangka menu;
9. Standar Porsi Makanan adalah standar ukuran makanan yang memenuhi kebutuhan gizi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan;
10. Koordinator dapur adalah orang bertugas mengkoordinasikan dan mengawasi jalannya proses penyelenggaraan makanan.
11. Asisten Koordinator dapur adalah orang yang bertugas membantu koordinator dapur dalam proses penyelenggaraan makanan.
12. Juru masak atau koki orang yang menyiapkan makanan untuk disantap.
13. Asisten Juru masak adalah orang yang bertugas membantu juru masak dalam menyiapkan makanan.
14. Pembantu adalah orang yang membantu dalam menyelesaikan pekerjaan di dalam proses penyelenggaraan makanan.
15. Hari adalah hari kalender.

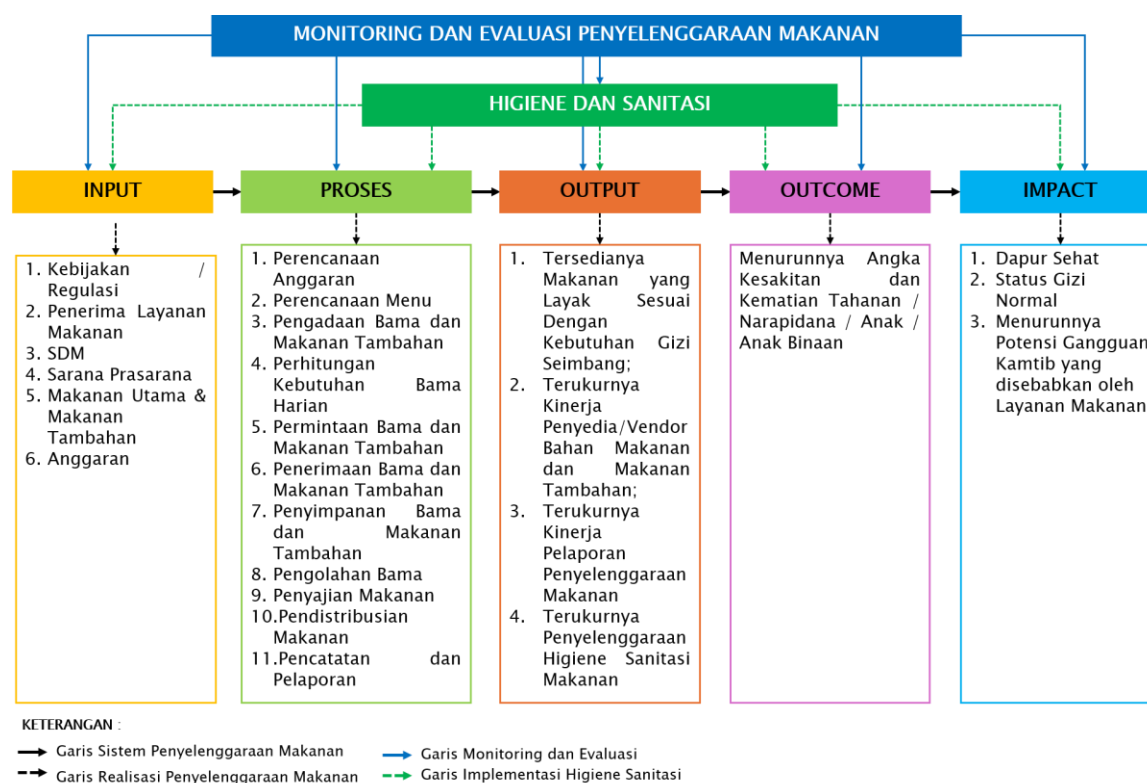


## BAB II

### SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI UPT PEMASYARAKATAN

Sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan merupakan rangkaian proses pengelolaan makanan yang bertujuan untuk menurunkan angka kesakitan dan kematian Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan serta potensi terjadinya gangguan keamanan dan ketertiban di UPT Pemasyarakatan. Sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan terbagi menjadi 5 (lima) komponen utama yaitu input, proses, *output*, *outcome* dan *impact* sebagaimana dituangkan dalam bagan berikut ini :

**Diagram 1.**  
Sistem Penyelenggaraan Makanan di UPT Pemasyarakatan



## **A. *Input* Penyelenggaraan Makanan**

*Input* penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan adalah sumber daya yang diperlukan untuk menghasilkan pelayanan makanan sebagai upaya untuk memenuhi hak Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan di UPT Pemasarakatan. *Input* penyelenggaraan makanan terdiri dari :

### **1. Kebijakan/Regulasi**

Kebijakan/regulasi yang menjadi pedoman dalam implementasi sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan mengacu pada Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasarakatan dan kebijakan/regulasi turunannya yang dikeluarkan oleh Menteri Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia dan Direktur Jenderal. Khusus pada pelaksanaan Pengadaan Makanan berpedoman pada kebijakan/regulasi yang dikeluarkan oleh Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (LKPP) dan Unit Kerja Pengadaan Barang/Jasa (UKPBJ) Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia.

### **2. Penerima Layanan Makanan**

Penerima layanan makanan pada sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan adalah sebagai berikut :

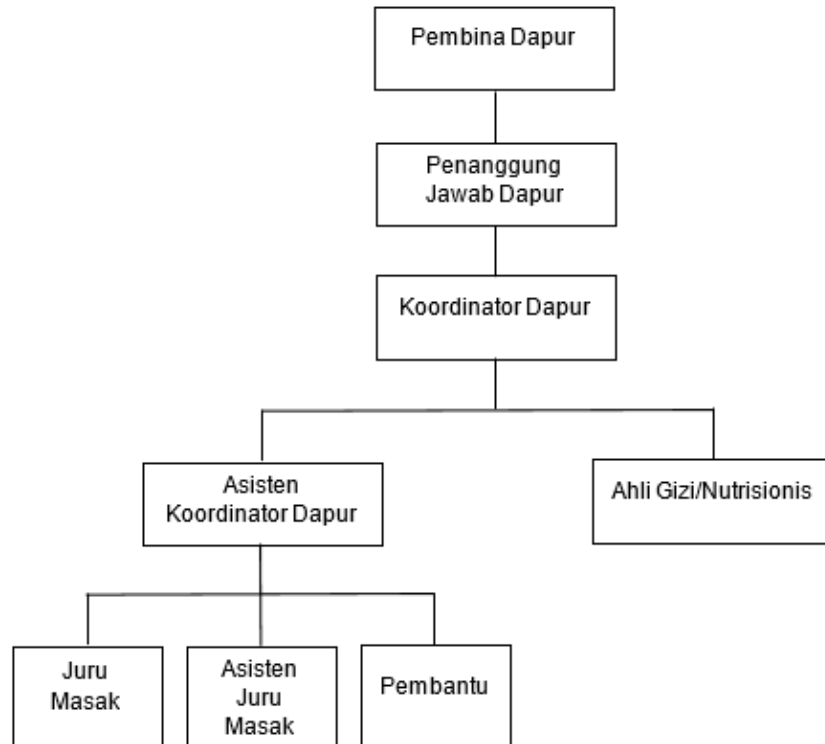
- a. Tahanan;
- b. Narapidana;
- c. Anak;
- d. Anak Binaan; dan
- e. Anak Bawaan yang berusia 0 - 36 bulan.

### **3. Sumber Daya Manusia (SDM)**

Sumber daya manusia dalam kegiatan penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan di UPT Pemasarakatan mempunyai peranan penting dalam mewujudkan makanan yang layak sebagaimana diamanatkan dalam Undang-undang. Oleh karena itu, dalam pelaksanaannya pemetaan kebutuhan sumber daya manusia penyelenggaraan makanan harus sesuai standar baik secara kuantitas dan kualitas.

a. Struktur Organisasi Dapur di Rutan/LPKA/Lapas

**Diagram 2.**  
Struktur Organisasi Dapur di Rutan/LPKA/Lapas



Keterangan :

- Pembina Dapur adalah Kepala UPT Pemasyarakatan;
- Penanggung Jawab Dapur adalah pejabat struktural satu tingkat di bawah pembina dapur yang membawahi dapur, contoh pada Lapas Kelas I adalah Kabid Pembinaan/Lapas Kelas IIA adalah Kasi Binadik/Rutan Kelas I adalah Kasi Pelayanan Tahanan;
- Koordinator Dapur adalah pejabat struktural satu tingkat di bawah Penanggung Jawab Dapur yang membawahi dapur, contoh pada Lapas Kelas I adalah Kasi Perawatan/Lapas Kelas IIA adalah Kasubsi Bimkemaswat/Rutan Kelas I adalah Kasubsi Administrasi dan Perawatan;
- Asisten Koordinator Dapur adalah jabatan fungsional umum (JFU) yang bertugas ditugaskan di pengelolaan dapur, contoh pada Lapas Kelas I adalah JFU pada Seksi Perawatan/Lapas Kelas IIA

adalah JFU pada Subsidi Bimkesmas/Rutan Kelas I adalah JFU pada Sub Seksi Administrasi dan Perawatan;

- Ahli Gizi/JFT Nutrisi/ Juru Masak/Asisten Juru Masak/Pembantu adalah petugas yang berasal dari Aparatur Sipil Negara (ASN) atau pihak ketiga;
- Penunjukkan personil yang terlibat dalam struktur organisasi dapur dinyatakan dalam Surat Keputusan Kepala UPT Pemasarakatan.

b. Kompetensi Sumber Daya Manusia di Penyelenggaraan Makanan

**Tabel 1.**

Standar Kompetensi Sumber Daya Manusia  
Penyelenggara Makanan di UPT Pemasarakatan

No	Tahapan Penyelenggaraan Makanan	Pelaksana	Standar Kompetensi
1	Perencanaan	Ka.UPT/KPA/ Pembina Dapur	Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan
		Penanggung Jawab Dapur	
		Koordinator Dapur	
		Ahli Gizi/JFT Nutrisi	
		Tim Perencana dari unsur JFU/JFT	
		PPK Pengadaan BAMA	Diklat Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah
2	Permintaan BAMA	PPK Pengadaan BAMA	Diklat Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah

		Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan;</li> <li>• Diklat Komputer</li> </ul>
		Asisten Koordinator Dapur	
3	Penerimaan BAMA	PPK Pengadaan BAMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diklat Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;</li> <li>• Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan</li> </ul>
		Tim Pendukung PPK yang bertugas menerima BAMA	
4	Penyimpanan BAMA	Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan;</li> <li>• Diklat Higiene Sanitasi Makanan sebagai Penjamah Makanan</li> </ul>
		Asisten Koordinator Dapur	
		Ahli Gizi/JFT Nutrisionis	
		Pembantu di Ruang Penyimpanan	
5	Pengolahan BAMA	Asisten Koordinator Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diklat Tata Boga;</li> <li>• Diklat Higiene Sanitasi Makanan sebagai Penjamah Makanan</li> </ul>
		Ahli Gizi/JFT Nutrisionis	
		Juru Masak	
		Pembantu Juru Masak	
6	Penyajian Makanan	Pembina Dapur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan</li> <li>• Diklat Higiene Sanitasi Makanan sebagai Penjamah Makanan</li> </ul>
		Penanggung Jawab Dapur	
		Koordinator Dapur	
		Ahli Gizi/JFT Nutrisionis	
		Asisten Koordinator Dapur	

		Pembantu Penyajian	
7	Pendistribusian Makanan	Koordinator Dapur	Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan
		Petugas Pengamanan	
		Asisten Koordinator Dapur	
		Pembantu Distribusi	
8	Pencatatan dan Pelaporan	Koordinator Dapur	Diklat Teknis Penyelenggaraan Makanan

Catatan :

- Jika Ahli Gizi/JFT Nutrisionis belum terpenuhi, maka UPT Pemasarakatan Penyelenggara Makanan dapat bekerja sama dengan RS Pengayoman/Puskesmas/Dinas Kesehatan setempat dalam rangka pemenuhannya;
- Jika Juru Masak/Asisten Juru Masak/Pembantu belum terpenuhi, maka UPT Pemasarakatan Penyelenggara Makanan dapat menggunakan tenaga Narapidana sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

c. Jumlah Sumber Daya Manusia

**Tabel 2.**  
Kebutuhan Sumber Daya Manusia  
Penyelenggara Makanan di UPT Pemasarakatan

No	Jumlah Penghuni yang dilayani	Pelaksana	Jumlah Pelaksana
1	Kurang dari 250 orang	Koordinator Dapur	1 orang
		Asisten Koordinator Dapur	3 orang
		Ahli Gizi/JFT Nutrisionis	1 orang
		Juru Masak	6 orang
		Pembantu	12 Orang

2	250 – 500 orang	Koordinator Dapur	1 orang
		Asisten Koordinator Dapur	3 orang
		Ahli Gizi/JFT Nutrisisionis	1 orang
		Juru Masak	6 orang
		Pembantu	12 0rang
3	501 – 1000 orang	Koordinator Dapur	1 orang
		Asisten Koordinator Dapur	3 orang
		Ahli Gizi/JFT Nutrisisionis	1 orang
		Juru Masak	10 orang
		Pembantu	16 orang
4	1001 – 1500 orang	Koordinator Dapur	1 orang
		Asisten Koordinator Dapur	3 orang
		Ahli Gizi/JFT Nutrisisionis	1 orang
		Juru Masak	10 orang
		Pembantu	20 orang
5	1501 – 2000 orang	Koordinator Dapur	1 orang
		Asisten Koordinator Dapur	8 orang
		Ahli Gizi/JFT Nutrisisionis	1 orang
		Juru Masak	15 orang
		Pembantu	50 orang
6	Lebih dari 2000 orang	Koordinator Dapur	1 orang
		Asisten Koordinator Dapur	8 orang
		Ahli Gizi/JFT Nutrisisionis	1 orang
		Juru Masak	15 orang
		Pembantu	50 orang

Catatan :

Pelaksanaan jam kerja disesuaikan dengan kebutuhan di UPT Masyarakat.

4. Sarana Prasarana

Penyelenggaraan Makanan di UPT Pemasarakatan dapat berjalan optimal dengan sarana prasarana yang memadai sesuai standar kesehatan. Acuan pemenuhan Sarana Prasarana pendukung penyelenggaraan makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

5. Makanan

Dalam sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan, makanan yang diberikan terdapat 2 (dua) kategori, yaitu makanan utama dan makanan tambahan.

a. Makanan Utama

Makanan utama merupakan makanan matang (siap konsumsi) yang diberikan kepada Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan, dan Anak Binaan sesuai dengan besaran Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang telah ditetapkan.

**Tabel 3.**  
Besaran Angka Kecukupan Gizi (AKG)  
Makanan Utama Per Orang Per Hari  
Bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan

No	Kategori	Besaran AKG Makanan Utama
1	Laki-Laki Dewasa	±2345 kkal
2	Perempuan Dewasa	±1995 kkal
3	Anak/Anak Binaan	±2240 kkal
4	Anak Binaan Usia 0 - 5 Bulan	±550 kkal
5	Anak Binaan Usia 6 - 11 Bulan	±800 kkal
6	Anak Binaan Usia 12 - 36 Bulan	±1350 kkal

Adapun toleransi penyimpangan pengimplementasian besaran Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan pada Tabel 3 adalah ±10 %.



Penyelenggaraan makanan utama untuk Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan Usia 6 - 36 Bulan di UPT Pemasyarakatan dilakukan secara swakelola dimana sistem pengolahan makanan utama dilakukan secara mandiri oleh dapur UPT Pemasyarakatan. Namun untuk penyediaan bahan makanannya dikelola oleh pihak penyedia bahan makanan sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Sedangkan penyelenggaraan makanan utama untuk Anak Bawaan Usia 0 - 5 Bulan berupa Air Susu Ibu (ASI), namun jika secara pandangan medis/psikologis ibu tidak memberikan ASI secara optimal, maka Anak Bawaan Usia 0 - 5 bulan dapat diberikan makanan tambahan berupa susu formula. Mekanisme pemberiannya secara teknis diatur dalam Sub Bagian Makanan Tambahan.

b. Makanan Tambahan

Makanan tambahan merupakan makanan bergizi sebagai tambahan dari makanan utama yang diberikan kepada Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan pada bulan Ramadhan (Puasa), Kelompok Berkebutuhan Khusus (Anak, Anak Binaan, Perempuan dalam Fungsi Reproduksi, Pengidap Penyakit Kronis, Penyandang Disabilitas dan Manusia Lanjut Usia) dan Anak Bawaan yang bertujuan sebagai upaya memelihara kesehatan Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan di UPT Pemasyarakatan.

Besaran Angka Kecukupan Gizi (AKG) makanan tambahan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.**  
Besaran Angka Kecukupan Gizi (AKG)  
Makanan Tambahan Per Orang Per Hari  
Bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan

No	Kategori	Besaran AKG Makanan Tambahan
1	Bulan Ramadhan (Puasa)	±200 kkal

2	Anak/Anak Binaan (Anak Usia Sekolah)	±200 kkal
3	Ibu Hamil Trimester 1	±180 kkal
4	Ibu Hamil Trimester 2	±300 kkal
5	Ibu Hamil Trimester 3	±300 kkal
6	Ibu Menyusui Bayi Usia 0 - 6 Bulan	±330 kkal
7	Ibu Menyusui Bayi Usia 6 - 12 Bulan	±400 kkal
8	Manusia Lanjut Usia	±115 kkal
9	Anak Binaan Usia 0 - 5 Bulan	±550 kkal
10	Anak Binaan Usia 6 - 36 Bulan	±160 kkal
11	Pengidap Penyakit Kronis	±80 - 140 kkal
12	Melakukan pekerjaan atau kegiatan jenis tertentu (Pekerja Dapur, Pertanian, Perkebunan, dsb)	
	a. Laki-Laki Dewasa	±300 kkal
	b. Perempuan Dewasa	±250 kkal

Adapun toleransi penyimpangan pengimplementasian besaran Angka Kecukupan Gizi (AKG) bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan pada Tabel 4 adalah ±10 %.

Mekanisme penyelenggaraan makanan utama dan makanan tambahan di UPT Pemasyarakatan secara teknis diatur dalam kebijakan/regulasi yang diterbitkan oleh Direktur Jenderal.

#### 6. Anggaran

Anggaran dalam sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan bertujuan untuk dapat menjaga kelancaran operasional sistem penyelenggaraan makanan direncanakan secara realistis, sistematis, luwes dan dipantau secara kontinu serta dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab agar tidak menimbulkan masalah di masa datang.

Kebutuhan anggaran dalam penyelenggaraan makanan di UPT  
Pemasyarakatan adalah sebagai berikut :

- a. Anggaran Pengadaan Makanan
- 1) Anggaran pengadaan makanan utama terdiri dari anggaran pengadaan bahan makanan (BAMA) per orang per hari dalam periode 1 tahun bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan berusia 6 - 36 bulan.
  - 2) Anggaran pengadaan makanan tambahan diperuntukkan kategori:
    - Bulan Ramadhan (Puasa)
    - Anak/Anak Binaan (Anak Usia Sekolah)
    - Kelompok Manusia Lanjut Usia (Manula);
    - Ibu Hamil Trimester 1, Trimester 2 dan Trimester 3;
    - Ibu Menyusui Bayi Usia 0 - 12 Bulan;
    - Manusia Lanjut Usia;
    - Pengidap Penyakit Kronis;
    - Anak Bawaan yang berusia 0 - 36 bulan; dan
    - Narapidana yang melakukan pekerjaan atau kegiatan jenis tertentu (Pekerja Dapur, Pertanian, Perkebunan, dsb).
- b. Anggaran Pendukung Penyelenggaraan Sumber Daya Manusia terdiri dari :
- 1) Penyediaan tenaga alih daya penyelenggara makanan di Dapur Lembaga Pembinaan Khusus Anak dan Lapas *Super Maximum Security*;
  - 2) Pelatihan manajemen penyelenggaraan makanan, pelatihan keamanan pangan dan pelatihan tata boga;
  - 3) Pengawasan penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan.
- c. Anggaran Pendukung Sarana Prasarana Penyelenggaraan Makanan
- 1) Anggaran pengurusan sertifikat laik higiene sanitasi setiap 3 (tiga) tahun pada dapur UPT Pemasyarakatan;
  - 2) Anggaran pengurusan sertifikat halal setiap 4 (empat) tahun pada dapur UPT Pemasyarakatan;

- 3) Anggaran pengujian kelayakan Depot Air Minum dan Air kebutuhan Memasak setiap 6 (enam) bulan di UPT Pemasyarakatan;
- 4) Anggaran pembelian peralatan dapur kategori barang persediaan dan barang aset tetap peralatan dan mesin beserta pemeliharaannya;
- 5) Anggaran renovasi dan pemeliharaan gedung dapur.

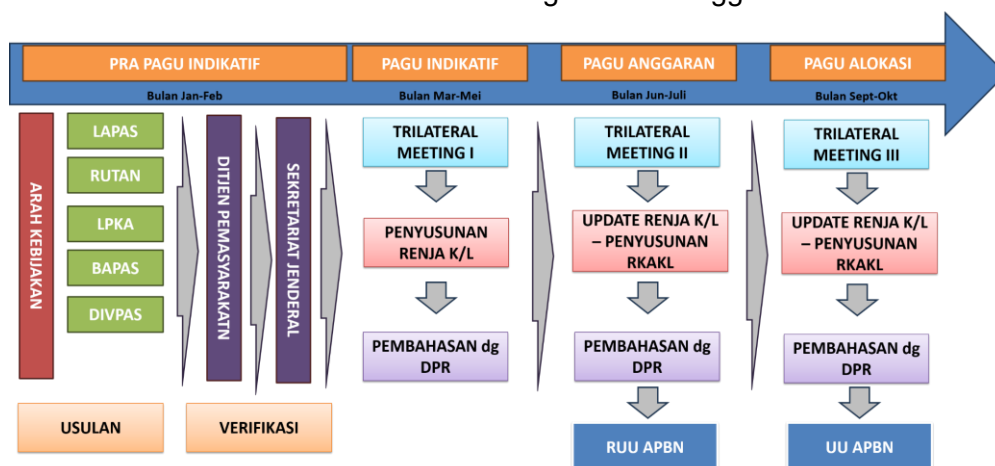
## B. Proses Penyelenggaraan Makanan

Proses penyelenggaraan makanan merupakan tahapan kegiatan yang mengubah *input* (sumber daya) menjadi *output* (keluaran). Proses ini bertujuan untuk memastikan makanan yang disajikan berkualitas, aman, bergizi, dan memenuhi kebutuhan penerima layanan. Berikut proses dalam penyelenggaraan makanan :

### 1. Perencanaan Anggaran

Mekanisme perencanaan penyusunan anggaran pendukung penyelenggaraan makanan di lingkungan Kementerian Imigrasi dan Pemasyarakatan mengikuti prosedur rencana dan anggaran sebagaimana terdapat dalam Peraturan Menteri Keuangan Nomor 62 Tahun 2023 tentang Perencanaan Anggaran, Pelaksanaan Anggaran, Akuntansi, dan Pelaporan Keuangan. Adapun mekanisme dimaksud adalah sebagai berikut :

**Diagram 3.**  
Mekanisme Rencana Program dan Anggaran



Sumber Data : Peraturan Menteri Keuangan Nomor 62 Tahun 2023 tentang Perencanaan Anggaran, Pelaksanaan Anggaran, Akuntansi, dan Pelaporan Keuangan



## 2. Perencanaan Menu

Perencanaan Menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu dengan gizi seimbang yang akan diolah untuk memenuhi kebutuhan gizi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan.

Tujuan perencanaan menu adalah sebagai berikut :

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

Kegiatan perencanaan menu memiliki mekanisme sebagaimana berikut ini :

**Diagram 4.**  
Mekanisme Perencanaan Menu



Ketentuan mekanisme perencanaan menu disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal. Hal-hal yang diperhatikan dalam perencanaan menu adalah :

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

**Tabel 5.**  
Siklus Menu Per 10 (Sepuluh) Hari  
di UPT Pemasarakatan

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



- b. Jenis bahan makanan, berat kotor, frekuensi penggunaan, dan spesifikasi bahan makanan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 6.**  
Jenis, Berat Kotor, Frekuensi Penggunaan dan Spesifikasi Bahan Makanan  
di UPT Pemasyarakatan

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

16	Kelapa Daging	0,3	kg	10	Segar, muda, terkupas, tidak tengik dan basi, putih, baru
17	Sayuran Segar	3	kg	30	Segar, warna cerah dan tidak pucat, tidak layu
18	Bumbu Segar	0,3	kg	10	Segar, baru, tidak bau
19	Garam Dapur	0,12	kg	10	Kering, bersih, beryodium, tidak <i>expire</i>
20	Gula Pasir	0,13	kg	10	Kering, bersih, murni, produk dalam negeri/lokal, tidak hancur, tidak menggumpal
21	Gula Kelapa/Aren	0,065	kg	10	Kering, tidak bersampah, tidak keropos, tanpa campuran
22	Minyak Goreng	1,05	liter	10	Tidak tengik, dalam kemasan, tidak kedaluwarsa, bersih, murni, tidak dicampur
23	Buah-Buahan	10	buah	10	Kulit buah utuh dan tidak rusak, Aroma segar dan khas, warna cerah dan tidak pudar, Tekstur kenyal dan tidak layu
24	Racikan Sambal	0,1	kg	10	Segar, baru, tidak bau  *Untuk anak bawaan tidak diberikan Racikan Sambal
25	Kecap	0,12	liter	10	Manis, kualitas baik, tidak <i>expire</i> , dalam kemasan bersegel, murni
26	Air Minum	20	liter	10	Air siap konsumsi yang memenuhi syarat uji kelayakan air minum yang diterbitkan oleh Dinas Kesehatan
27	Gas	1,75	kg	10	-
28	Minyak Tanah	4,5	liter	10	-
29	Kayu Bakar	0,01	m <sup>3</sup>	10	-

Spesifikasi bahan makanan yang termuat dalam peraturan ini merupakan spesifikasi ideal, adapun untuk penetapan spesifikasi bahan makanan di UPT Pemasarakatan dapat disesuaikan dengan hasil pemetaan ketersediaan bahan makanan di pasaran dengan pendekatan spesifikasi yang termuat dalam peraturan ini. Mekanisme penyelenggaraan air minum disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

- c. Mengutamakan penggunaan pangan lokal untuk menggerakkan ekonomi di daerah dan hasil kegiatan pembinaan pertanian, perikanan, peternakan, perkebunan, dan tata boga (olahan makanan) di UPT Pemasarakatan dalam perencanaan menu;

- d. Jika ditemukan adanya keterbatasan penyediaan bahan makanan (kelangkaan dan/atau kemahalan bahan makanan) di wilayah UPT Pemasarakatan dapat dilakukan konversi bahan makanan pada kerangka menu dan daftar menu tanpa mengubah susunan pola menu yang termuat dalam peraturan ini. Adapun mekanisme konversi bahan makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktorat Jenderal.

**Tabel 7.**  
Pola Menu Pada Penyelenggaraan Makanan  
di UPT Pemasarakatan

Waktu Makan	Kelompok Bahan Makanan									
	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
Pagi	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP
	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Snack	Snack LN	Snack MP	Snack LN	Snack MP	Snack LN	Snack MP	Snack LN	Snack MP	Snack LN	Snack MP
Siang	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP
	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani
	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati
	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran
	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal
	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah
Snack	Snack MP	-	Snack MP	-	Snack MP	-	Snack MP	-	Snack MP	-
Malam	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP
	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani	Lauk Hewani
	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati	Lauk Nabati
	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran
	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal

Keterangan :

1. MP : Makanan Pokok

2. Snack MP : Snack yang bahan makanannya berasal dari Jenis Makanan Pokok, Contoh Ubi
3. Snack LN : Snack yang bahan makanannya berasal dari Jenis Makanan Lauk Nabati, Contoh Kacang Hijau

Catatan :

Susunan pola menu pada tabel di atas tidak dapat diubah oleh Satuan Kerja Pemasarakatan untuk menjaga besaran AKG per orang per hari di UPT Pemasarakatan.

**Tabel 8.**  
Contoh Kerangka Menu  
Penyelenggara Makanan di UPT Pemasarakatan

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
<b>PAGI</b>										
MP	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
LH	Telur	Ikan Segar	Telur	Ayam	Telur	Daging	Telur	Ayam	Telur	Ikan kering
LN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran
B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sn	Kc. Hijau	Ubi	Kc.Hijau	Ubi	Kc.Hijau	Ubi	Kc.Hijau	Ubi	Kc.Hijau	Ubi
<b>SIANG</b>										
MP	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
LH	Ikan Segar	Daging	Ayam	Ikan kering	Ayam	Ikan Segar	Ayam	Ikan Kering	Ikan Segar	Telur
LN	Tahu	Tempe	Tahu	Kacang - Kacangan	Tempe	Tahu	Kacang - Kacangan	Tempe	Kacang - Kacangan	Tahu
S	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran
Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal
B	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah	Buah
<b>MALAM</b>										
Sn	Ubi	-	Ubi	-	Ubi	-	Ubi	-	Ubi	-
MP	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras	Beras
LH	Ayam	Ikan Kering	Ikan Segar	Daging	Ikan Kering	Ayam	Ikan Segar	Daging	Ayam	Daging
LN	Tempe	Tahu	Kacang - Kacangan	Tempe	Kacang - Kacangan	Tempe	Tahu	Kacang - Kacangan	Tahu	Tempe
S	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran	Sayuran
Sb	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal	Sambal

Keterangan :

MP : Makanan Pokok

LN : Lauk Nabati

Sn : Snack

Sb : Sambal

LH : Lauk Hewani

S : Sayuran

B : Buah

Catatan :

Contoh kerangka menu di atas tidak mengikat, UPT Pemasyarakatan dapat melakukan konversi/mengganti bahan makanan selama masih dalam satu kelompok bahan makanan, ketentuan konversi bahan makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

**Tabel 9.**  
Contoh Daftar Menu Makanan  
di UPT Pemasarakatan

	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10
<b>PAGI</b>										
MP	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
LH	Telur Rebus	Ikan Goreng	Telur Rebus	Ayam Goreng	Telur Rebus	Daging Goreng	Telur Rebus	Sayur Sop + Ayam	Telur Rebus	Ikan Asin Goreng
LN	-	-	-	-	-	-	-		-	-
S	Tumis Tauge	Tumis Sawi	Capcay Sayur	Tumis Labu Siam	Tumis Sayuran	Sayur Sop	Sayur Bening Bayam		Labu Siam Bumbu Kare	Tumis Kangkung
B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sn	Bubur Kacang Hijau	Ubi Kukus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Rebus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Goreng	Bubur Kacang Hijau	Ubi Kukus	Bubur Kacang Hijau	Ubi Goreng
<b>SIANG</b>										
MP	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
LH	Ikan Goreng	Daging Sapi Lada Hitam	Ayam Goreng Pedas	Ikan Asin Goreng	Ayam Rica-Rica	Ikan Goreng Cabai Hijau	Ayam Bumbu Kecap	Ikan Asin Goreng	Ikan Goreng Sambal Hijau	Telur Rebus
LN	Tahu Goreng	Oseng Tempe Pedas	Sapo Tahu + Sayur Sawi Putih	Sayur Asem + Kacang Merah	Tempe Bacem	Tahu Goreng	Urap Sayur + Kacang Panjang	Sayur Asem	Kacang Tanah Goreng	Tahu Goreng
S	Sayur Bening Bayam	Urap Sayuran			Tumis Tauge	Sayur Lodeh		Tempe Goreng	Urap Daun Singkong	Oseng Kacang Panjang
Sb	Sambal	-	-	Sambal Hijau	-	-	Sambal	Sambal	-	Sambal Balado



B	Salak	Jeruk	Salak	Jeruk	Jeruk	Pisang	Pisang	Pisang	Salak	Jeruk
<b>MALAM</b>										
Sn	Ubi Kukus	-	Ubi Rebus	-	Ubi Goreng	-	Ubi Kukus	-	Ubi Rebus	-
MP	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
LH	Ayam Bumbu Kecap	Ikan Asin Goreng	Ikan Bumbu Kuning + Labu	Daging Goreng	Ikan Asin Kering	Opor Ayam	Gulai Ikan Kacang Panjang	Semur Daging	Ayam Bumbu Pedas	Daging Balado
LN	Tempe Terong Saus Pedas	Tahu + Terong Balado	Kacang Tanah Balado	Tempe Balado	Kacang Tanah Goreng	Tumis Tempe + Kacang Panjang	Tahu Goreng	Kacang Tanah Balado	Tahu Goreng	Tempe + Tumis Kacang Panjang
S				Sayur Bening Bayam	Sayur Kol		-	Tumis Kangkung	Sayur Lodeh	
Sb		-	-	-	Sambal Merah	Sambal	Sambal	-	-	-

Keterangan :

MP : Makanan Pokok

LN : Lauk Nabati

Sn : Snack

Sb : Sambal

LH : Lauk Hewani

S : Sayuran

B : Buah

Catatan :

Contoh daftar menu di atas tidak mengikat, diutamakan UPT Pemasarakatan menyusun daftar menu makanan sesuai kearifan lokal.

Mekanisme perencanaan menu makanan tambahan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

### 3. Pengadaan Bahan Makanan dan Makanan Tambahan

Pengadaan dalam sistem penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan bahan makanan dan makanan tambahan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Bawaan yang melibatkan proses perencanaan, pemilihan dan pengadaan. Terdapat dua pengadaan dalam penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan yaitu :

#### a. Pengadaan Bahan Makanan

Kegiatan pengadaan bahan makanan secara teknis berpedoman pada kebijakan yang dikeluarkan oleh Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (LKPP) dan Unit Kerja Pengadaan Barang/Jasa (UKPBJ) Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia.

Hal-hal yang diperhatikan dalam pelaksanaan pengadaan bahan makanan di UPT Pemasarakatan adalah sebagai berikut :

- 1) Pelaksanaan pemilihan penyedia pengadaan bahan makanan dengan nilai pagu:
  - a) Kurang dari Rp. 200.000.000,- (dua ratus juta rupiah) dilakukan oleh Pejabat Pengadaan;
  - b) Lebih dari Rp. 200.000.000,- (dua ratus juta rupiah) dilakukan oleh Pokja Pemilihan di Wilayah/Daerah.
- 2) Jika proses pengadaan dilakukan melalui metode *e-purchasing*, maka secara teknis pelaksanaannya akan disusun dalam petunjuk teknis oleh Kepala Unit Kerja Pengadaan Barang Jasa Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia;
- 3) Kepala UPT Pemasarakatan dalam hal pengadaan bahan makanan melakukan hal-hal sebagai berikut :
  - a) Melakukan legalisasi pembentukan Tim Pendukung PPK dalam pelaksanaan pekerjaan pengadaan bahan makanan dengan susunan sebagai berikut :
    - i. Penanggung Jawab : PPK
    - ii. Anggota : Pegawai pada UPT Pemasarakatan
  - b) Melakukan pemasangan instalasi CCTV *real time* pada jalur penerimaan bahan makanan;

- c) Memerintahkan kepada pelaku pengadaan bahan makanan agar mengedepankan prinsip-prinsip pengadaan yaitu efisien, efektif, transparan, terbuka, bersaing, adil/non diskriminatif dan akuntabel;
  - d) Memerintahkan kepada pihak penyedia dalam kegiatan pengadaan bahan makanan, agar memberdayakan hasil kegiatan pembinaan pertanian, perikanan, peternakan, perkebunan, dan tata boga (olahan makanan) di UPT Pemasyarakatan sebesar 5% dari total nilai kontrak.
- 4) Pejabat Pembuat Komitmen (PPK) melaksanakan hal-hal sebagai berikut:
- a) Sebelum proses perencanaan pengadaan bahan makanan, PPK melakukan mekanisme perencanaan menu yang menghasilkan 3 (tiga) dokumen pendukung perencanaan pengadaan bahan makanan , yaitu:
    - 1) Kerangka menu;
    - 2) Daftar menu; dan
    - 3) Daftar kebutuhan bahan makanan dalam satu tahun
  - b) Memperhatikan bahan makanan yang dibebaskan dari pengenaan pajak pertambahan nilai sesuai ketentuan berlaku;
  - c) Membuat persetujuan dengan pihak penyedia bahan makanan untuk dilakukan evaluasi selama pelaksanaan penyediaan bahan makanan dan persetujuan dimaksud untuk dicantumkan pada Surat Pernyataan yang diajukan pada Kualifikasi Tender;
  - d) Menyusun kontrak pengadaan bahan makanan dengan melakukan evaluasi sebanyak 2 (dua) kali dalam jangka waktu 4 (empat) bulan dengan hasil evaluasi dan keputusan sebagai berikut:
    - 1) Pada pelaksanaan evaluasi pertama, apabila pihak penyedia bahan makanan mendapatkan nilai cukup maka akan diberikan surat peringatan;
    - 2) Apabila dalam pelaksanaan evaluasi kedua pihak penyedia bahan makanan masih mendapatkan nilai cukup, maka dilakukan pemutusan hubungan kontrak dan dikenakan

sanksi daftar hitam serta sanksi pencairan jaminan pelaksanaan;

- 3) Apabila dalam hal pelaksanaan evaluasi pertama, pihak penyedia bahan makanan mendapatkan nilai buruk maka dilakukan pemutusan hubungan kontrak dan dikenakan sanksi daftar hitam serta sanksi pencairan jaminan pelaksanaan;
  - 4) Terkait persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi pada huruf a), huruf b), dan huruf c) dicantumkan pada Syarat-Syarat Khusus Kontrak (SSKK) pada dokumen kontrak yang dibuat.
- e) Dalam hal setelah dilakukan evaluasi terdapat pemutusan kontrak, maka dilakukan hal-hal sebagai berikut :
- 1) Proses pemilihan ulang penyedia bahan makanan dilakukan sebelum pemutusan kontrak dengan melihat dari hasil evaluasi kinerja penyedia bahan makanan;
  - 2) Pelaksanaan pemilihan ulang penyedia pengadaan bahan makanan dengan nilai pagu:
    - i. Kurang dari Rp. 200.000.000,- (dua ratus juta rupiah) dilakukan oleh Pejabat Pengadaan;
    - ii. Lebih dari Rp. 200.000.000,- (dua ratus juta rupiah) dilakukan oleh Pokja Pemilihan di Wilayah/Daerah.
- f) Untuk mengatasi masa peralihan agar pengadaan bahan makanan tidak terhenti dapat dilakukan hal-hal sebagai berikut :
- 1) Pemilihan penyedia bahan makanan dapat menggunakan metode penunjukan langsung kepada penyedia lainnya sesuai dengan harga yang ditetapkan pada kontrak pertama;
  - 2) Pada pemilihan penyedia bahan makanan lainnya direkomendasikan kepada pemenang tender ke 2 (dua) yang masuk dalam kategori calon pemenang pada saat awal pemilihan penyedia bahan makanan;
  - 3) Apabila pemenang tender ke 2 (dua) tidak menyetujui harga yang ditetapkan pada kontrak pertama, maka

direkomendasikan pada pemenang tender ke 3 (tiga) dan seterusnya;

- 4) Masa proses peralihan pemilihan penyedia tidak lebih dari 6 (enam) jam setelah dilakukan pemutusan kontrak.
- g) Untuk Pelaksanaan pemilihan ulang penyedia pengadaan bahan makanan dengan nilai pagu lebih dari Rp. 200.000.000,- (dua ratus juta rupiah) dilakukan oleh Pokja Pemilihan di Wilayah/Daerah sesuai dengan ketentuan yang berlaku;
- h) Dalam hal Evaluasi Kinerja Penyedia Bahan Makanan bagi Tahanan, Anak, Narapidana, dan Anak Binaan, terdapat beberapa ketentuan sebagai berikut:
  - 1) PPK bekerja sama dengan Kepala UPT Pemasyarakatan melakukan penilaian kinerja penyedia bahan makanan dan melakukan evaluasi yang dilakukan secara berkala sebanyak 2 (dua) kali dalam jangka waktu 4 (empat) bulan dengan mekanisme sebagai berikut:
    - (a) Melakukan pengisian instrumen kinerja penyedia bahan makanan dengan indikator penilaian kuantitas berdasarkan kesesuaian jumlah BAMA yang diminta dengan yang diterima, kualitas berdasarkan spesifikasi yang ditetapkan dalam kontrak, layanan dan ketepatan waktu, secara harian;
    - (b) Melakukan rekapitulasi secara bulanan sebanyak 2 (dua) kali dalam jangka waktu 4 (empat) bulan serta menganalisa data untuk mendapatkan hasil evaluasi penilaian kinerja penyedia bahan makanan;
    - (c) Apabila hasil evaluasi kinerja penyedia bahan makanan menunjukkan nilai cukup atau buruk maka diberikan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

b. Pengadaan Makanan Tambahan

Kegiatan pengadaan makanan tambahan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan merupakan makanan siap saji yang proses pengadaannya berpedoman pada kebijakan yang dikeluarkan oleh Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah (LKPP) dan Unit Kerja Pengadaan Barang/Jasa (UKPBJ) Kementerian Imigrasi dan Pemasarakatan Republik Indonesia.

4. Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan dan Makanan Tambahan

Perhitungan kebutuhan bahan makanan harian adalah proses untuk menentukan jumlah dan jenis bahan makanan berdasarkan jumlah penghuni pada hari berkenaan berdasarkan daftar menu yang tertuang di dalam kontrak pengadaan bahan makanan. Perhitungan kebutuhan bahan makanan digunakan sebagai dasar permintaan bahan makanan.

Mekanisme perhitungan kebutuhan bahan makanan dan makanan tambahan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

5. Permintaan Bahan Makanan

Permintaan bahan makanan oleh UPT Pemasarakatan kepada penyedia bahan makanan dilakukan dengan mempertimbangkan kebutuhan bahan makanan harian dan penyimpanan bahan makanan di UPT Pemasarakatan. Dalam permintaan bahan makanan, UPT Pemasarakatan mencantumkan jumlah dan jenis bahan makanan sesuai hari berkenaan/periode permintaan bahan makanan.

Mekanisme permintaan bahan makanan dan makanan tambahan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

6. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan, penimbangan, pencatatan dan pelaporan tentang jenis, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima sesuai dengan permintaan bahan makanan dan kontrak pengadaan bahan makanan.

Mekanisme penerimaan bahan makanan dan makanan tambahan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

## 7. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah kegiatan memilah, membersihkan, menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering/basah, mencatat dan melaporkan proses keluar masuk bahan makanan dari area penyimpanan. Tujuan penyimpanan bahan makanan adalah untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan sebelum dilakukan pengolahan.

Mekanisme penyimpanan bahan makanan dan makanan tambahan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

## 8. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan siap konsumsi dengan cara menumis, menggoreng, mengukus dan lain sebagainya sesuai teknik memasak yang diperlukan. Tujuan pengolahan bahan makanan adalah sebagai berikut :

- a. Mengurangi risiko menurunnya nilai gizi pada bahan makanan;
- b. Meningkatkan nilai cerna dari bahan makanan;
- c. Meningkatkan dan mempertahankan warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan makanan;
- d. Membebaskan dari mikroorganisme dan zat yang berbahaya bagi tubuh sehingga aman dikonsumsi;
- e. Meningkatkan atau menyeimbangkan zat gizi bahan makanan jika bercampur dengan bahan makanan lain.

Pengolahan bahan makanan yang baik adalah pengolahan yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan, yaitu :

- a. Tempat pengolahan bahan makanan (area dapur) harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran;
- b. Dilakukan pemilahan bahan makanan untuk menjaga kualitas bahan makanan;
- c. Kegiatan peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan/memasak dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higiene serta semua bahan makanan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir;

- d. Peralatan memasak dan peralatan makan terbuat dari bahan yang aman untuk makanan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman, tidak bereaksi dengan bahan makanan dan tidak berbahaya bagi Kesehatan;

- e. Higiene penanganan makanan.

Mekanisme pengolahan bahan makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

#### 9. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah kegiatan menyajikan makanan ke dalam alat makan atau wadah sesuai dengan standar porsi makanan yang telah ditentukan sebelum dikonsumsi oleh Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan. Dalam pelaksanaan kegiatan penyajian, Petugas Dapur harus menyiapkan sampel makanan sesuai standar porsi yang disimpan di dalam mesin penghangat dan *bank* sampel makanan yang disimpan di dalam *freezer* pada hari berkenaan. *Bank* sampel makanan digunakan sebagai antisipasi jika terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan.

Mekanisme penyajian makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

#### 10. Pendistribusian Makanan

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

Pendistribusian makanan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut :

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



Mekanisme pendistribusian makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

## 11. Pencatatan dan Pelaporan

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

- a. Tujuan pencatatan dan pelaporan adalah :
  - 1) Sebagai alat perekam dan pemantau dari seluruh rangkaian proses penyelenggaraan makanan;
  - 2) Sebagai media informasi tentang penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan.
- b. Ruang Lingkup Pencatatan dan Pelaporan

**Tabel 10.**  
Ruang Lingkup Pencatatan dan Pelaporan

No	Ruang Lingkup	Waktu Pelaksanaan	Pelaksana	Output
1	Perencanaan Menu	1 Tahun	PPK dan Tim Kerja Perencanaan Menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kerangka Menu</li> <li>• Daftar Menu</li> <li>• Daftar Kebutuhan Bahan Makanan 1 Tahun</li> </ul>
2	Pengadaan Bahan Makanan	1 Tahun	PPK	Dokumen Kontrak Pengadaan BAMA
3	Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan	Harian	Rutan/ LPKA/ Lapas	Laporan Harian Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak dan Narapidana
4	Permintaan Bahan Makanan			
5	Penerimaan Bahan Makanan			
6	Penyimpanan Bahan Makanan			
7	Persiapan Memasak			
8	Pengolahan Bahan Makanan			

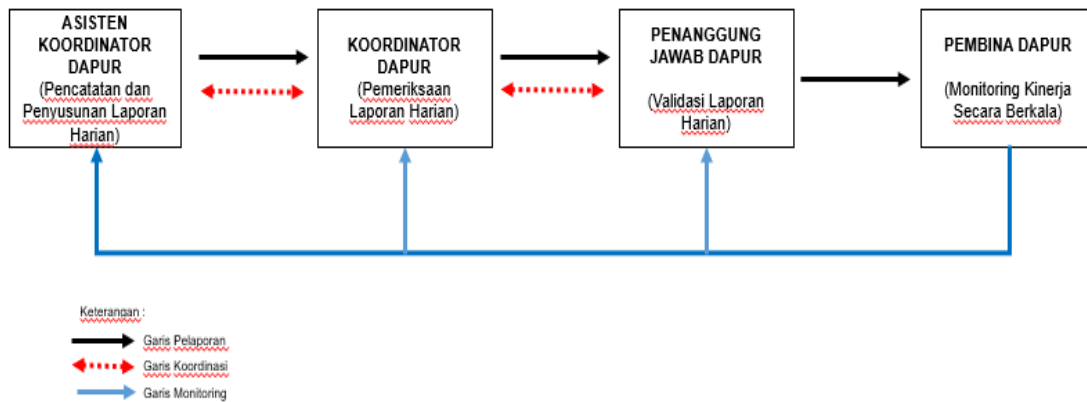
9	Penyajian Makanan			
10	Pendistribusian Makanan			
11	Pembersihan Alat Masak			
12	Pembersihan Alat Makan Minum			
13	Pembersihan Ruang Dapur			
14	Pembayaran Anggaran Pengadaan Bahan Makanan	Bulanan		Laporan Pembayaran

c. Alur Pencatatan dan Pelaporan

1) Tingkat UPT Pemasarakatan

**Diagram 5.**

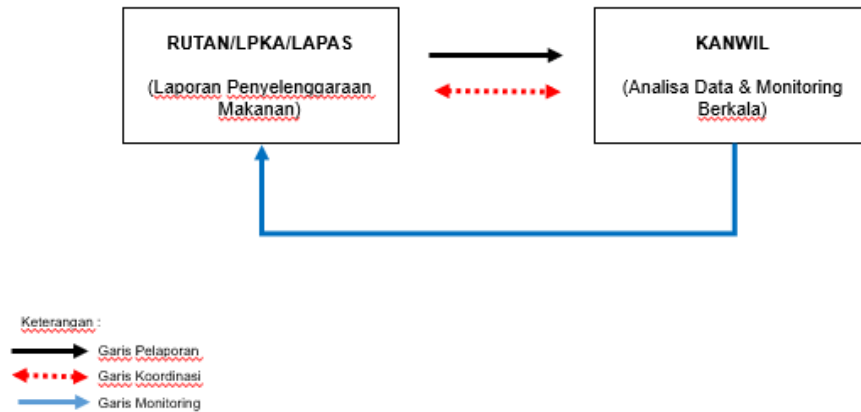
Alur Pencatatan dan Pelaporan Penyelenggaraan Makanan  
Tingkat UPT Pemasarakatan



## 2) Tingkat Kantor Wilayah

**Diagram 6.**

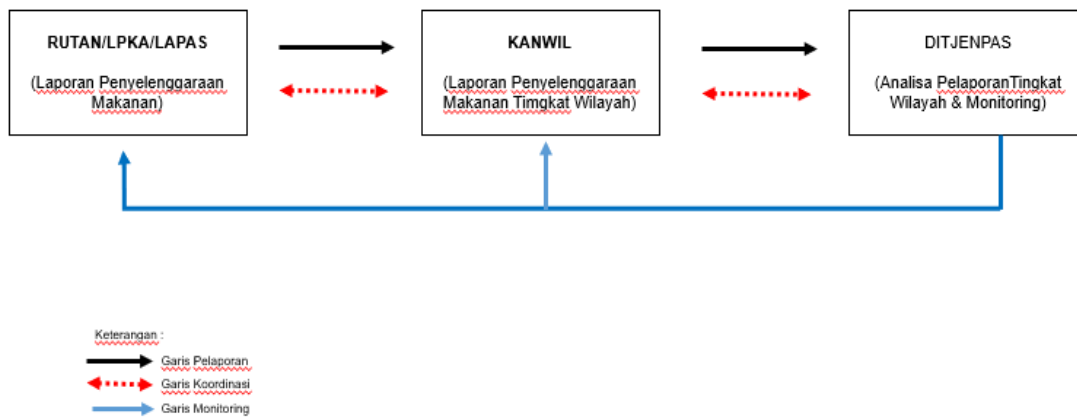
Alur Pencatatan dan Pelaporan Penyelenggaraan Makanan  
Tingkat Kantor Wilayah



## 3) Tingkat Pusat

**Diagram 7.**

Alur Pencatatan dan Pelaporan Penyelenggaraan Makanan  
Tingkat Pusat



Mekanisme pencatatan dan pelaporan penyelenggaraan makanan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

### **C. Output Penyelenggaraan Makanan**

*Output* penyelenggaraan makanan adalah hasil akhir dari seluruh proses yang dilakukan dalam penyelenggaraan makanan. Komponen *Output* merupakan indikator keberhasilan dari seluruh proses penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan yang terdiri dari :

1. Tersedianya makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan gizi seimbang;
2. Terukurnya kinerja penyedia bahan makanan dan makanan tambahan;
3. Terukurnya kinerja pelaporan penyelenggaraan makanan; dan
4. Terukurnya penyelenggaraan higiene sanitasi makanan.

### **D. Outcome Penyelenggaraan Makanan**

*Outcome* penyelenggaraan makanan merupakan dampak atau manfaat jangka panjang yang dihasilkan dari proses penyelenggaraan makanan. *Outcome* dari sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan adalah menurunnya angka kesakitan dan kematian Tahanan, Narapidana, Anak, Anak Binaan dan Anak Binaan.

### **E. Impact Penyelenggaraan Makanan**

*Impact* penyelenggaraan makanan merupakan dampak atau pengaruh yang signifikan dari sistem penyelenggaraan makanan terhadap penerima layanan, organisasi, masyarakat dan lingkungan. *Impact* dari sistem penyelenggaraan makanan di UPT Pemasarakatan adalah :

1. Dapur Sehat;
2. Status Gizi Normal;
3. Menurunnya potensi gangguan keamanan ketertiban yang disebabkan oleh layanan makanan.

### **F. Higiene dan Sanitasi Makanan**

Higiene dan Sanitasi Makanan dalam penyelenggaraan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan sarana prasarana yang mungkin dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Tujuan penyelenggaraan higiene sanitasi makanan adalah sebagai berikut :

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan;
2. Menurunkan risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan;

3. Terciptanya perilaku kerja yang sehat dalam penanganan makanan.

Faktor utama higiene sanitasi makanan di UPT Pemasyarakatan meliputi :

1. Bangunan dan Alur Dapur

- a. Tata letak area/ruang di dapur UPT Pemasyarakatan dirancang sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang seperti dengan sekat, pemisahan lokasi dan sebagainya;
- b. Bangunan dapur terdiri dari area/ruangan yang mengakomodir penyelenggaraan makanan;
- c. Bangunan dan fasilitasnya terbuat dari bahan yang kuat dan tidak mudah rusak, terpelihara, mudah dibersihkan dan disanitasi serta terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.

2. Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) dan sesuai standar kesehatan.

3. Sumber Daya Manusia

Petugas di dapur UPT Pemasyarakatan memiliki syarat sebagai berikut :

- a. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter;
- b. Setiap petugas harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku dan menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala;
- c. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan :
  - 1) Tidak merokok;
  - 2) Tidak makan/mengunyah;
  - 3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos);
  - 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya;
  - 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban;
  - 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar;
  - 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih tidak dipakai di luar tempat jasa boga;

- 8) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan;
- 9) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah
- d. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan;
- e. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis, dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).

#### 4. Bahan Makanan

Pengelolaan makanan di dapur UPT Pemasyarakatan menerapkan prinsip higiene sanitasi mulai dari proses penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan sampai dengan pendistribusian makanan.

Mekanisme higiene dan sanitasi makanan di UPT Pemasyarakatan disusun dalam petunjuk teknis oleh Direktur Jenderal.

### G. Monitoring dan Evaluasi

#### 1. Monitoring

Monitoring adalah kegiatan untuk mengikuti dan mengetahui perkembangan setiap proses penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak, Narapidana, Anak Binaan, dan Anak Bawaan secara terus-menerus baik langsung maupun tidak langsung. Tujuan Monitoring adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui faktor-faktor penyebab yang menimbulkan hambatan/kendala dalam proses penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak, Narapidana, Anak Binaan, dan Anak Bawaan di Rutan, LPAS, Lapas, dan LPKA sehingga dapat dengan segera ditentukan langkah perbaikan yang diperlukan;
- b. Untuk menekan sekecil mungkin terjadinya kesalahan/penyimpangan, sehingga kegiatan penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak, Narapidana, Anak Binaan, dan Anak Bawaan dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan baik dari segi administratif, teknis maupun hasil yang dicapai.

#### 2. Evaluasi

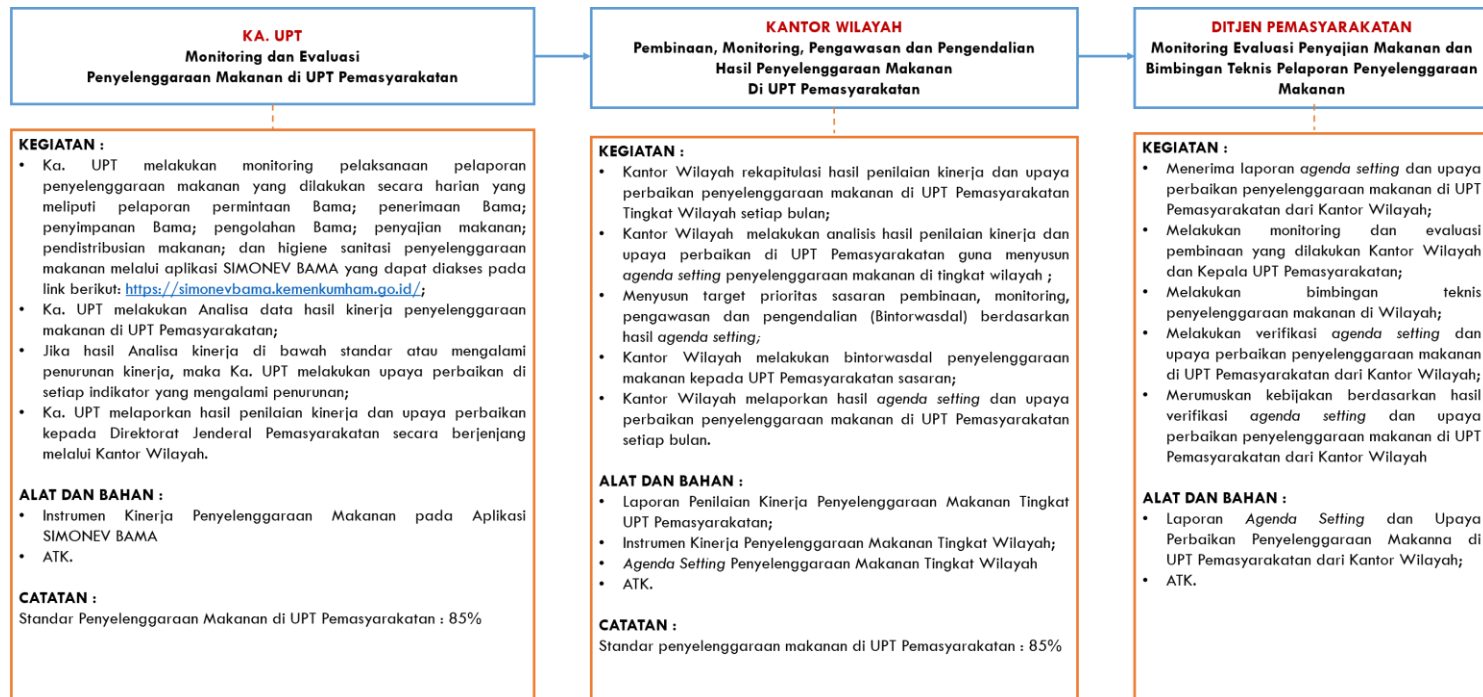
Evaluasi adalah kegiatan penilaian terhadap penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Anak, Narapidana, Anak Binaan, dan Anak Bawaan yang dilaksanakan secara berkala dan rutin. Tujuan evaluasi adalah menilai pelaksanaan penyelenggaraan makanan sesuai rencana dan kebijakan yang telah disusun sehingga dapat mencapai sasaran yang dikehendaki.

Dalam penyelenggaraan makanan terdapat 4 (empat) mekanisme evaluasi yang dilakukan secara berjenjang yang melibatkan UPT Pemasyarakatan, Kantor Wilayah, dan Direktorat Jenderal Pemasyarakatan sebagaimana berikut :



a. **Evaluasi Pelaporan Kinerja Penyelenggaraan Makanan**

**Diagram 8.**  
**Mekanisme Evaluasi Pelaporan Kinerja Penyelenggaraan Makanan**



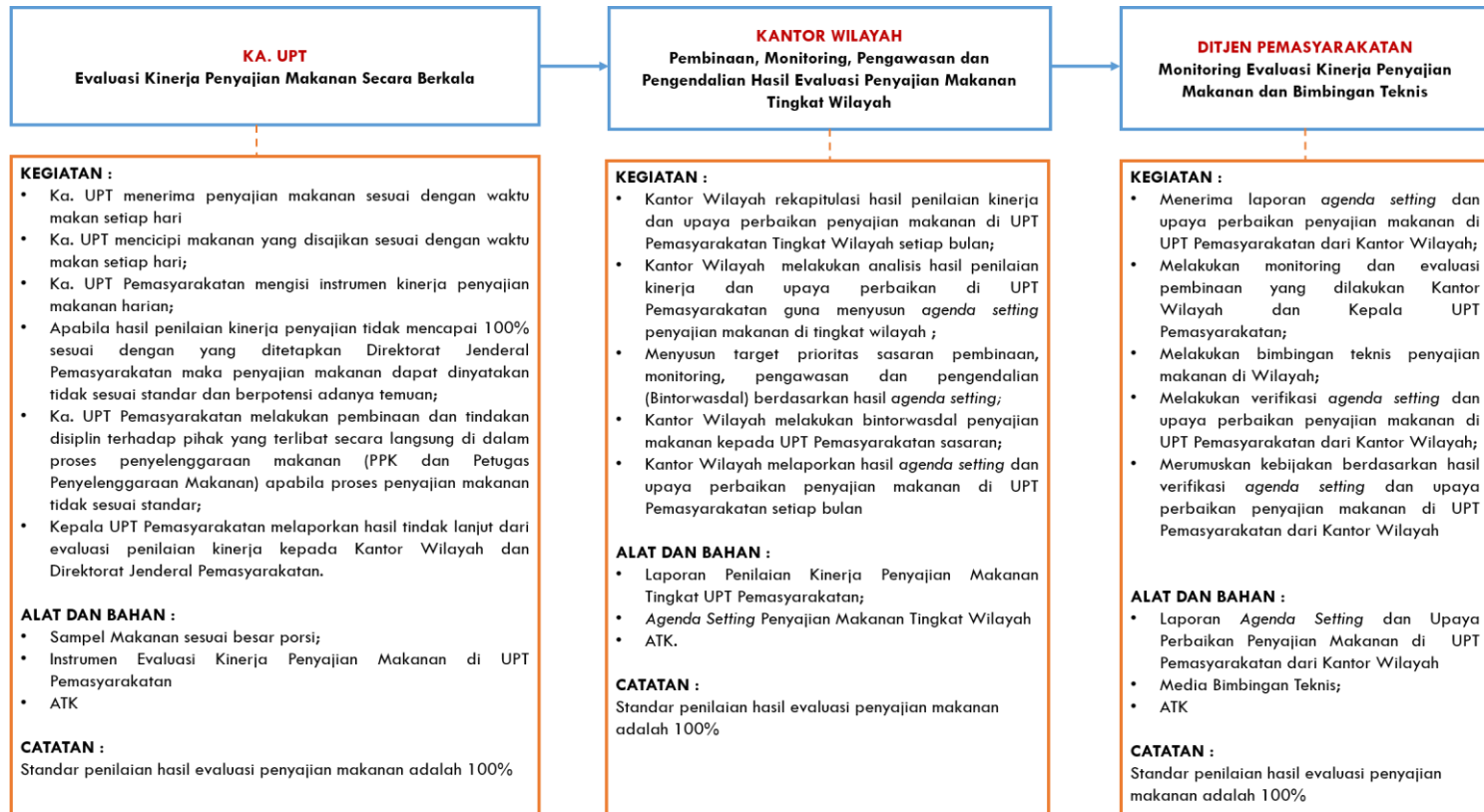
Dalam hal Evaluasi Pelaporan Penyelenggaraan Makanan Penyelenggaraan Makanan Tahun Anggaran 2025 bagi Tahanan, Anak, Narapidana, dan Anak Binaan, Kepala UPT Pemasarakatan melakukan hal-hal sebagai berikut:

- 1) Kepala UPT Pemasarakatan melakukan monitoring pelaksanaan pelaporan penyelenggaraan makanan melalui aplikasi SIMONEV BAMA yang dilakukan secara harian yang meliputi:

- a) permintaan Bama;
  - b) penerimaan Bama;
  - c) penyimpanan Bama;
  - d) pengolahan Bama;
  - e) penyajian makanan;
  - f) pendistribusian makanan; dan
  - g) higiene sanitasi penyelenggaraan makanan.
- 2) Kepala UPT Pemasarakatan melakukan verifikasi terhadap pelaporan penyelenggaraan makanan setiap hari;
  - 3) Kepala UPT Pemasarakatan melakukan evaluasi pelaporan penyelenggaraan makanan setiap bulannya dengan membandingkan hasil penilaian kinerja antara bulan berjalan dengan bulan sebelumnya melalui aplikasi SIMONEV BAMA;
  - 4) Apabila hasil penilaian kinerja tidak mencapai target kinerja yang ditetapkan oleh Direktorat Jenderal Pemasarakatan maka dilakukan pembinaan dan tindakan disiplin terhadap pihak yang terlibat secara langsung di dalam proses penyelenggaraan makanan (PPK dan Petugas Penyelenggara Makanan);
  - 5) Kepala UPT Pemasarakatan melaporkan hasil tindak lanjut dari evaluasi penilaian kinerja kepada Kantor Wilayah dan Direktorat Jenderal Pemasarakatan.

## b. Evaluasi Penilaian Kinerja Penyajian Makanan

**Diagram 9.**  
Mekanisme Evaluasi Penilaian Kinerja Penyajian Makanan



Kepala UPT Pemasarakatan melakukan evaluasi kinerja penyajian makanan yang dilakukan secara harian dengan mekanisme sebagai berikut:

- 1) Kepala UPT Pemasarakatan menerima penyajian makanan sesuai dengan waktu makan setiap hari;

- 2) Kepala UPT Pemasarakatan mencicipi makanan yang disajikan sesuai dengan waktu makan setiap hari;
- 3) Kepala UPT Pemasarakatan mengisi instrumen kinerja penyajian makanan harian;
- 4) Apabila hasil penilaian kinerja penyajian tidak mencapai 100% sesuai dengan yang ditetapkan Direktorat Jenderal Pemasarakatan maka penyajian makanan dapat dinyatakan tidak sesuai standar dan berpotensi adanya temuan;
- 5) Kepala UPT Pemasarakatan melakukan pembinaan dan tindakan disiplin terhadap pihak yang terlibat secara langsung di dalam proses penyelenggaraan makanan (PPK dan Petugas Penyelenggaraan Makanan) apabila proses penyajian makanan tidak sesuai standar
- 6) Kepala UPT Pemasarakatan melaporkan hasil tindak lanjut dari evaluasi penilaian kinerja kepada Kantor Wilayah dan Direktorat Jenderal Pemasarakatan.

c. **Evaluasi Penilaian Kinerja Higiene Sanitasi Makanan**

**Diagram 10.**  
Mekanisme Evaluasi Penilaian Kinerja Higiene Sanitasi Makanan



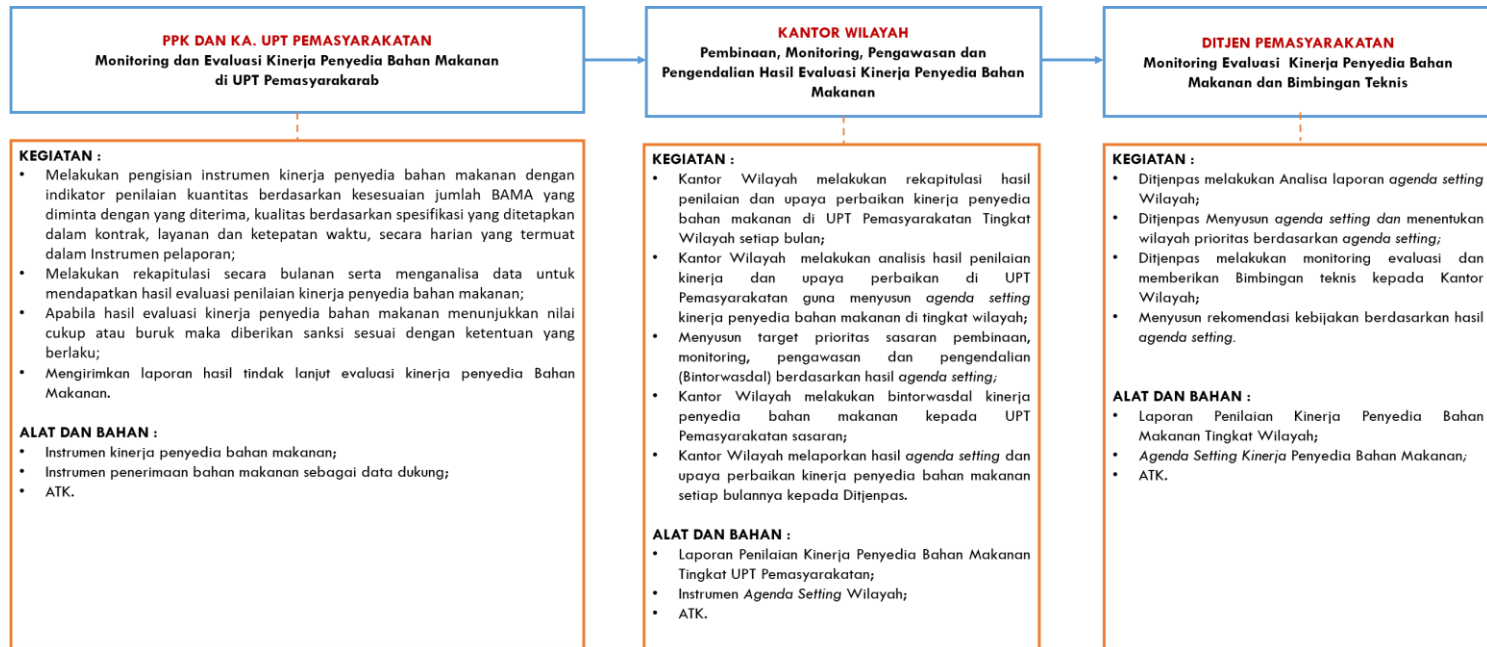
Evaluasi Penilaian Kinerja Higiene Sanitasi Makanan dilakukan secara berkala setiap 6 (enam) bulan yang mekanisme sebagai berikut:

- 1) Kepala UPT Pemasarakatan melakukan penilaian mandiri kinerja higiene sanitasi makanan setiap 6 bulan sekali dengan menggunakan instrumen
- 2) Kepala UPT Pemasarakatan mendokumentasikan kegiatan / variabel yang perlu perbaikan;
- 3) Kepala UPT Pemasarakatan memasukkan penilaian mandiri kinerja higiene sanitasi makanan yang termuat di dalam instrumen;

- 4) Kepala UPT Pemasyarakatan melaporkan hasil tindak lanjut kepada Direktur Jenderal secara berjenjang melalui Kantor Wilayah.

d. **Evaluasi Penilaian Kinerja Penyedia Bahan Makanan**

**Diagram 11.**  
Mekanisme Evaluasi Penilaian Kinerja Penyedia Bahan Makanan



Dalam hal Evaluasi Kinerja Penyedia Bahan Makanan bagi Tahanan, Anak, Narapidana, dan Anak Binaan, terdapat beberapa ketentuan sebagai berikut:

- a. PPK bekerja sama dengan Kepala UPT Pemasyarakatan melakukan penilaian kinerja penyedia bahan makanan dan melakukan evaluasi yang dilakukan secara berkala sebanyak 2 (dua) kali dalam jangka waktu 4 (empat) bulan dengan mekanisme sebagai berikut:

1. Melakukan pengisian instrumen kinerja penyedia bahan makanan dengan indikator penilaian kuantitas berdasarkan kesesuaian jumlah BAMA yang diminta dengan yang diterima, kualitas berdasarkan spesifikasi yang ditetapkan dalam kontrak, layanan dan ketepatan waktu, secara harian.
2. Melakukan rekapitulasi secara bulanan sebanyak 2 (dua) kali dalam jangka waktu 4 (empat) bulan serta menganalisa data untuk mendapatkan hasil evaluasi penilaian kinerja penyedia bahan makanan;
3. Apabila hasil evaluasi kinerja penyedia bahan makanan menunjukkan nilai cukup atau buruk maka diberikan sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.



### **BAB III**

### **PENUTUP**

Makanan yang layak sesuai dengan kebutuhan gizi merupakan salah satu hak Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan yang harus dipenuhi oleh UPT Pemasyarakatan Penyelenggara Makanan yang tercantum dalam pasal 7, 9 dan 12 Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2022 tentang Pemasyarakatan.

Makanan dengan kaidah gizi seimbang dibutuhkan oleh Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan di UPT Pemasyarakatan untuk mempertahankan dan meningkatkan derajat kesehatan agar tidak sakit dan dapat melakukan aktivitasnya sehari-hari.

Pemberian makanan yang tidak cukup jumlah dan kualitasnya dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan, diantaranya dapat menyebabkan kekurangan gizi sehingga mudah terserang penyakit, kurang motivasi dan apatis. Kondisi ini dapat berakibat pada meningkatnya beban UPT Pemasyarakatan dalam upaya meningkatkan kesejahteraan Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan. Penyelenggaraan makanan bagi Tahanan, Narapidana, Anak dan Anak Binaan merupakan aspek penting dalam sistem pemasyarakatan yang harus mematuhi sejumlah kaidah atau prinsip tertentu. Kaidah-kaidah tersebut bertujuan untuk memastikan hak-hak dasar Tahanan, Narapidana, Anak, dan Anak Binaan dipenuhi, terutama terkait dengan kebutuhan pangan yang layak dan bergizi. –Sehingga perlu komitmen dan semangat kerja dari semua pihak yang terkait dengan penyelenggaraan makanan di UPT Pemasyarakatan untuk menggunakan pedoman ini sebagai acuan dalam melaksanakan tugas dan fungsinya, guna mendukung terselenggaranya pemberian makanan bagi Tahanan, Narapidana, Anak, dan Anak Binaan secara baik dan terjaga kuantitas maupun kualitasnya sesuai kebijakan yang ditetapkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan.

MENTERI IMIGRASI DAN PEMASYARAKATAN  
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AGUS ANDRIANTO