

FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN TERJADINYA SISA MAKANAN NARAPIDANA (STUDI  
DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KLAS I SEMARANG TAHUN 2016)

ENI KURNIAWATI – 25010112120073

(2016 - Skripsi)

Narapidana memiliki hak untuk memperoleh pelayanan makanan yang layak. Keberhasilan penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan. Sisa makanan yang lebih dari 25% menunjukkan adanya pemberian makanan yang kurang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan terjadinya sisa makanan narapidana di Lembaga Pemasyarakatan Klas I Semarang. Jenis penelitian ini adalah analitik observasional melalui pendekatan *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel dengan cara *purposive sampling* berjumlah 65 narapidana. Data dikumpulkan dengan wawancara dan penghitungan sisa makanan menggunakan *food weighing* selama tiga hari tidak berurutan. Hasil penelitian menunjukkan hampir seluruh narapidana memiliki banyak sisa makanan (86,2%), sisa makanan paling banyak adalah makanan pokok (46,1%), sayur (53,1%), dan lauk nabati (33,3%). Sisa makanan paling tinggi terjadi pada saat makan pagi yaitu sebesar 45,8%. Narapidana yang menyatakan menu makanan tidak bervariasi 50,8%, penampilan makanan menarik 50,8%, rasa makanan enak 53,8%, dan sebagian besar mengkonsumsi makanan dari luar dua kali seminggu (49,2%). Hasil uji *Rank Spearman* menunjukkan bahwa faktor yang berhubungan dengan sisa makanan narapidana umum adalah rasa makanan ( $p$  value = 0,044 dan koefisien korelasi (  $r$  ) = -0,251) dan makanan dari luar ( $p$  value = 0,001 dan koefisien korelasi (  $r$  ) = 0,602), dan faktor yang tidak berhubungan adalah variasi menu ( $p$  value = 0,554) dan penampilan makanan ( $p$  value = 0,914). Lembaga pemasyarakatan disarankan mengevaluasi standar porsi makan terutama menu pagi hari, serta tetap meningkatkan cita rasa makanan.

**Kata Kunci:** Penyelenggaraan Makanan, Sisa Makanan, Lembaga Pemasyarakatan, Narapidana