

Hubungan Variasi Menu, Persepsi Besar Porsi dengan Asupan Energi Terhadap Status Gizi Narapidana

Ni Putu Sintha Dewi Aqnie¹, Rijanti Abdurrachim²

^{1,2}Jurusan Gizi, Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Banjarmasin
Email Korespondensi: rijanti63@yahoo.com

ABSTRAK

Lembaga pemasyarakatan sering terjadi over kapasitas, Kalimantan Selatan over kapasitas mencapai 255%. Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Pelaihari menduduki urutan ke-2 kelebihan kapasitas yaitu 263,2%. Rutan Pelaihari belum memiliki Ahli Gizi yang bertugas mengawasi penyelenggaraan makanan sehingga mempengaruhi asupan dan berdampak pada status gizi narapidana. Tujuan penelitian mengetahui hubungan variasi menu, persepsi besar porsi dengan asupan energi terhadap status gizi narapidana. Penelitian ini merupakan observasional analitik dengan pendekatan Cross Sectional diuji statistik menggunakan rank Spearman. Sampel adalah narapidana pada bulan Januari – Juni 2022 sebanyak 46 responden. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April 2023 dan lokasi di Rutan Kelas IIB Pelaihari. Variabel penelitian yaitu variasi menu, persepsi besar porsi, dan asupan energi narapidana dengan wawancara kuesioner. Responden menilai variasi menu tidak bervariasi yaitu 45,7%, persepsi besar porsi kurang sesuai 31%, dan asupan energi baik 82,6%. Hasil perhitungan IMT status gizi normal 78,3%. Hubungan variasi menu dengan asupan energi menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan ($p=0,060$), persepsi besar porsi dengan asupan energi menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan ($p=0,568$) dan asupan energi dengan status gizi menunjukkan hubungan yang signifikan ($p=0,018$). Narapidana di Rutan Pelaihari diharapkan menghabiskan makanan yang disajikan dirutan agar asupan harian dapat terpenuhi secara optimal dan status gizi tetap normal.

Kata Kunci: Narapidana; Variasi Menu; Persepsi Besar Porsi; Asupan Energi; Status Gizi

Relationship Between Menu Variety, Perception of Portion Size and Energi Intake on the Nutritional Status of Prisoners

ABSTRACT

Correctional institutions often have over capacity, South Kalimantan has over capacity reaching 255%. Pelaihari Class IIB State Detention Center is in 2nd place with excess capacity, namely 263.2%. The Pelaihari Detention Center does not yet have a Nutritionist whose job is to oversee the administration of food so that it affects intake and has an impact on the nutritional status of inmates. The aim of the study was to determine the relationship between menu variations, perceptions of portion size and energy intake on the nutritional status of prisoners. The aim of the study was to determine the relationship between menu variations, perceptions of portion size and energy intake on the nutritional status of prisoners. This research is an analytic observational with a cross sectional approach tested statistically

using Spearman's rank. The sample is convicts in January - June 2022 with a total of 46 respondents. This research was conducted in April 2023 and located in the Class IIB Pelaihari Detention Center. The research variables are menu variations, perceptions of portion size, and energy intake of prisoners by interviewing questionnaires. The results of the study were that respondents rated menu variations as not varied, namely 45.7%, perceptions of portion sizes were not appropriate 31%, and good energy intake 82.6%. BMI calculation results normal nutritional status 78.3%. There is no relationship between menu variety and energy intake ($p=0.060$), there is no relationship between perceived portion size and energy intake ($p=0.568$) and there is a relationship between energy intake and nutritional status ($p=0.018$). Inmates at the Pelaihari Detention Center are expected to eat the food served at the detention center so that daily intake can be fulfilled optimally and nutritional status remains normal.

Keywords: Prisoners; Menu Variety; Perceived Portion Sizes; Energy Intake; Nutritional Status

PENDAHULUAN

Lembaga Pemasyarakatan merupakan suatu wadah yang diberikan negara untuk melaksanakan pembinaan bagi narapidana dan anak didik Pemasyarakatan Pasal 1 Undang-undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasyarakatan. Mengingat negara berkewajiban membina mereka yang bersalah maka didirikan Lapas yang merupakan tempat untuk melakukan pembinaan (Hum, 2018). Lembaga Pemasyarakatan di Indonesia memiliki pedoman atau standar penyelenggaraan makanan yang diatur Permenkumham No 40 Tahun 2017 tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan bagi Tahanan, Anak, dan Narapidana. Setiap tahanan atau narapidana harus disediakan makanan oleh penatalaksana Lapas pada jam makan biasanya, makanan bergizi yang layak bagi kesehatan dan stamina tubuh yang berkualitas serta disiapkan dan disajikan dengan baik (Kemenkumham RI, 2015). Lembaga Bantuan Hukum pada tahun 2016 mencatat terdapat 120 kematian di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan dan Ruang Tahanan Polri. Kematian terbanyak disebabkan rendahnya sanitasi, kurangnya sirkulasi udara dan minimnya asupan nutrisi (Abera, 2017). Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu tersedianya bahan pangan yang bervariasi serta jumlah makanan dan standar porsi yang dihasilkan. Bahan makanan yang bervariasi akan berpengaruh terhadap menu yang dihidangkan karena keragaman jenis bahan makanan mampu memenuhi kebutuhan zat gizi yang diperlukan. Variasi menu merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkat penerimaan makanan, variasi akan merangsang selera makan sehingga makanan yang disajikan akan dapat habis, hal ini berpengaruh terhadap pemenuhan asupan energi dan status gizi. Makanan yang bervariasi harus memenuhi komponen seperti jenis, jumlah makanan dan bahan makanan yang digunakan (Oksandi, 2020).

Semakin tinggi frekuensi makan seseorang, maka peluang terpenuhinya kecukupan gizi semakin besar, termasuk asupan energinya. Asupan yang cukup mampu memelihara dan meningkatkan kesehatan tubuh, bahkan mampu menurunkan risiko terhadap penyakit tertentu. Seseorang yang kurang asupan makanan akan lemah dalam menjalankan kegiatan baik fisik maupun daya pemikirannya karena asupan zat – zat makanan yang diterima oleh tubuh dalam

menghasilkan energi tidak ada, sebaliknya asupan yang melebihi kecukupan akan disimpan sebagai cadangan lemak didalam tubuh. Keadaan ini jika berlanjut akan menyebabkan kegemukan disertai gangguan kesehatan (Purnamasari, 2018).

Status gizi normal diperoleh dari asupan dan zat – zat gizi yang berasal dari makanan bervariasi dan jumlah (porsi) makanan yang terpenuhi sesuai dengan kebutuhan, sedangkan status gizi tidak normal karena konsumsi makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan bisa berlebih ataupun kurangnya jumlah (porsi) makan, baik dalam jenis bahan makanan maupun frekuensi makan yang tidak baik dalam pemenuhan kebutuhan sehari hari (Supariasa, 2016). Status gizi menjadi penting karena salah satu faktor resiko terjadinya penyakit atau bahkan kematian (Terry, 2022).

Penghuni Lapas dan Rutan di Kalimantan Selatan *over* kapasitas mencapai 255% dengan jumlah mencapai 10.511 orang. *Over* kapasitas ini menyebabkan ada yang kurang mendapatkan asupan makanan dan pelayanan kesehatan untuk narapidana. Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Pelaihari menduduki urutan ke-2 kelebihan kapasitas yaitu 263,2% dengan jumlah mencapai 332 orang sedangkan Rutan Kelas IIB Pelaihari hanya mampu menampung 160 orang. Selain itu, Rutan Pelaihari belum memiliki Ahli Gizi untuk memantau proses penyelenggaraan makanan (Prihambodo, 2021).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan variasi menu, persepsi besar porsi dengan asupan energi terhadap status gizi narapidana di Rumah Tahanan Kelas IIB Pelaihari.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan menggunakan desain *cross sectional* yang dilaksanakan di Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Pelaihari Kabupaten Tanah Laut pada bulan April 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah narapidana yang ada di Rumah Tahanan Kelas IIB Pelaihari pada bulan Januari – Juni 2022 berjumlah 137 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik *simple random sampling* dan diperoleh sampel sebanyak 46 responden. Analisis data menggunakan uji Korelasi *rank Spearman* dengan tingkat kepercayaan 95% dan $\alpha=0,05$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Usia Narapidana

Umur	Jumlah	
	n	%
Dewasa awal 26 – 35 tahun	34	73,9
Dewasa akhir 36 – 45 tahun	11	23,9
Lansia 46 – 55 tahun	1	2,2
Total	46	100

Berdasarkan table 1. diketahui bahwa usia responden paling banyak adalah usia 26 – 35 tahun atau dewasa awal dengan jumlah 34 responden (73,9%). Usia responden berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas berada pada usia dewasa awal yaitu 73,9%. Usia merupakan faktor yang mempengaruhi

malnutrisi, peningkatan komplikasi penyakit, peningkatan komposisi tubuh serta pengecapan rasa dan bau untuk mendeteksi makanan (Nurmasari, 2019). Usia dewasa awal memerlukan perhatian khusus tentang masalah gizi karena pada masa tersebut terjadi perubahan pola hidup yang signifikan sehingga rawan terhadap perubahan pola konsumsi yang menyebabkan ketidakseimbangan energi dalam tubuh (Ningrum *et all*, 2019). Selain usia, riwayat penyakit dapat mempengaruhi keadaan gizi seseorang. Riwayat penyakit yang dimiliki seseorang pada usia dewasa sampai lansia akan mempengaruhi tingkat kebutuhan zat gizi untuk penyembuhan dan metabolisme tubuh, pada usia dewasa akan menghambat kerja sistem imun yang normal dengan menghabiskan energi dan protein dalam tubuh (Rose, 2020).

Karakteristik Responden Berdasarkan Riwayat Penyakit

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Riwayat Penyakit

Riwayat Penyakit	Jumlah	
	n	%
Asma	5	10,9
Diabetes mellitus	4	8,7
Hipertensi	6	13,0
TB Paru	3	6,5
Tidak ada riwayat	28	60,9
Total	46	100

Berdasarkan tabel 2. Diketahui bahwa riwayat penyakit responden paling banyak yaitu Hipertensi dengan jumlah 6 responden (13,0%) dan yang paling sedikit riwayat penyakit TB Paru dengan jumlah 3 responden (6,5%). Riwayat penyakit responden berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa paling banyak menderita penyakit hipertensi yaitu 13%. Hipertensi merupakan penyakit kronis yang umum dan menjadi faktor risiko perkembangan penyakit kardiovaskuler seperti stroke, infark miokard dan gagal jantung (Jolly *et all*, 2015). Riwayat penyakit yang dimiliki seseorang pada usia dewasa sampai lansia akan mempengaruhi tingkat kebutuhan zat gizi untuk penyembuhan dan metabolisme tubuh, pada usia dewasa akan menghambat kerja sistem imun yang normal dengan menghabiskan energi dan protein dalam tubuh (Purnamasari, 2018). Riwayat sakit yang dialami oleh lansia akan berdampak pada konsumsi dan penyerapan zat gizi makanan. Kondisi kesehatan lansia berkaitan dengan kekuatan dan daya tahan tubuh. Penurunan daya tubuh hingga tingkat tertentu mengakibatkan lansia rentan terserang penyakit (Departemen Kesehatan RI, 2013).

Variasi Menu

Tabel 3. Distribusi responden Berdasarkan Variasi Menu

Variasi Menu	Jumlah	
	n	%
Bervariasi	25	54,3

Tidak Bervariasi	21	45,7
Total	46	100

Berdasarkan tabel 3. diketahui bahwa menu yang disajikan sebanyak 25 responden (54,3%) memilih bervariasi. Pada Tabel 3 diketahui bahwa variasi menu makanan yang disajikan paling banyak memilih bervariasi yaitu 54,3% sedangkan responden memilih makanan yang disajikan tidak bervariasi sebanyak 45,7%. Responden mengatakan bahwa makanan tidak bervariasi disebabkan sering terjadinya pengulangan bahan makanan sehingga keberagaman bahan makanan yang disajikan kurang lengkap jika dibandingkan dengan siklus menu. Variasi menu yang tidak beragam akan membuat seseorang menjadi tidak selera makan dan berdampak pada asupan gizi seseorang, sehingga penyusunan menu yang beragam harus memperhatikan keragaman bahan makanan yang digunakan, cara pengolahan, warna makanan serta rasa makanan (Handayani, 2016).

Persepsi Besar Porsi

Tabel 4. Distribusi responden berdasarkan persepsi besar porsi

Besar Porsi	Jumlah	
	n	%
Sesui	7	15,2
Kurang sesuai	31	67,4
Tidak Sesuai	8	17,4
Total	46	100

Berdasarkan tabel 4. diketahui bahwa persepsi besar porsi memilih paling banyak kurang sesuai dengan jumlah 31 responden (67,4%). Berdasarkan Tabel 4, persepsi besar porsi yang disajikan paling banyak memilih kurang sesuai yaitu 67,4%. Besar porsi yang disajikan tidak menggunakan alat ukur penyajian yang terstandar sehingga terdapat perbedaan besar porsi antara satu dengan yang lain. Besar porsi sering kali menjadi hal salah saat menyajikan makanan terutama dalam pemorsian makanan masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi makan karena tidak adanya ukuran yang tepat sehingga pemenuhan asupan makan tidak sesuai dengan kebutuhan AKG (Astuti, 2018).

Asupan Energi

Tabel 5. Distribusi responden berdasarkan asupan energi

Asupan Energi	Jumlah	
	n	%
Defisit	1	2,2
Kurang	5	10,9
Sedang	2	4,3
Baik	38	82,6
Total	46	100

Berdasarkan tabel 5. diketahui bahwa asupan energi narapidana paling banyak baik dengan jumlah 38 responden (82,6%). Asupan energi merupakan jumlah makanan yang dikonsumsi sehingga menghasilkan tenaga untuk metabolisme, pertumbuhan, kegiatan fisik dan pengatur suhu tubuh (Jolly *et al*, 2018). Berdasarkan Tabel 5, asupan energi narapidana paling banyak dalam kategori baik yaitu 82,6%. Hal ini karena makanan yang dikonsumsi narapidana tidak hanya diperoleh dari dalam lapas, tetapi juga dari luar lapas yaitu saat kunjungan keluarga dan penitipan makanan.

Status Gizi

Tabel 6. Distribusi responden berdasarkan status gizi

IMT	Jumlah	
	n	%
Kurus berat	1	2,2
Kurus ringan	1	2,2
Normal	36	78,3
Gemuk ringan	3	6,5
Gemuk berat	5	10,9
Total	46	100

Berdasarkan tabel 6. diketahui bahwa status gizi narapidana sebanyak 36 (78,3%) responden memiliki status gizi normal. Pada Tabel 6 diketahui bahwa status gizi narapidana normal paling banyak 78,3%, tetapi terdapat juga status gizi narapidana yang kurus dan gemuk. Peningkatan asupan makanan cepat saji, rendahnya aktivitas fisik, faktor genetik, faktor psikologis, program diet, faktor usia dan jenis kelamin adalah faktor-faktor yang berpengaruh pada perubahan keseimbangan energi yang mengakibatkan terjadinya gizi lebih (Kurdanti *et all*, 2015). Sedangkan responden dengan gizi kurang bisa disebabkan responden sedang mengalami stres atau gangguan psikologi yang dapat mengganggu pola makan (Asha *et all*,2018).

Hubungan Variasi Menu dengan Asupan Energi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapa hubungan antara variabel variasi menu dengan asupan energi diperoleh hasil $\rho\text{-value} > \alpha$ (Tabel 7).

Tabel 7. Distribusi Variasi Menu Berdasarkan Asupan Energi

Variasi Menu	Asupan Energi									
	Defisit		Kurang		Sedang		Baik		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Bervariasi	1	4,0	4	16,0	2	8,0	18	72,0	25	100
Tidak Bervariasi	0	0,0	1	4,8	0	0,0	20	95,2	21	100
Total	1	2,2	5	10,9	2	4,3	38	82,6	46	100

$\alpha = 0,05; p = 0,061$

Hasil penelitian pada Tabel 7 menunjukkan bahwa responden yang memilih variasi menu paling banyak tidak bervariasi memiliki tingkat asupan baik yaitu sebanyak 18 responden (72%) dibanding dengan responden yang memilih variasi menu tidak bervariasi memiliki tingkat asupan energi kurang sebanyak 1 responden (4,8%). Pada penelitian ini tdak terdapat hubungan bermakna antara variasi menu dengan asupan energi hal ini dikarenakan asupan energi tidak hanya dipengaruhi oleh variasi menu saja yang merupakan faktor tidak langsung tetapi dipengaruhi oleh faktor langsung seperti, nafsu makan, tingkat kesukaan, kebiasaan makan, keadaan psikis, aktivitas fisik, dan riwayat penyakit. Hal ini sejalan dengan penelitian Anggari Tiara (2016) yang menunjukkan tidak terdapat hubungan antara variasi menu dengan asupan energi. Variasi makanan yang disajikan mempengaruhi

daya terima seseorang terhadap pemenuhan kebutuhan asupan. Sehingga jika penyajian makanan beragam dari segi kuantitas maupun kualitas akan memberikan dampak positif dalam proses peningkatan asupan zat gizi. Hal ini akan berpengaruh terhadap kesehatan sehingga meminimalisir angka kesakitan (Oksandi *et all*, 2020).

Hubungan Persepsi Besar Porsi dengan Asupan Energi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara variabel persepsi besar porsi dengan asupan energi diperoleh hasil $p\text{-value} > \alpha$ (Tabel 8).

Tabel 8. Distribusi persepsi besar porsi berdasarkan asupan energi

Besar Porsi	Asupan Energi									
	Defisit		Kurang		Sedang		Baik		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sesuai	0	0,0	1	14,3	1	14,3	5	71,4	7	100
Kurang sesuai	1	3,2	3	9,7	1	3,2	26	83,9	31	100
Tidak Sesuai	0	0,0	1	12,5	0	0,0	7	87,5	8	100
Total	1	2,2	5	10,9	2	15,2	38	82,6	46	100

$\alpha = 0,05; p = 0,568$

Hasil penelitian pada Tabel 8 menunjukkan bahwa responden yang memiliki persepsi besar porsi kurang sesuai memiliki tingkat asupan kurang yaitu sebanyak 3 responden (9,7%) dimana jika dibanding dengan responden yang memiliki persepsi besar porsi kurang sesuai dengan asupan baik yaitu sebanyak 26 responden (83,9%). Pada penelitian ini tidak terdapat hubungan bermakna antara persepsi besar porsi dengan asupan energi, hal ini dikarenakan asupan energi tidak hanya dipengaruhi oleh besar porsi makanan saja yang merupakan faktor tidak langsung tetapi dipengaruhi oleh faktor langsung seperti, kebiasaan makan, selera pribadi, dan penyakit infeksi. Porsi makanan yang disajikan dipengaruhi oleh kebutuhan setiap individu dengan jumlah yang berbeda. Porsi menu seseorang juga tidak bisa dikonsumsi dalam sekali makan untuk memenuhi kebutuhan, tetapi bagaimana kemampuan seseorang dalam menerima makanan yang dikonsumsi yaitu makan porsi kecil tapi sering atau makan harus tepat jadwal sesuai dengan pembagian waktu makan pagi, siang, sore dengan 2x selingan. Hal ini sejalan dengan penelitian Choiriyah *et al.*,(2019) yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara penampilan persepsi besar porsi dengan asupan energi.

Besar porsi sering kali menjadi hal salah saat menyajikan makanan terutama dalam pemorsian makanan. Masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi makan di Lembaga Pemasarakatan karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan pokok. Pemorsian makan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak Lembaga Pemasarakatan, karena besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap standar porsi yang ditetapkan dalam suatu makanan (Astuti, 2018). Porsi makan yang tepat dapat memenuhi kebutuhan asupan. Ketepatan dalam memorsikan makanan dengan memperhatikan segala faktor yang dapat berpengaruh akan membantu dalam mengoptimalkan asupan sehingga

kebutuhan dapat terpenuhi dan berdampak pada metabolisme tubuh yang baik (Fatkhurohman, 2018).

Hubungan Asupan Energi Terhadap Status Gizi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara variabel asupan energi terhadap status gizi narapidana diperoleh hasil *p-value* 0,018, dimana nilai *p-value* < α (Tabel 9).

Tabel 9. Distribusi asupan energi terhadap status gizi

Asupan energi	Status Gizi											
	Kurus berat		Kurus ringan		Normal		Gemuk ringan		Gemuk berat		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Defisit	0	0,0	0	0,0	1	100	0	0,0	0	0,0	1	100
Kurang	1	20,0	0	0,0	3	60,0	1	20,0	0	0,0	5	100
Sedang	0	0,0	0	0,0	1	50	0	0,0	1	50	2	100
Baik	0	0,0	1	2,6	31	81,6	2	5,3	4	10,5	38	100
Total	1	2,2	1	2,2	36	78,3	3	6,5	5	10,9	46	100

$\alpha = 0,05; p = 0,018$

Hasil penelitian pada Tabel 9 menunjukkan bahwa responden memiliki asupan energi baik dengan status gizi normal sebanyak 31 responden (81,6%), namun masih terdapat responden yang memiliki asupan energi kurang dengan status gizi baik yaitu sebanyak 3 responden (60%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara asupan energi dengan status gizi narapidana. Hal ini dikarenakan responden menerima makanan tidak hanya dari makanan yang disediakan oleh lapas, tetapi juga narapidana menerima makanan yang diberikan oleh keluarga. Kunjungan keluarga yang diizinkan setiap satu minggu sekali dan titipan makanan diperbolehkan setiap senin sampai sabtu, hal ini yang membuat asupan narapidana dapat terpenuhi dengan baik. Hal ini sejalan dengan penelitian Rahfiludin et al., (2016) menunjukkan bahwa ada hubungan antara asupan energi dengan status gizi narapidana.

Hasil wawancara yang dilakukan kepada responden diketahui bahwa beberapa responden yang memiliki asupan energi kurang karena responden menyisakan makanan yang disajikan dirutan. Hal ini disebabkan pada waktu penelitian responden mendapatkan kunjungan keluarga dengan membawakan makanan dari rumah, waktu kunjungan keluarga lebih cepat dari waktu makan siang yang menyebabkan responden sudah memperoleh makan sebelum jadwal makan siang dirutan, sehingga saat makan siang dirutan responden sudah merasa kenyang dan tidak menghabiskan makanan yang disajikan dirutan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan bahwa tidak ada hubungan antara variasi menu dan persepsi besar porsi dengan asupan energi, ada hubungan antara asupan energi terhadap status gizi narapidana.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rutan Negara kelas IIB Pelaihari yang telah memberi wadah serta waktu dan tenaga dalam membantu peneliti melakukan penelitian dan responden yang telah bersedia untuk berpartisipasi dalam penelitian ini. Kepada dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, masukan, koreksi dan saran dalam penyusunan dan perbaikan jurnal ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abera, Semaw Ferede, and Kelemework Adane, 2017. One-Fourth of the Prisoners Are Underweight in Northern Ethiopia: A Cross-Sectional Study.” *BMC Public Health*. 17(1): 1–11.
- Asha, et.al., 2008. Hubungan Tingkat Kecukupan Energi dan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi Warga Binaan Lapas Anak Wanita Tangerang. *Universitas Esa Unggul*.
- Astuti, I.A.E, 2018. Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Rumah Sakit Dengan Besar Yang Disajikan Di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari. *Karya Tulis Ilmiah Politeknik Kesehatan Kendari*.
- Departemen Kesehatan RI, 2013. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta : Depkes RI.
- Fatkhurohman, Lestari, Y. N., & Dian Titis Torina., 2018. Hubungan Perubahan Standar Porsi Makan Dengan Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit Holistik tahun 2016 (Studi Sisa Nasi Pada Menu Makan Siang Diet di RS Holistik). *Gizi Indonesia*. 40(1), 1–8.
- Handayani, Siska Monika. 2016. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan *Universitas Sanata Dharma Yogyakarta*.
- Hum M, Suadi Amran, 2018. Penegakan, Realitas dan Nilai Moralitas Hukum. *Buku Sosiologi Hukum*.
- Jolly, S.E. et al., 2015. Prevalence of Hypertension and Associated Risk Factors in Western Alaska Native People : *The Western Alaska Tribal Collaborative for Health Study*. Vol 17(10).
- Kemenkumham RI, 2015. Standar Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Masyarakat, Rumah Tahanan Negara dan Cabang Rumah Tahanan Negara.
- Kurdanti, W., Suryani, I., Syamsiatun, N. H. & Dkk, 2015. Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Obesitas Pada Remaja. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol 9: 179-90.
- Ningrum, Defi Amalia Setia dan Krisnawati Bantas, 2019. Tren Prevalensi Berat Badan Rendah, Berat Badan Berlebih dan Obesitas pada Kelompok Dewasa Muda di Indonesia. *Majalah Kesehatan Jakarta*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. *Universitas Indonesia Jakarta*.
- Nurmasari. 2019. Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan dengan Cita Rasa. *Esa Unggul*.
- Oksandi, Oksandi, Nurdin Rahman, and Adhar Arifuddin. 2020. Penyelenggaraan Makanan Di Lembaga Masyarakat Kelas Iia Palu. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. Vol 2(2): 55–58.

- Prihambodo D. P. 2021. I I B Sesuai Permenkumham No 40 Tahun 2017 Pemasyarakatan Pada Rumah Tahanan Negara Kelas. 8(1): 84–92.
- Purnamasari, Dyah Umiyarni, 2018. Panduan Gizi dan Kesehatan Anak Sekolah. Yogyakarta : Penerbit Andi Publisher
- Purnamasari, Dyah Umiyarni. 2018. Panduan Gizi dan Kesehatan Anak Sekolah. Yogyakarta : Penerbit Andi Publisher.
- Rose, 2020. Nutrisi terjemahan Nandang Ahmad Waluya dalam Novieastari. Dasar-dasar Keperawatan. Singapura : Elsvier.
- Supariasa, 2016. Penilaian Status Gizi. Jakarata : Penerbit Buku Kedokteran EGC 2377
- Terry, Maikel, 2022. Pemenuhan Hak atas Kesehatan Narapidana Di lembaga Pemasyarakatan Kelas IIA Tarakan. *Fakultas Hukum*