

ANALISIS BANGUNAN DAPUR RUMAH TAHANAN NEGARA KELAS I LABUHAN DELI

Esternia Naibaho, Padmono Wibowo

Politeknik Ilmu Pemasaryakatan

E-mail: esternia.naibaho@gmail.com , padmonowibowo@gmail.com

ABSTRAK

Dapur merupakan suatu tempat khusus yang dilengkapi dengan peralatan khusus untuk mengolah serta memproduksi makanan, dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Dapur merupakan salah satu bangunan yang penting dilapas dan rutan karena dengan adanya dapur maka aktivitas mengelola dan menyediakan makanan bagi warga binaan pemsaryakatan dapat berjalan dengan lancar. Dalam Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.Pl.01.01 Tahun 2003 Tentang Pola Bangunan Unit Pelaksana Teknis Pemsaryakatan ruang dapur terdiri dari ruang kontrol, ruang masak, ruang saji, gudang beras, gudang bahan mentah, dan gudang perlengkapan dapur dan sirkulasi 25%. Penelitian ini menggunakan pendekatan pendekatan kualitatif deskriptif yaitu dengan cara memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian. Metode deskriptif ini tidak hanya sebatas pengumpulan data, tetapi meliputi analisis dan interpretasi tentang arti pada data yang di dapatkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keadaan dapur dan upaya peningkatan kualitas bangunan dapur Rumah Tahanan Kelas I Labuhan Deli. Dengan dilakukan peningkatan kualitas bangunan dapur maka pelaksanaan kegiatan pengelolaan dan penyediaan makanan dapat berjalan lebih maksimal.

Kata Kunci : Rutan, Bangunan, Dapur

ABSTRACT

The kitchen is a special place equipped with special equipment to process and produce food, from raw materials to ready-to-eat food. The kitchen is one of the important buildings in prisons and detention centers because with the existence of a kitchen, the activities of managing and providing food for the inmates can run smoothly. In the Decree of the Minister of Justice and Human Rights of the Republic of Indonesia Number: M.01.Pl.01.01 of 2003 concerning the Building Pattern of the Correctional Technical Implementation Unit, the kitchen room consists of a control room, cooking room, serving room, rice warehouse, raw material warehouse, and warehouse. kitchen equipment and circulation 25%. This study uses a descriptive qualitative approach, namely by understanding the phenomena experienced by the research subjects. This descriptive method is not only limited to data collection, but includes analysis and interpretation of the meaning of the data obtained. The purpose of this study was to determine the state of the kitchen and efforts to improve the quality of the kitchen building Rutan Class I Labuhan Deli. By improving the quality of the kitchen building, the implementation of food management and provision activities can run more optimally.

Keywords : prison, building, kitchen

PENDAHULUAN

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomo 27 Tahun 1983 tentang Pelaksanaan Kitab Undang-undang Hukum Acara Pidana Rumah Tahanan Negara selanjutnya disebut RUTAN adalah tempat tersangka atau terdakwa ditahan selama proses penyidikan, penuntutan, dan pemeriksaan di sidang pengadilan .

Rumah Tahanan Negara (Rutan) merupakan sebagai tempat tersangka atau terdakwa ditahan selama proses penyidikan, penuntutan, dan pemeriksaan di sidang Pengadilan. Akan tetapi, pada saat ini bukan hanya Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) yang dapat berfungsi sebagai tempat menampung Narapidana melainkan Rutan juga. Rutan didirikan pada setiap ibukota kabupaten atau kota dan apabila perlu dapat dibentuk pula Cabang Rutan. Salah satu fungsi utama Rutan adalah memberikan pelayanan kepada tahanan, yang didalamnya tercakup pula perawatan dan kesehatan tahanan, pembinaan, bantuan hukum, pembinaan dan bimbingan kegiatan untuk tahanan serta narapidana dengan pidana pendek.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.Pl.01.01 Tahun 2003 Tentang Pola Bangunan Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan. Bangunan Rumah Tahanan Negara, yang selanjutnya disebut Bangunan Rutan, adalah sarana berupa bangunan dan lahan yang diperuntukkan sebagai penunjang kegiatan perawatan tahanan yang terdiri dari Rutan Kelas I dan Rutan Kelas II. Bangunan gedung Rutan Kelas I Labuhan Deli merupakan peninggalan Kolonial Belanda yang di bangun tahun 1987. Setelah kemerdekaan Republik Indonesia diberi nama menjadi Lembaga Pemasyarakatan Labuhan Deli, pada tahun 1991 berubah nama menjadi Cabang Rumah Tahanan Negara Lubuk Pakam di Labuhan Deli. Pada tahun 2003 kembali berubah menjadi Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Labuhan Deli, dan pada tahun 2020 berubah lagi menjadi Rumah Tahanan Kelas I Labuhan Deli hingga saat ini.

Dapur secara harfiah berarti suatu tempat, biasanya di dalam rumah, di mana seseorang melakukan suatu aktivitas mengolah dan menyediakan bahan makanan atau pangan. Pengertian dapur berdasarkan fungsinya adalah sebuah lokasi atau ruangan khusus yang berisi berbagai peralatan yang digunakan untuk memasak, menyiapkan atau mengolah makanan yang akan dimakan sehari-hari. Dapur adalah ruang dengan keunikan karena ruang yang berhubungan langsung dengan api dan sangat berkembang pesat dalam teknologi peralatan didalamnya. Dapur merupakan ruang yang sangat penting dalam banyak rumah tinggal karena persiapan dan pelayanan makanan adalah aktivitas yang sangat esensial dalam kehidupan keluarga maupun individu (Julia., Emmel, dan Kathleen, 2003).

Ruang Dapur di lapas dan rutan adalah ruang yang terletak pada gedung kantor dan keduanya berdampingan dengan gudang. Dapur merupakan salah satu bangunan yang penting dilapas dan rutan karena dengan adanya dapur maka aktivitas mengelola dan menyediakan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan dapat berjalan dengan lancar. Dapur di dalam Lapas dan Rutan harus terdapat ruang penyimpanan bahan makanan yang akan digunakan untuk menyiapkan makanan. Persediaan bahan makanan ini harus disimpan di tempat yang bersih, kering, dan berventilasi baik untuk mencegah pembusukan pada bahan makanan yang disimpan. Jendela yang berada pada dinding dapur harus cukup besar supaya ada ventilasi yang baik dan cahaya matahari dapat masuk dalam jumlah memadai untuk menciptakan kondisi kerja yang baik bagi warga binaan pemasyarakatan yang mengelola dan menyediakan makanan dan untuk mencegah masuknya kecoa, tikus atau hewan yang lainnya. Setiap tungku dapur harus dilengkapi dengan cerobong yang menjamin pengeluaran asap secara benar agar tidak terjadinya pengendapan udara panas di dalam ruangan dapur atau ruangan masak. Pekerja-pekerja dapur juga para narapidana (minimum security), maka perlu adanya ruangan sel khusus bersifat keamanan yang minimal didalam areal dapur. Yang perlu diperhatikan adalah faktor kebersihan dan kesehatan, pembuatan cerobong asap dengan

ukuran yang memadai serta tempat cuci alat-alat dapur yang mudah dibersihkan. Diperlukan lingkungan dapur yang aman, nyaman serta ideal untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja serta menjamin keselamatan kerja. Dalam Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.PI.01.01 Tahun 2003 Tentang Pola Bangunan Unit Pelaksana Teknis Pemasayarakatan ruang dapur terdiri dari ruang kontrol, ruang masak, ruang saji, gudang beras, gudang bahan mentah, dan gudang perlengkapan dapur dan sirkulasi udara 25%.

Berdasarkan uraian yang diatas, peneliti tertarik untuk menganalisis bangunan dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli . Untuk mendapatkan dan mengumpulkan informasi serta data yang akurat mengenai permasalahan tersebut dilakukan observasi secara langsung dilapangan, yaitu Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli terutama bagian bangunan dapur sebagai obyek penelitian.

PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan sebelumnya maka menjadi fokus dalam penelitian kali ini adalah :

1. Bagaimana keadaan bangunan Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli?
2. Bagaimana upaya untuk meningkatkan kualitas bangunan dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli?

Tujuan Penelitian

1. Mengetahui keadaan bangunan dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli
2. Mengetahui upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas bangunan dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah empiris. Menurut Soerjono Soekanto dan Sri Mamudji (1989:12) penelitian hukum empiris yaitu pendekatan dilakukan penelitian lapangan dengan melihat serta mengamati apa yang terjadi di lapangan, penerapan peraturan-peraturan tersebut dalam prakteknya dalam masyarakat . Penelitian hukum empiris merupakan penelitian yang didasarkan pada suatu pemikiran, sistematis dan metode tertentu dengan tujuan mempelajari dan menganalisa gejala sosial. Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif yaitu dengan cara memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian. Metode deskriptif ini tidak hanya sebatas pengumpulan data, tetapi meliputi analisis dan interpretasi tentang arti pada data yang di dapatkan.

Penelitian ini dilakukan di Rumah Tahanan Kelas I Labuhan Deli, dengan cara melakukan penelitian yang terjun langsung ke lapangan untuk mendapatkan informasi dan data, baik sumber data primer maupun sumber data sekunder. Data primer, adalah data yang diperoleh secara langsung dengan cara observasi ke lapangan secara langsung dan wawancara terhadap permasalahan yang berkaitan dalam penelitian ini. Data sekunder, adalah data yang diperoleh melalui studi kepustakaan, yaitu dengan menelaah literatur, artikel, serta peraturan perundang-undangan yang berlaku.

PEMBAHASAN

Keadaan Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli

Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli (RUTAN) merupakan Peninggalan Kolonial Belanda yang dibangun tahun ± 1887. Setelah kemerdekaan Republik Indonesia di beri nama menjadi Lembaga Pemasayarakatan Labuhan Deli, pada tahun 1991 mengubah nama menjadi Cabang Rumah Tahanan Negara Lubuk Pakam di Labuhan Deli hadir pada tahun 2003 kembali berubah menjadi Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli dan pada tahun 2020 berubah menjadi Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli Beralamatkan di Jln.Titi Pahlawan SD 34/35 Labuhan Deli Kec.Medan Labuhan (20251), dibangun diatas

lahan seluas: 6,650 meter², adapun terikat - perbatasan Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli adalah sebagai berikut: Sebelah Utara : Jl. Titi Pahlawan Sebelah Selatan : Perumahan penduduk Sebelah Barat : Sungai Deli Sebelah Timur : Kantor Cabang Pengadilan Lubuk Pakam di Labuhan Deli.

Rutan Kelas I Labuhan Deli memiliki luas tanah 6.650 m² dan Luas bangunan 4.163 m². Kapasitas hunian Rutan Kelas I Labuhan Deli yaitu 500 orang akan tetapi diisi oleh 1.658 warga binaan pemasyarakatan dengan jumlah blok hunian ada empat blok dengan bangunan Blok A, Blok B, Blok C dan Blok D.

Dapur merupakan suatu tempat khusus yang dilengkapi dengan peralatan khusus untuk mengolah serta memproduksi makanan, dari bahan mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi. Bagian-bagian dapur perlu dibuat sedemikian rupa agar dapat berfungsi dengan baik serta memberikan keamanan dan kenyamanan bagi para pekerjanya dalam menyediakan makanan dan minuman yang aman, bersih dan sehat. Berdasarkan Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.Pl.01.01 Tahun 2003 Tentang Pola Bangunan Unit Pelaksana Teknis Pemasyarakatan ruang dapur terdiri dari ruang kontrol, ruang masak, ruang saji, gudang beras, gudang bahan mentah, dan gudang perlengkapan dapur dan sirkulasi 25%

Adapun standart luas bangunan dapur atau ruangan dapur Rutan Kelas I sesuai Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.Pl.01.01 Tahun 2003 adalah 177 m². Rutan Kelas I Labuhan Deli memiliki luas keseluruhan bangunan dapur Rutan Kelas I yaitu 118,64 m² yang berarti belum memenuhi standart bangunan dapur dimana ruang kontrol memiliki luas 11,52 m², ruang masak 61,44 m², ruang saji 8,32 m², gudang 25,2 m², gudang bahan mentah 5,76 m² dan gudang perlengkapan dapur 6,4 m²,

Dapur di dalam Lapas dan Rutan harus menyediakan sebuah ruang penyimpanan bahan makanan yang akan digunakan untuk menyiapkan makanan. Dapur juga harus kokoh dan aman. Lantai dapur harus kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan. Persediaan bahan makanan ini harus disimpan di tempat yang bersih, kering, dan berventilasi baik untuk mencegah pembusukan pada bahan makanan yang disimpan. Jendela yang berada pada dinding dapur harus cukup besar supaya ada ventilasi yang baik dan cahaya matahari dapat masuk dalam jumlah memadai. Bangunan dapur atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi agar terjadi sirkulasi/peredaran udara. Luas ventilasi 20% dari luas lantai agar mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit. Dan Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan. asap dapur merupakan polutan dalam konsentrasi tinggi yang dihasilkan dari penggunaan bahan bakar padat sebagai energi untuk memasak dengan tungku sederhana/kompor. Keadaan dapur dengan polutan tersebut akan memperburuk kualitas udara dan memberi dampak kesehatan bagi warga binaan pemasyarakatan yang ada di dapur. Setiap tungku dapur harus dilengkapi dengan cerobong yang menjamin pengeluaran asap secara benar. Dapur tidak boleh terlalu dekat dengan toilet, ini untuk alasan kebersihan karena serangga tertarik pada makanan, pencemaran oleh bakteri patogen dan bau tak sedap.

Namun pada kenyataannya untuk sirkulasi pada dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli masih sangat minim. Pada ruangan masak tidak terdapat cerobong asap yang berfungsi mengeluarkan asap keluar dapur pengolahan. Untuk Jendela dan pencahayaan juga masih kurang karena hanya terdapat dua jendela di dalam ruangan masak Rutan Kelas I Labuhan Deli. Akan tetapi dengan luas bangunan dapur yang masih kurang dan sirkulasi yang kurang memadai kegiatan penyimpanan makanan, pengelolaan makanan, penyelenggaraan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan di Rutan Kelas I Labuhan Deli dapat berjalan dengan baik setiap hari dimana terdapat 17 petugas dapur atau tamping dapur yang saling bekerja sama

demi menghasilkan makanan yang layak bagi warga binaan pemasyarakatan yang lainnya yang tidak luput dari pengawasan ketat dari pegawai dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli

Upaya Peningkatan Kualitas Bangunan Rumah Tahanan Kelas I Labuhan Deli

Peningkatan kualitas bangunan dapur dalam memenuhi standar pola bangunan unit pelaksanaan teknis dapat disebabkan karena perencanaan yang salah, luas bangunan yang masih kurang, penambahan jumlah penghuni, sistem pencahayaan yang masih kurang dan ventilasi yang masih sedikit, Tidak adanya pembuangan asap. Adapun upaya yang dilakukan Rutan Kelas I Labuhan Deli dalam meningkatkan kualitas bangunan dapur antara lain:

1. Melakukan Perawatan Bangunan Dapur

Perawatan bangunan adalah kegiatan memperbaiki serta mengganti bagian bangunan gedung, komponen, bahan bangunan atau prasarana dan sarana agar bangunan gedung tetap layak dipakai dan tidak mudah rusak. Perawatan bangunan yang dilakukan Rutan Kelas I Labuhan Deli antara lain:

- Perawatan rutin adalah perawatan yang dilakukan minimal setiap hari dengan membersihkan ruang masak, ruang saji, ruang perlengkapan, ruang bahan mentah ketika selesai mengolah dan menyajikan makanan dan membagikannya kepada warga binaan pemasyarakatan petugas dapur atau tamping melakukan kegiatan bersih-bersih dan penyusunan barang-barang yang sudah selesai digunakan dan membersihkan lantai agar tidak licin dan terdapat genangan air yang dapat membahayakan keselamatan warga binaan pemasyarakatan.
- Perawatan Berkala adalah perawatan yang dilakukan dalam waktu tertentu misalnya satu minggu sekali atau satu bulan sekali seperti membersihkan jendela, pembersihan saluran pembuangan dapur, pengecekan terhadap dinding dapur, lantai yang rusak dan langit-langit dapur.

2. Pemasangan *Exhaust Fan*

Kegiatan masak-memasak didapur itu juga dapat memicu terjadinya asap yang berlebihan yang dapat mengganggu pernafasan dan kesehatan manusia terutama didalam dapur yang kurang ventilasi udara. Ventilasi dapur berasal dari 2 sumber yakni ventilasi alami berupa jendela dan ventilasi buatan berupa *exhaust fan*. *Exhaust fan* adalah yang digunakan untuk menyegarkan udara, menyingkirkan asap, uap, dan bau yang timbul karena proses masak-memasak di dapur. Alat ini akan menghisap dan membuang asap kotor tersebut atau memprosesnya kembali agar udara di dalam ruangan tetap sehat dan segar. *Exhaust fan* bekerja dengan bantuan bilah kipas di dalamnya yang digerakkan oleh listrik. Bilah kipas yang berputar akan menarik udara keluar dari ruangan, sehingga udara tidak sehat dan bau tidak sedap akan didorong melalui lubang pembuangan ke luar . Kipas pada jenis *exhaust fan* juga dapat mendinginkan ruangan dengan mengeluarkan udara panas dan menggantinya dengan udara segar tanpa memerlukan AC. Rutan Kelas I Labuhan Deli melakukan pemasangan *exhaust fan* pada dapur guna untuk menyerap udara panas dan juga bau tidak sedap karena proses memasak dan menjaga kelembapan di dalam ruangan dapur. Adapun jumlah *exhaust fan* yang dimiliki adalah 6 buah yang dipasang berdekatan dengan jendela yang berada di dapur. Alat ini juga merupakan upaya alternatif yang dilakukan karena untuk pemasangan cerbong asap di setiap tungku masakan tidak memungkinkan. Hal itu dikarenakan diatas bangunan dapur terdapat blok hunian serta sebelah kanan dapur adalah ruang tunggu kunjungan dimana ketika memasangan cerobong asap tempat

pembuangan uap panasnya biasanya kearah atas atau kearah luar bangunan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan uraian-uraian diatas, maka hasil penulisan ini dapat disimpulkan bahwa Ruang Dapur di lapas dan rutan adalah ruang yang terletak pada gedung kantor dan keduanya berdampingan dengan gudang. Dapur merupakan salah satu bangunan yang penting dilapas dan rutan karena dengan adanya dapur maka aktivitas mengelola dan menyediakan makanan bagi warga binaan pemasyarakatan dapat berjalan dengan lancar. Proses pengelolaan makanan sangat erat hubungannya dengan dapur dimana dapur harus memiliki sirkulasi,pencahayaan dan ventilasi yang memadai agar tidak terdapat uap panas yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan dan terhindar dari kecoa, serangga ataupun lalat.

Luas bangunan dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli yang masih tidak sesuai dengan standart pola bangunan unit pelaksanaan teknis yang terdapat dalam Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.PI.01.01 Tahun 2003 akan tetapi pada proses pengelolaan dan penyediaan makanan Rutan Kelas I Labuhan masih dapat berjalan dengan baik dan pemberian makan selalu sesuai dengan jadwal yang ditetapkan.

Adapun upaya yang dilakukan Rutan Kelas I Labuhan Deli agar kualitas bangunan dapur lebih meningkat seperti melakukan perawatan-perawatan bangunan mulai dari membersihkan ruang masak,ruang saji,ruang perlengkapan,ruang bahan mentah setiap harinya setelah dilakukan proses pengelolaan makanan dan selalu melakukan pengecekan kelayakan bangunan seperti dinding, lantai, atap atau langit-langit dapur dimana jika ada kerusakan maka akan langsung dilakukan perbaikan. Penambahan ventilasi udara buatan atau sirkulasi udara dengan pemasangan alat bantu *Exhaust fan* seperti kipas angin yang berjumlah 6 buah dimana alat ini mempunyai fungsi untuk menyerap dan membuang udara panas dan juga bau tidak sedap karena proses memasak di dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji syukur dan terima kasih peneliti panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya yang telah melindungi dan membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan penelitian yang berjudul “ Analisis Bangunan Dapur Rutan Kelas I Labuhan Deli”

Penelitian ini dapat terlaksana dengan baik berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Civitas Akademika Politeknik Ilmu Pemasyarakatan, dosen pengampu mata pelajaran Isu – Isu Pemasyarakatan Bapak Padmono Wibowo, rekan rekan Taruna Utama Politeknik Ilmu Pemasyarakatan Angkatan LIII serta kepada seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan secara satu persatu . Terimakasih atas segala kerjasama yang baik, semoga penelitian ini bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

Peraturan Perundangan-undangan:

Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, Nomor Pas – 498.Pk.01.07.02 Tahun 2015 Tentang Standar Penyelenggaraan Makanan Di Lembaga Pemasyarakatan, Rumah Tahanan Negara Dan Cabang Rumah Tahanan Negara

Keputusan Direktur Jenderal Pemasyarakatan Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : Pas- 915. Pk.01.06.08 Tahun 2018 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Di Lapas, Lpka Dan Rutan

Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.04-PR.07.03 Tahun 1985 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Rumah Tahanan dan Rumah Penyimpanan Benda Sitaan Negara

- Keputusan Menteri Kehakiman Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor : M.01.Pl.01.01 Tahun 2003 Tentang Pola Bangunan Unit Pelaksana Teknis Pemasarakatan
- Peraturan Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2017 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Tahanan, Anak, Dan Narapidana
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 1983 Tentang Pelaksanaan Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana Presiden Republik Indonesia
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 1999 Tentang Syarat Dan Tata Cara Pelaksanaan Hak Warga Binaan Pemasarakatan
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 58 Tahun 1999 tentang Syarat-Syarat dan Tata Cara Pelaksanaan Wewenang, Tugas dan Tanggung Jawab Perawatan Tahanan.
- Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1995 tentang Pemasarakatan
- Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1981 tentang Kitab Undang-Undang Hukum Acara Pidana.

Jurnal Ilmiah/Majalah:

- Christy Lovita, Noverna. 2016. "Konsep Desain Bangunan Koreksional Dan Pembinaan Bagi Wanita (Studi Kasus LPP Malang)." *Universitas Brawijaya Malang*.
- Gel, Paduan, Getah Batang, Pisang Dengan, and P G A Poly. 2010. "ADLN - Perpustakaan Universitas Airlangga 1." : 1–14.
- Intaran, I Gede Putu, Gede Eka Harsana Koriawan, and Ni Nyoman Sri Witari. 2012. "Kajian Visual Bangunan Dapur Tradisional Khas Kecamatan Kubu, Karangasem." *Jpsr* 1: 1–15.
- Kristiani, Yuni Sarah. 2019. *Tinjauan Penanganan Kesehatan Lingkungan Di Rumah Tahanan Negara Kelas IIB Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019*.
- Kurnia, Aka, Deddy Suprpto, and Sutarjo. 2020. "Analisis Semiotika Senapur (Dapur) Sebagai Pusat Kebudayaan." *Prasi: Jurnal bahasa, Seni, Dan Pengajarannya* 15(01): 34–43.
- Nainggolan, Freddy Marihot Rotua. 2020. "Relasi Aktivitas Dan Bentuk Dapur Rumah Tinggal Di Kawasan Pinggiran Kota Yogyakarta." *ATRIUM Jurnal Arsitektur* 2(1): 1–16.
- Sari, Fitria Novita. 2016. "Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Di Dapur Rumah Sakit." *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8(2): 248–57.
- Susanti, Debby, and Sukowiyono Gaguk. 2019. "Dapur Sebagai Dasar Penataan Ruang." 3(1): 11–24.
- Utomo, Vincent Berliandis Salempang. 2020. "Analisis Bangunan Lembaga Pemasarakatan Kelas Ii B Kota Klaten." *Nusantara: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial* 8(1): 133–41.
- Nuryanto. 2011. Fungsi Dan Makna Pawon Pada Arsitektur Rumah Tradisional Masyarakat Sunda Universitas Brawijaya. Malang