

DAYA TERIMA DIET RENDAH GARAM DENGAN SISI MAKANAN PADA PASIEN HIPERTENSI USIA LANSIA DI RSUD JOMBANG

Iriyanti Harus

Program Studi S1 Ilmu Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Surabaya, Jln. Medokan Semampir Indah 27

Email: iriyantiharun@gmail.com

ABSTRAK

Prevalensi tertinggi penyakit hipertensi di Indonesia berdasarkan Riskesdas tahun 2018 diketahui sebesar 34,1%, dengan prevalensi tertinggi pada kisaran usia 55-75 tahun lebih (usia 55-64 tahun 55,2%, usia 65-74 tahun 63,2 % dan usia 75 tahun lebih 69,5%). Tujuan penelitian ini adalah mengetahui hubungan antara daya terima diet rendah garam dengan sisa makanan pasien hipertensi usia lansia di RSUD Jombang. Penelitian ini menggunakan desain cross section yang dilakukan terhadap 36 lansia umur > 60 tahun dengan hipertensi di ruang rawat inap Flamboyan RSUD Jombang. Hasil penelitian menunjukkan responden terbanyak pada kategori usia lanjut beresiko tinggi 64%, dengan jenis kelamin perempuan 53%. Status gizi terbanyak pada status gizi kurang 53%, rerata sisa makanan yang ditinjau dari daya terima diet rendah garam yang tidak sesuai SPM adalah menu lauk hewani (29,65 %) dan menu lauk nabati (34,3 %), sedangkan yang sesuai Standar Pelayanan Minimal (SPM) adalah menu makanan pokok (16,15 %) dan menu sayur (19,9%). Uji statistik korelasi pearson menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara daya terima menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur terhadap sisa menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur ($p = 0.000$). Sehingga perlu perbaikan menu diet rendah garam di RSUD Kabupaten Jombang, dengan karakteristik warna, aroma, tekstur dan rasa yang disukai oleh responden lansia.

Kata kunci : daya terima, hipertensi dan sisa makanan.

ABSTRACT

The highest prevalence of hypertension in Indonesia based on Riskesdas in 2018 is known to be 34.1%, with the highest prevalence in the age range of 55-75 years (aged 55-64 years 55.2%, ages 65-74 years 63.2% and age 75 years over 69.5%). The aim of this study was to find out The relationship between the acceptability of a low-salt diet and leftovers for elderly hypertensive patients in Jombang General Hospital This study used a cross section design which was conducted on 36 elderly people aged > 60 years with hypertension in the Flamboyan inpatient ward of Jombang General Hospital. This study was conducted within months February - September 2020. The results showed that the majority of respondents were elderly with a high risk of 64%, with 53% female gender. lack of nutritional status 53%. The average leftover food on the low-salt diet does not comply with the minimum service standard (SPM) on the animal side dishes (29.65%) and the vegetable side dishes (34.3%), while those according to the SPM standard are on the staple food menu (16.15%) and the menu. vegetables (19.9%). Pearson's correlation statistical test showed a significant relationship between the acceptance of staple foods, animal side dishes, vegetable and vegetable side dishes to the remaining staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables ($p = 0.000$). So it is necessary to improve the low-salt diet menu in Jombang District Hospital, with the characteristics of the color, aroma, texture and taste favored by elderly respondents.

Keyword(s): acceptability, hypertension, and food waste.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan serta evaluasi (Kemenkes, 2013). Kualitas penyelenggaraan makanan mencerminkan mutu kinerja instalasi gizi, beberapa indikator untuk monitoring dan evaluasi penyelenggaraan makanan adalah indikator sentinel (adanya benda asing dalam makanan yang disajikan), indikator proses (sisa makanan), indikator struktur (ketersediaan alat), indikator outcome (keberhasilan konseling), indikator yang diinginkan (dokumentasi asuhan gizi yang lengkap), dan indikator yang tidak diharapkan (makanan tanpa label) (Kemenkes, 2013). Salah satu bentuk monitoring dan evaluasi penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah evaluasi sisa makanan pasien.

Menurut Wibowo, Siregar, Surate (2019) sisa makanan merupakan dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit sehingga masalah terdapatnya sisa makanan tidak dapat diabaikan. Dampak sisa makanan karena pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit mengakibatkan biaya terbuang secara sia-sia. Dampak yang lebih penting dari sisa makanan terhadap pasien adalah asupan zat gizi pasien tidak adekuat terutama asupan energi, asupan energi tidak

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, distribusi dan pencatatan pelaporan serta evaluasi (Kemenkes, 2013). Kualitas penyelenggaraan makanan mencerminkan mutu kinerja instalasi gizi, beberapa indikator untuk monitoring dan evaluasi penyelenggaraan makanan adalah indikator sentinel (adanya benda asing dalam makanan yang disajikan), indikator

proses (sisa makanan), indikator struktur (ketersediaan alat), indikator outcome (keberhasilan konseling), indikator yang diinginkan (dokumentasi asuhan gizi yang lengkap), dan indikator yang tidak diharapkan (makanan tanpa label) (Kemenkes, 2013).

Salah satu bentuk monitoring dan evaluasi penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah evaluasi sisa makanan pasien. Menurut Wibowo, Siregar, Surate(2019) sisa makanan merupakan dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit sehingga masalah terdapatnya sisa makanan tidak dapat diabaikan. Dampak sisa makanan karena pasien tidak menghabiskan makanan yang disajikan oleh rumah sakit mengakibatkan biaya terbuang secara sia-sia. Dampak yang lebih penting dari sisa makanan terhadap pasien adalah asupan zat gizi pasien tidak adekuat terutama asupan energi, asupan energi tidak

Prevalensi hipertensi di Indonesia berdasarkan Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) tahun 2018 diketahui sebesar 34,1%, meningkat di banding tahun 2013 yaitu 25,8% dan 31,7% pada tahun 2007. Prevalensi tertinggi penyakit hipertensi ada pada kisaran usia 55-75 tahun lebih (55-64 tahun 55,2%, 65-74 tahun 63,2 % dan 75 tahun lebih 69,5 %). Di Rumah Sakit Umum Daerah Jombang pasien dengan usia lansia mencapai 20,90 %, pada tahun 2019 yang dirawat di Ruang Flamboyan sebanyak 44,20%. Pasien usia lansia yang menjalani diet rendah garam mencapai 63,93 %, sisanya menjalani diet makanan enteral/cair. Di RSUD Jombang belum ada data sisa makanan berdasarkan diet makanan, data yang ada adalah data sisa makanan secara keseluruhan tahun 2019 mencapai 21%.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian korelasi adalah suatu penelitian yang melibatkan tindakan pengumpulan data guna menentukan, apakah ada hubungan dan tingkat hubungan antara dua variabel atau lebih

(Hadjar,1999). Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan data, dan dilakukan uji hubungan antara variabel daya terima diet rendah garam dengan variabel sisa makanan.

Penelitian ini menggunakan metode Cross Sectional merupakan pengkajian keadaan objek dan pengukuran variabelnya baik respon maupun efek dilakukan pada waktu bersamaan (Setiadi, 2007). Pengambilan data daya terima diet rendah garam dan sisa makanan, dilakukan dalam waktu yang bersamaan.

HASIL

Data status gizi lansia diperoleh dengan melakukan penimbangan berat badan dan pengukuran tinggi badan kemudian dilakukan perhitungan untuk menentukan status gizi responden. Status gizi responden dikelompokkan menjadi status gizi obesitas, lebih, baik, kurang dan buruk. Berdasarkan dari 36 responden diketahui jumlah lansia paling banyak adalah dengan status gizi kurang sebanyak 19 responden (52,7%) sedangkan lansia dengan status gizi baik sebanyak 13 responden(36,1%) dan untuk status gizi lebih dan obesitas masing-masing sebanyak 2 responden(5,6%).

Berdasarkan yang diketahui persentase tertinggi daya terima menu makanan pokok aspek warna adalah kategori suka sebanyak 39.7%, aspek aroma persentase tertinggi adalah kategori cukup suka sebanyak 50%, aspek tekstur persentase tertinggi adalah kategori cukup suka sebanyak 36.05% dan aspek rasa persentase tertinggi adalah kategori cukup suka sebanyak 58.3%.

Persentase tertinggi daya terima menu lauk hewani aspek warna adalah kategori tidak suka sebanyak 47.25%, aspek 58 aroma persentase tertinggi adalah kategori cukup suka sebanyak 40.2%, aspek tekstur persentase tertinggi adalah kategori tidak suka sebanyak 41.65% sedangkan aspek rasa persentase tertinggi adalah kategori tidak suka sebanyak 59.65%. Persentase tertinggi daya terima

menu lauk nabati dari aspek warna adalah kategori tidak suka sebanyak 43.05%, dari aspek aroma persentase tertinggi adalah kategori cukup suka sebanyak 40.25%, dari aspek tekstur persentase tertinggi adalah kategori tidak suka sebanyak 40.2% dan dari aspek rasa persentase tertinggi adalah kategori tidak suka sebanyak 58.25%.

Persentase tertinggi daya terima menu sayur dari aspek warna adalah kategori tidak suka sebanyak 38.9%, dari aspek aroma persentase tertinggi adalah kategori cukup suka sebanyak 37.45%, dari aspek tekstur persentase tertinggi adalah kategori tidak suka sebanyak 43% sedangkan dari aspek rasa persentase tertinggi adalah kategori tidak suka sebanyak 51.35%

PEMBAHASAN

Berdasarkan uji korelasi pearson pada hubungan diet rendah garam dengan sisa makanan pasien hipertensi usia lansia dapat dilihat bahwa menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara daya terima warna menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati, menu sayur dengan sisa menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati, menu sayur. Terdapat kecenderungan bahwa apabila tingkat kesukaan semakin rendah maka semakin banyak makanan yang tersisa. 93 Demikian pula ada hubungan yang signifikan antara daya terima aroma menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur dengan sisa menu makanan pokok., menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur.

Ada hubungan yang signifikan antara daya terima tekstur menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur dengan sisa menu makanan pokok., menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur. Ada hubungan signifikan juga antara tingkat kesukaan rasa menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati, menu sayur dengan sisa menu makanan

pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati, menu sayur. Menurut Winarno (2002) hal ini terjadi karena warna makanan berkaitan erat dengan penampilan makanan, aroma menggambarkan kelezatan makanan, tekstur konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang menimbulkan bahan tersebut. Rasa berbeda dengan bau dan lebih banyak melibatkan panca indera. Penginderaan cecapan dapat dibagi menjadi empat cecapan utama, yaitu asin, asam, manis dan pahit ..

KESIMPULAN

Pasien lansia hipertensi dengan diet rendah garam yang menjadi subyek penelitian paling banyak berusia lanjut beresiko tinggi (67 %) dengan jenis kelamin perempuan (53 %). 2. Status gizi lansia dengan hipertensi diet rendah garam di RSUD Jombang paling banyak berstatus gizi kurang (52.7 %) daripada status gizi baik (36.1 %), lebih (5.6 %) dan obesitas (5.6%)

Hubungan Daya terima warna menu makanan pokok dengan sisa menu makanan pokok , aroma, tekstur dan rasa menu makanan pokok, menu lauk hewani dan menu lauk nabati serta menu sayur dengan sisa menu makanan pokok, menu lauk hewani, menu lauk nabati dan menu sayur terdapat hubungan yang signifikan, dan sangat erat hubungannya. ($p=0,000$) Kadar protein dan zat besi yang dihasilkan oleh perlakuan A1, A2, dan A3 berubah- ubah karena kecenderungan untuk dikurangi atau ditambah. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perbedaan perlakuan pada campuran bahan nugget menghasilkan perbedaan yang signifikan pada rasa dan aroma dari produk nugget dan tidak menimbulkan perbedaan yang signifikan pada warna dan tekstur dari produk nugget.

Bagi peneliti selanjutnya diharapkan di kemudian hari dapat menambahkan beberapa perlakuan untuk bahan campuran yang ditambahkan pada prodi

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S, 2006. Penuntun diet edisi baru. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier S, 2010. Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arikunto S, 2010. Prosedur penelitian suatu Pendekatan Praktis. Jakarta: Rineka Cipta.
- AHA (American Heart Assosiation), 2013. High Blood Pressure. USA. American Heart Assosiation. Budiyanto. 2002. Gizi dan Kesehatan. Malang: Bayu Media.
- Comstock, E.M, Pierre, RG, and Meckiemien YD, 1981. Measuring Individual Plate Waste in School Lunches.
- Couch, S.C. dan debra A.K, 2008. Medical Nutrition Therapy for Hypertension. Dalam: Mahan LK dan Sylvia ES, editor: Krause's food and Nutrition Therapy.
- Imelda, 2020. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Hipertensi pada Lansia di Puskesmas Air Dingin Lubuk Minturun. Skripsi, Padang: Universitas Baiturrohman Padang.
- James.P.A., Oparil, S., Carter, B.L., Cushman, W.C, dennison Himmelfarb, C., Handler, J., et al. 2014. Evidence-Based Guideline for The Management of High Blood Pressure in Adult: report from The Panel Members appointed to The eighth Joint National Committee (JNC 8). JAMA. 311(5), 507-520.
- Kartika B, P Hastuti dan W Supartono, 2001. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan edisi dua. Jogjakarta : Pusat antara universitas pangan dan gizi. UGM.