

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Upaya perbaikan gizi masyarakat sebagaimana disebutkan dalam Undang Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, bertujuan untuk meningkatkan mutu gizi perseorangan dan masyarakat, antara lain melalui perbaikan pola konsumsi makanan, perbaikan perilaku sadar gizi, peningkatan akses dan mutu pelayanan gizi serta kesehatan sesuai dengan kemajuan ilmu dan teknologi. Pola konsumsi pangan bergizi seimbang dapat terganggu oleh pola kegiatan kelompok usia dewasa saat ini. Misalnya waktu kerja yang ketat, ketersediaan berbagai makanan siap saji dan siap olah, ketidaktahuan tentang gizi, aktivitas yang ringan menyebabkan terjadinya konsumsi pangan yang tidak seimbang dan tidak higienis. (Kemenkes 2014).

Gizi yang tidak optimal berkaitan dengan kesehatan yang buruk, dan meningkatkan resiko penyakit infeksi, dan penyakit tidak menular seperti penyakit kardiovaskular (penyakit jantung dan pembuluh darah, hipertensi dan *stroke*), diabetes serta kanker yang merupakan penyebab utama kematian di Indonesia. Makanan berisiko adalah jenis makanan yang berisiko negatif pada kejadian penyakit degeneratif. Pola konsumsi makanan berisiko meliputi pola konsumsi makanan/ minuman manis, makanan asin, makanan berlemak/berkolesterol/gorengan, makanan dibakar/ dipanggang, makanan yang diawetkan, bumbu penyedap, minuman berkafein dan minuman berkafein bukan kopi. (Risikesdas 2013)

Hasil riset kesehatan dasar (Risikesdas) tahun 2013 mengungkapkan bahwa prevalensi kejadian Penyakit Tidak Menular (PTM) khususnya penyakit Hipertensi di Kabupaten Tegal dibanding Provinsi Jawa Tengah. Yaitu 11,6%, dibanding 9,5%,. Berdasarkan data tahun 2017 diketahui

Prevalensi tertinggi PTM yang berkaitan dengan makanan di UPTD Puskesmas Bojong adalah penyakit Hipertensi (30,5%).

Demikian juga proporsi konsumsi makanan berisiko, kabupaten Tegal lebih tinggi dibanding provinsi Jawa Tengah. Diketahui dari 8 jenis makanan berisiko, terdapat 6 jenis yang dikonsumsi melebihi proporsi konsumsi provinsi seperti: Proporsi konsumsi makanan/minuman manis, asin, berlemak, makanan dibakar, makanan hewani berbahan pengawet, bumbu penyedap kabupaten Tegal sebesar 66,2%, 36,6%, 71,8%, 2,6%, 5,9%, 88,0%. Proporsi konsumsi mengkonsumsi mie basah 56,5% merupakan salah satu dari Lima kabupaten/kota tertinggi di Jawa Tengah.

Puskemas Bojong adalah salah satu puskesmas yang terdapat di wilayah kecamatan Bojong kabupaten Tegal. Pelayanan UPTD Puskesmas Bojong meliputi pelayanan rawat jalan dan mampu persalinan, dengan jumlah karyawan 61 orang. Letaknya yang dilalui jalur pariwisata dan dekat dengan pusat keramaian (pasar, kantor kelurahan dan kantor kecamatan) menjadikan UPTD Puskesmas Bojong ramai dikunjungi pasien yang akan berobat. Karena kesibukan inilah karyawan tidak memperhatikan makanan yang dikonsumsi. Belum adanya pengadaan makanan/ catering khusus menyebabkan karyawan mengkonsumsi makanan yang dapat dibeli di sekitar Puskesmas. Meskipun ada beberapa warung makan yang menyajikan aneka ragam masakan, akan tetapi karyawan cenderung lebih suka makanan cepat saji seperti: seblak, gorengan, bakso, mie ayam dll. Demikian juga dengan cemilan yang dipilih seperti gorengan, siomay, batagor yang biasa dikonsumsi dengan saus atau kecap. Kecenderungan pemilihan makanan berisiko ini dipengaruhi oleh kebersamaan (lingkungan) dimana pemesanan makanan biasanya dilakukan secara kolektif.

Pola makan yang tidak sehat seperti tinggi lemak, kurang sayur dan buah, makanan asin, makanan manis, kebiasaan merokok, konsumsi alkohol, stres, serta minimnya aktivitas fisik merupakan faktor - faktor

risiko berat badan lebih dan penyakit degeneratif, disamping faktor- faktor risiko lain seperti usia, jenis kelamin dan keturunan. (Nuryati et al 2009).

Berdasarkan data tersebut peneliti ingin mengetahui Pola konsumsi makanan berisiko Hipertensi pada karyawan UPTD Puskesmas Bojong Kabupaten Tegal.

1.2 Rumusan Masalah

Hipertensi merupakan PTM terkait makanan tertinggi di UPTD Puskesmas Bojong pada tahun 2017, berdasarkan hal tersebut penulis merasa perlu diketahui bagaimana pola konsumsi makanan berisiko hipertensi pada karyawan UPTD Puskesmas Bojong Kabupaten Tegal?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui Pola konsumsi makanan berisiko hipertensi pada karyawan UPTD Puskesmas Bojong Kabupaten Tegal

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mendeskripsikan frekuensi makanan berisiko yang dikonsumsi karyawan UPTD Puskesmas Bojong kabupaten Tegal
2. Mendeskripsikan jenis makanan berisiko yang dikonsumsi karyawan UPTD Puskesmas Bojong kabupaten Tegal
3. Mendeskripsikan makanan berisiko hipertensi yang dikonsumsi karyawan UPTD Puskesmas Bojong kabupaten Tegal

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai pertimbangan masukan dalam penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan konsumsi makanan berisiko Hipertensi.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi pengetahuan bagi petugas gizi dalam memberikan konseling dan penyuluhan tentang makanan sehat dan menu gizi seimbang.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi karyawan UPTD Puskesmas Bojong dalam memperbaiki pola konsumsi makanan sebagai promotor Germas, Gerakan Masyarakat Hidup sehat

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Hasil penelitian berkaitan dengan konsumsi makanan berisiko

NO	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Tahun Penelitian	Variable Penelitian	Hasil Penelitian
1	Puspita DA	Hubungan Pola konsumsi makanan berisiko dan status gizi dengan kejadian Hipertensi di Kalimantan selatan pada kelompok usia 35-44 tahun.	2014	Pola konsumsi makanan berisiko, status gizi, Hipertensi	Adanya hubungan antara jenis kelamin, status gizi dan pola konsumsi minuman berkafein dengan kejadian hipertensi
2	Syarif Hamidi MN	Hubungan Pola Makan dengan kejadian Penyakit Hipertensi di Puskesmas Kuok	2014	Pola makan, Hipertensi	Adanya hubungan antara pola makan dengan Kejadian penyakit hipertensi
3	Manawan AA	Hubungan antara konsumsi makanan dengan kejadian hipertensi di desa Tandengan satu kecamatan eris kab. Minahasa	2016	Konsumsi makanan, Hipertensi	Tidak terdapat hubungan konsumsi KH dengan Hipertensi dan ada hubungan konsumsi Lemak dan natrium dengan Hipertensi

Perbedaan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian yang sudah ada adalah sebagai berikut:

1. Ketiga penelitian sebelumnya meneliti hubungan pola konsumsi makanan dengan kejadian hipertensi, pada penelitian ini hanya menggambarkan pola konsumsi makanan berisiko Hipertensi.
2. Pada penelitian sebelumnya pola konsumsi melihat frekuensi responden mengkonsumsi makanan, pada penelitian ini pola konsumsi dibagi dalam 2 variabel yaitu frekuensi konsumsi makanan tanpa melihat jenis dan jumlah jenis makanan yang dikonsumsi tanpa melihat frekuensi



