

Jurnal Penelitian Keperawatan Medik	Vol. 6 No. 2	Edition: Januari 2024- April 2024
	http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPMPH	
Received : 3 Mei 2024	Revised: 4 Mei 2024	Accepted: 5 Mei 2024

HUBUNGAN KONSUMSI MAKANAN SIAP SAJI DENGAN KEJADIAN PENYAKIT DIARE DI SD NEGERI 101800 KECAMATAN DELI TUA KABUPATEN DELI SERDANG

HERRI NOVITA BR TARIGAN ¹ AMMA NADHIRA RIZKY ²

INSTITUT KESEHATAN DELI HUSADA DELI TUA, DELI TUA

e-mail: herrinovita80@gmail.com

Abstract:

Elementary school -age children eating fast food is a problem that is a major concern in the community, especially foods that contain dangerous chemicals in the canteen, and food sellers around the school are important agents that make children eating unhealthy foods. and cause diarrhea for children. This study aims to The Relationship Between Fast Food Consumption And Incidence Of Diarrhea In Sd Negeri 101800, Deli Tua Sub District, Deli Serdang District. This a study using analytical observational design with a cross sectional study approach. The population of this study was a student of SD Negeri 101800 totaling 294 students with 75 student as sample. Sampling used in this study was stratified random sampling. Data analysis use Chi Square. The results of this study indicate the distribution of the frequency of consumption of fast food 75 respondents (100%), as many as 43 students (57.3%) have a high level of consumption of fast food and there are 32 students (42.7%) with the level of consumption of fast food The low one. The frequency distribution of 44 students diarrhea (58.7%) experienced diarrhea and as many as 31 students (41.3%) did not experience diarrhea. Chi Square test results obtained significant data with P-value = 0,000 p-value <0.05. It can be concluded from the results of this study, that there is a relationship of consumption of fast food with the incidence of diarrhea in SD Negeri 101800 Deli Tua Sub District, Deli Serdang District in 2023. Suggestions from the results of this study are that teachers are expected to provide support so that children have good snack habits and pay more attention to the cleanliness of places selling snacks around or outside school.

Keywords: Consumption, Fast Food, Diarrhea, Incidence

PENDAHULUAN

Makanan cepat saji (*fast food*) adalah makanan yang mengandung tinggi lemak, tinggi kalori, namun memiliki serat yang rendah. Jika dilihat dari kandungan di dalam makanan cepat saji tersebut tidak baik bagi kesehatan tubuh dan Makanan cepat saji bisa juga diartikan sebagai makanan yang dapat tersedia dalam waktu yang singkat atau bisa disebut siap santap lainnya (Pamelia, 2018).

Menurut (WHO, 2019) penyakit diare didefinisikan sebagai suatu penyakit yang ditandai dengan perubahan bentuk dan konsistensi tinja yang lembek sampai mencair dan bertambahnya frekuensi buang air besar yang lebih dari biasanya yaitu 3 kali atau lebih dalam sehari. Dimana cakupan dari pelayanan penderita diare anak secara nasional pada tahun 2019, dengan pendapatan tertinggi yaitu di provinsi Nusa Tenggara Barat (75,88%), DKI Jakarta (68,54%), dan Kalimantan Utara (55.00%), Sedangkan cakupan terendah yaitu Maluku (9,77%), Sumatera Utara (16,70%), dan Kepulauan Riau, (18,68%) (Dinkes, 2020).

Kasus diare di Sumatera Utara yang diperkirakan angkanya itu mencakup 385.078 jiwa di fasilitas kesehatan dan kasus dari pada diare yang sudah ditangani itu dengan nilai persentase 25,8% dengan angka 99.426 jiwa. Dari jumlah 33 kabupaten yang ada di Sumatera Utara, penemuan dan penanganan kasus Diare tertinggi itu ada di tiga (3) kabupaten adalah Deli

Serdang dengan 42.470 jiwa, Langkat sebanyak 21.528 jiwa dan Simalungun dengan 18.062 jiwa. Jumlah penduduk di Kecamatan Deli Tua Kabupaten Deli Serdang 2020 pada laki- laki mencakup 971.735 jiwa dan perempuan mencakup 959.706 jiwa. Dimana jumlah persentase penderita diare 177.438 orang atau 52.89% (Dinkes, 2020).

Pada saat pengambilan data awal pada tanggal 15 Februari 2023 di SD Negeri 101800 Kecamatan Deli Tua Kabupaten Deli Serdang yang berlokasi di Jln. Teratai didapatkan jumlah siswa yang terdata sebanyak 294 siswa di SD Negeri 101800 Deli Tua. Dari data yang didapat dengan melakukan wawancara singkat dengan beberapa siswa dan guru siswa diperoleh data beberapa anak yang tidak mengikuti proses belajar atau absen disekolah dikarenakan mengeluh Diare. Berdasarkan observasi yang dilakukan nampak para siswa lebih sering dan suka mengonsumsi makanan siap saji yang di jual dilingkungan sekolah.

METODE.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Observasional Analitik. Dengan menggunakan pendekatan Cross Sectional Study, yaitu jenis penelitian yang menekankan waktu pengukuran/observasi data variabel independen dan dependen hanya satu kali pada satu saat. Dengan studi ini, akan diperoleh prevalensi atau efek suatu fenomena (variabel dependen) dihubungkan dengan penyebab

(variabel independen) (Nursalam, 2017).

Populasi study ini adalah mengarah pada anak yang berusia 6 hingga 13 tahun yang bersekolah di tingkat SD. Teknik pengambilan sampel pada study ini menggunakan Stratified Random Sampling. Jumlah sampel terdapat 75 responden yang dipilih secara acak.

Data dikumpulkan menggunakan metode skala. Skala Konsumsi Makanan siap siap saji dan skala kejadian diare. Konsumsi makanan siap saji diukur menggunakan alat ukur yaitu lembar kuesioner, dengan 10 pertanyaan dengan pilihan jawaban selalu diberi skor 4, sering, diberi skor 3, kadang-kadang, diberi skor 2, tidak pernah, diberi skor 1. Dan alat ukur kejadian diare diukur menggunakan kuesioner juga kuesioner yang berisi 1 pertanyaan untuk kategori mengenai kejadian diare dengan pilihan YA dan TIDAK.

Analisi data menggunakan aplikasi *SPSS versi 26 for windows*. Dengan teknik analisis data digunakan uji *Risk Estimate*, yaitu untk mengidentifikasi hubungan antara dua variabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di SD Negeri 101800 Kecamatan Deli Tua Kabupaten Deli Serdang yang merupakan salah satu jenjang sekolah dasar yang terletak di Jl. Teratai, Deli Tua Timur, Kec. Deli Tua, Kab. Deli Serdang, Sumatera Utara 20355. Dalam menjalankan kegiatannya, Upt Satuan Pendidikan Formal SD Negeri 101800 Deli Tua berada di bawah naungan kementerian pendidikan dan kebudayaan.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Berdasarkan Data Demografi Pada Siswa Di SD Negeri 101800 Kecamatan Deli Tua

Karakteristik	Frekuensi (F)	Percent (%)
Jenis Kelamin		
Laki-laki	33	44
Perempuan	42	56
Total	75	100
Umur		
6-7 tahun	16	21.3
8-10 tahun	28	37.3
11-13 tahun	31	41.4
Total	75	
Kelas		
I	8	10.7
II	8	10.7
III	12	16.0
IV	16	21.3
V	15	20.0
VI	16	21.3
Total	75	100

Diketahui bahwa dari 75 responden yang telah diteliti terdapat mayoritas jenis kelamin perempuan pada siswa di sekolah dasar yang dijadikan tempat meneliti yaitu sebanyak 42 orang (56,0%) dan dengan minoritas jenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 33 orang (44,0%). Dari tabel diatas juga dapat dilihat bahwa mayoritas responden adalah dengan umur 11-13 tahun sebanyak 31 siswa (41,4%) dengan minoritas responden dengan umur 6-7 tahun sebanyak 16 siswa (21,3%) dan sisanya dengan

umur 8-10 tahun sebanyak 28 siswa (37,3%). Dalam penelitian ini siswa yang menjadi responden adalah siswa kelas I-VI. Dengan mayoritas responden didapat dari siswa kelas IV dan kelas VI yaitu sebanyak 16 orang (21,3%) dari masing-masing kelas dengan minoritas responden didapat dari siswa kelas I dan kelas II yaitu sebanyak 8 siswa (10,7%) dari masing-masing kelas dan dapat dilihat juga berdasarkan tabel terdapat 15 siswa (20,0%) yang menjadi responden dari kelas V dan sisanya sebanyak 12 siswa (16,0%) didapat dari kelas III.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Konsumsi Makanan Siap Saji Pada Siswa Di SD Negeri 101800 Kecamatan Deli Tua

Konsumsi Makanan Siap Saji	Frekuensi (f)	Percent (%)
Tinggi	43	57,3
Rendah	32	42,7
Total	75	100

bahwa mayoritas siswa memiliki tingkat konsumsi makanan siap saji yang tinggi, yaitu dari 75 responden didapatkan jumlah 43 siswa (57,3%) dan minoritas dengan konsumsi makanan siap saji dalam tingkat rendah yaitu sebanyak 32 siswa (42,7%).

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Kejadian Diare Pada Siswa Di SD Negeri 101800 Kecamatan Deli Tua

Kejadian Diare	Frekuensi (f)	Percent (%)
Ya	44	58.7
Tidak	31	41.3
Total	75	100

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa mayoritas siswa yang menjadi responden dari penelitian ini mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 44 siswa (58,7%) dan sisanya sebanyak 31 siswa (41,3%) tidak mengalami kejadian diare.

Tabel 4. Hasil Tabulasi Antara Konsumsi Makanan Cepat Saji dengan Kejadian Diare di SD Negeri 101800 Kecamatan Deli Tua

Konsumsi Makanan Siap Saji	Kejadian Diare		Total	P-Value	Odd Ratio			
	Ya	Tidak						
	N	%	N	%	N	%	0.000	OR (95%CI)
Tinggi	37	49.3	6	8	43	57.3		22,024
Rendah	7	9.3	25	33.4	32	42.7		(6,616-73,320)
Total	44	58.6	31	41.4	75	100		

Berdasarkan dari hasil tabel tabulasi diatas antara konsumsi makanan siap saji dengan kejadian diare pada siswa sekolah dasar negeri 101800 Kecamatan Deli Tua tahun 2023. Diperoleh bahwa mayoritas siswa memiliki tingkat konsumsi makanan siap saji yang tinggi yaitu dengan jumlah 43 siswa. Dari kriteria konsumsi makanan siap saji siswa tersebut didapat bahwa mayoritas siswa mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 37 siswa (49,3%) dan hanya sedikit siswa yang tidak mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 6 siswa (8%) dengan tingkat konsumsi makanan siap saji yang tinggi tersebut. Dari 75 siswa yang menjadi responden dalam penelitian ini didapatkan bahwa 32 siswa (42,7%) dengan tingkat konsumsi makanan siap saji yang rendah. Dan dari total kriteria tersebut terdapat mayoritas siswa tidak mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 25 siswa (33,4%) dan dengan kriteria tersebut didapatkan bahwa minoritas dari siswa yang

mengalami kejadian diare yaitu sebanyak 7 siswa (9,3%) . Dan dapat disimpulkan bahwa dari hasil penelitian yang telah dilakukan kepada 75 responden siswa di SD negeri 101800 Kecamatan Deli Tua dengan kesimpulan semakin tinggi tingkat konsumsi makanan siap saji pada siswa makan akan semakin tinggi atau siswa tersebut cenderung akan mengalami kejadian diare sebaliknya jika tingkat konsumsi makanan siap saji dalam tingkat yang rendah maka akan semakin rendah pula atau semakin besar kemungkinan siswa tidak mengalami kejadian diare.

PEMBAHASAN

Bagi anak-anak sangat mudah memperoleh makanan cepat saji dan ketersediaan pangan yang sangat bervariasi sesuai selera dan daya beli sehingga sulit untuk dihindari. Makanan siap saji di sekolah salah satu masalah yang perlu diperhatikan karena makanan siap saji sangat beresiko terhadap bahaya biologis, bahaya yang berasal dari kontaminasi makhluk hidup yang dapat mencemari makanan. Anak sekolah biasanya sering melupakan sarapan pagi dan memilih membeli makanan siap saji di sekolah. Anak-anak membeli makanan siap saji menurut kesukaannya tanpa memikirkan bahan-bahan yang terkandung di dalamnya. Anak-anak sering menjadi korban penyakit bawaan makanan akibat konsumsi makanan yang dibeli di kantin sekolah Penyakit diare pada anak usia sekolah dasar yang dipicu faktor kebiasaan jajan anak pada saat disekolah maupun diluar sekolah yg tidak higienis. Makanan yang dalam kondisi tidak bersih atau makanan yang di jual dengan kondisi terbuka seperti makanan siap saji yang sering dikonsumsi anak sekolah sangat sensitif terhadap pencemaran, yang bersumber dari bahan tambahan pangan berupa pewarna tekstil, zat pengawet, dan pemanis buatan

sehingga bisa menimbulkan diare karena terdapat berbagai macam mikroba (Arisman, 2019). Makanan cepat saji merupakan makanan yang sangat mudah dan cepat diolah serta dapat dijadikan sebagai pengganti makanan rumahan. Makanan ini menggunakan bahan tambahan berupa pengawet, perasa, pemanis, dan suplemen.

Penyebab diare pada anak usia sekolah adalah dari makanan siap saji atau minuman yang terkontaminasi mikroorganisme. Diare akibat banyak infeksi bakteri disebabkan oleh bakteri patogen seperti E. coli, Salmonella, dan Vibrio kareina. Selain itu penyebab diare lainnya antara lain tangan kotor, makanan siap saji yang terkena debu, hewan pembawa penyakit seperti lalat dan dan lipas, makanan yang tidak di masak secara sempurna, dan meminum air yang tidak bersih (Rasyidah, 2019).

Pencegahan diare berupa perbaikan kebersihan lingkungan, selalu mengonsumsi makanan yang tertutup dan minuman yang telah dimasak. Proses memasak dengan baik dan benar penting untuk mencegah berbagai penyakit seperti diare karena dapat membunuh kuman penyakit (Depkes RI, 2018).

Dapat disimpulkan bahwa dari hasil penelitian yang telah dilakukan kepada 75 responden siswa di SD negeri 101800 Kecamatan Deli Tua semakin tinggi tingkat konsumsi makanan siap saji pada siswa makan akan semakin tinggi atau siswa tersebut cenderung akan mengalami kejadian diare sebaliknya jika tingkat konsumsi makanan siap saji dalam tingkat yang rendah maka akan semakin rendah pula atau semakin

besar kemungkinan siswa tidak mengalami kejadian diare.

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti maka dapat disimpulkan bahwa dari uji statistik chi square di peroleh hasil signifikan $p=0,000$ karena P-value $<0,05$ maka dapat disimpulkan bahwa H_a diterima yang artinya ada Hubungan antara konsumsi makanan siap saji dengan kejadian diare.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh Ruliati (2018), mengenai hubungan konsumsi pada jajanan sekolah dengan kejadian diare pada anak usia sekolah. Dengan hasil penelitian responden dengan pola konsumsi negatif lebih banyak yang mengalami diare jika di dibandingkan dengan responden dengan pola konsumsi positif.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pada penelitian ini semakin tinggi tingkat konsumsi makanan siap saji pada siswa makan akan semakin tinggi atau siswa tersebut cenderung akan mengalami kejadian diare sebaliknya jika tingkat konsumsi makanan siap saji dalam tingkat yang rendah maka akan semakin rendah pula atau semakin besar kemungkinan siswa tidak mengalami kejadian diare. Terdapat hubungan yang bermakna antara Hubungan Konsumsi Makanan Siap Saji Dengan Kejadian Penyakit Diare Di SD Negeri 101800 Kecamatan

Deli Tua Kabupaten Deli Serdang, Dengan nilai p-value yang signifikan.

Saran

Bagi Siswa

Dengan adanya penelitian ini disarankan siswa dapat mengetahui dan memahami informasi terkait bahaya mengonsumsi makanan cepat saji serta pedoman kedepannya dan dapat menambah wawasan ilmu baru bagi siswa mengenai Hubungan Konsumsi Makanan Siap Saji Dengan Kejadian Penyakit Diare.

Bagi Pengelola Kantin

Terhadap pihak pengelola kantin supaya lebih memperhatikan dan memahami cara penggunaan bahan tambahan makanan secara pengolahan dan penyajian agar makanan bersih dan aman di konsumsi.

Bagi Penyelenggara Pendidikan Sekolah Dasar

Meningkatkan program terkait gizi yang seimbang untuk anak sekolah dasar di sekolah yang lebih aplikatif sesuai kurikulum yang ada. Sehingga pengetahuan anak tentang gizi seimbang dapat meningkat dan berkualitas.

Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti lain hendaknya dapat mengembangkan penelitian ini, misalnya dengan melakukan penelitian tentang faktor-faktor lain yang berhubungan dengan kejadian diare dengan variabel dan metode penelitian yang berbeda. Peneliti juga harus memperhatikan waktu pengambilan data dengan kegiatan-kegiatan penting disekolah seperti UAN, UAS dan lain-lain.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

- Adriani dan Wirjatmadi. (2017). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta: Kencana.
- Adriani, Wijatmadi. (2018). *Makanan Jajanan tidak aman*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ahlquist. (2019). *Principson internal medicine 16th ed USA*. McGraw.Hill.
- Almatsier, S. (2018). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Amin. (2015). *Tatalaksana Diare Akut*. Continuing Medical Education.
- Ariani, P. (2018). *Diare pencegahan & pengobatan*. Yogyakarta: Nuhamedika.
- Brown. (2019). *Makanan Siap Saji*. Jakarta: Gramedia.
- Mariana. (2016). *Panganan jajanan*. Jakarta: PT. Raja Grasindo.
- Moehyi. (2020). *Ilmu Gizi*. Jakarta: Papar Sinar.
- Nasution, A. d. (2017). *Buku Pintar Asuhan Keperawatan Dan Balita*. Yogyakarta: Cakrawala Ilmu.
- Notoadmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. (2013). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Nursalam. (2017). *Metodologi penelitian ilmu keperawatan pendekatan praktis edisi 4*. Jakarta: Salemba Medika.
- Cahyadi dan Wisnu. (2017). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Depkes RI. (2018). *Pedoman Pemberantasan Penyakit Diare*. Jakarta: Ditjen PMM dan PL.
- Irianto. (2017). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga Olahragawan*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Khomsan, A. (2017). *Dalam Sehat dengan makanan berkhasiat* editor-irwan Suhandha (hal. 10). Jakarta: buku Kompas.
- Jurnal:**
- Anitasari, B., & Sappe, J.. (2019). Faktor yang Berhubungan dengan Lama Perawatan Pasien Diare. *Jurnal Fenomena Kesehatan, 2 (1)*, , 258-268.
- Anton, L., Yearsi, S. E. N., & Habibi, M. . (2019). Identifikasi Kandungan berbahaya jajanan anak sekolah dasar SDN A dan SDN B Kota Samarinda Tahun 2018. . *Jurnal Kesehatan Masyarakat, 30-45*.
- Kurniadi Y, Saam Z., & Afandi D. (2019). Faktor kontaminasi bakteri E. coli pada makanan jajanan dilingkungan kantin sekolah dasar wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan, 28-37*.
- Mardalena. (2018). Asuhan Keperawatan pada Pasien Dengan Gangguan Sistem Pencernaan.
- Pamelia, I. (2018). Perilaku konsumsi makanan cepat saji pada remaja dan dampaknya bagi kesehatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat, 144-153*.
- Monika, M. d. (2018). Diarrhea Prevention Through Food Safety Education.
- Prasetya, E. I. (2022). Kebiasaan Konsumsi Junk Food Pada

Mahasiswa UKSW di Salatiga
yang Berasal dari Provinsi Jawa
Barat (Doctoral dissertation).

Artikel online:

Dinkes.(2020).
[tp://dinkes.sumutprov.go.id](http://dinkes.sumutprov.go.id)