

**GAMBARAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM PADA PASIEN
HIPERTENSI DI RUANG RAWAT INAP KELAS III RSU
BAHTERAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

Tugas Akhir

**Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Pendidikan
Diploma D-III Gizi**



DI SUSUN OLEH :
IMEL PEBRIANI
P00331021010

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KENDARI
PRODI D-III JURUSAN GIZI**

2024

HALAMAN PENGESAHAN

GAMBARAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM PADA PASIEN HIPERTENSI DI RUANG RAWAT INAP KELAS III RSU BAHTERAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA

Yang diajukan oleh
IMEL PEBRIANI
NIM. P00331021010

Telah disetujui oleh:

Pembimbing Utama

Hariani, SST, MPH
NIP.196812311994032001

Tanggal 30 Juli 2024

Pembimbing Pendamping

Rofiqoh, SKM, M.Kes
NIP. 196512161991032002

Tanggal 30 Juli 2024

**PENGESAHAN DEWAN PENGUJI UJIAN AKHIR
TUGAS AKHIR**

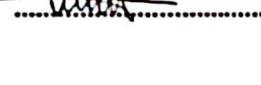
**GAMBARAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM PADA PASIEN
HIPERTENSI DI RUANG RAWAT INAP KELAS III RSU
BAHTERAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

Oleh :

IMEL PEBRIANI
P00331021010

Telah diuji dan disetujui pada tanggal 30 Juli 2024 :

TIM DEWAN PENGUJI

1. Hariani, SST, MPH	Ketua Dewan Penguji	
2. Rosiqoh, SKM, M.Kes	Sekertaris Penguji	
3. Dr. Rosnah, STP, MPH	Anggota Penguji	
4. Sri Yunanci V.G, SST, MPH	Anggota Penguji	
5. Astatati, SST, M.Kes	Anggota Penguji	

Mengetahui:

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kendari



Sri Yunanci V.G, SST, MPH
NIP. 196910061992032002

Ketua Jurusan Prodi D-III Gizi


Euis Nurlaela, S.Gz, M.Kes
NIP. 197805042000122001

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIK

Sebagai civitas Poltekkes Kemenkes Kendari, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Imel Pebriani
Nim : P00331021010
Program Studi/ Jurusan : Diploma III Jurusan Gizi
Judul (Skripsi, Karya Tulis Ilmiah) : Gambaran sisa makanan diet rendah garam pada pasien hipertensi diruang rawat inap kelas III di RSU Bhateramas Provinsi Sulawesi Tenggara

Menyatakan bahwa setuju untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Kendari Hak Bebas Royalti Non Eksekutif Atas (Skripsi, Karya Tulis Ilmiah, Laporan Tugas Akhir) saya yang berjudul :

“ Gambaran sisa makanan diet rendah garam pada pasien hipertensi diruang rawat inap kelas III di RSU Bhateramas Provinsi Sulawesi Tenggara.”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksekutif ini Poltekkes Kemenkes Kendari berhak menyimpan, mengalih media / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan (Skripsi, Karya Tulis Ilmiah, Laporan Tugas Akhir) saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Di Buat di Kendari
Pada Tanggal, 26 Juli 2024



(Imel Pebriani)

PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Imel pebriani

Nim : P00331021010

Program Studi / Jurusan : Diploma III Jurusan Gizi

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa (Skripsi, Karya Tulis Ilmiah, Laporan Tugas Akhir) saya yang berjudul : “ Gambaran Sisa Makanan Diet Rendah Garam Pada Pasien Hipertensi Diruang Rawat Inap Kelas III Di RSU Bhateramas Provinsi Sulawesi Tenggara.” Ini adalah bukan karya tulis orang lain baik sebagian atau seluruhnya, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya dan apabila ini tidak benar, saya bersedia mendapat sanksi.

Kendari, 26 Juli 2024

Yang membuat pernyataan



**Imel Pebriani
P00331021010**

BIODATA PENULIS



A. Identitas

1. Nama : Imel Pebriani
2. Nim : P00331021010
3. Tempat/ Tanggal lahir : Wawolimbue/ 01 Februari 2003
4. Anak ke : Satu
5. Suku/ Bangsa : Tolaki/ Indonesia
6. Agama : Islam
7. Alamat : Desa Wawolimbue, Kec. Sampara,
Kab. Konawe
8. Email : imelpebriani3@gmail.com

B. Latar Belakang Penelitian

1. Tamat TK Anawai : Tahun 2008
2. Tamat SD Pohara : Tahun 2014
3. Tamat SMP Negeri 1 Sampara : Tahun 2017
4. Tamat SMA Negeri 1 Sampara : Tahun 2020
5. D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari : Tahun 2024

**GAMBARAN SISA MAKANAN DIET RENDAH GARAM PADA PASIEN
HIPERTENSI DI RUANG RAWAT INAP KELAS III RSU
BAHTERAMAS PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

RINGKASAN

IMEL PEBRIANI

Di bawah bimbingan Ibu Hariani dan Ibu Rofiqoh

Latar belakang : Hipertensi merupakan penyebab kematian nomor 3 setelah stroke dan tuberkulosis, yakni mencapai 6,7% dari populasi kematian pada semua umur di Indonesia. Hipertensi merupakan gangguan sistem peredaran darah yang menyebabkan kenaikan tekanan darah di atas normal. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dimakan setelah makanan disajikan yang disesuaikan dengan keadaan pasien dan berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuhnya. Keadaan gizi sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien.

Metode : jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan survei. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli- selesai 2024 di RSU Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Sampel Penelitian ini berjumlah 39 orang. Teknik pengambilan sampel yaitu dilakukan dengan total sampling.

Hasil : hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 39 sampel memiliki Sisa makanan dengan kategori tidak bersisa yaitu makanan pokok (87,1%) untuk (n=34), lauk hewani (69,2%) untuk (n=27), dan buah (79,5) untuk (n=31). Sedangkan yang bersisa yaitu lauk nabati (51,3%) untuk (n=20) dan sayuran (56,4%) untuk (n=22).

Kesimpulan : pasien hipertensi yang mendapatkan diet rendah garam di RSU Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara menunjukkan bahwa sebagian besar masih banyak yang menyisahkan makanan. Jenis makanan yang banyak bersisa yaitu lauk hewani dan sayuran, sedangkan makanan pokok, lauk hewani dan buah tidak bersisa/ sedikit bersisa.

Kata Kunci : Sisa Makanan, Diet Rendah Garam, Pasien Hipertesi

**DESCRIPTION OF LOW-SALT DIET LEFTOVERS IN HYPERTENSIVE
PATIENTS IN THE CLASS III INPATIENT ROOM OF BAHTERAMAS
HOSPITAL, SOUTHEAST SULAWESI PROVINCE**

ABSTRACT

IMEL PEBRIANI

Under the guidance of Mrs. Hariani and Mrs. Rofiqoh

Background: Hypertension is the number 3 cause of death after stroke and tuberculosis, which reaches 6.7% of the population of deaths at all ages in Indonesia. Hypertension is a circulatory system disorder that causes blood pressure to rise above normal. Food waste is the amount of food that is not eaten after the food is served which is adjusted to the patient's condition and based on the clinical state, nutritional status and metabolic status of the body. The nutritional status greatly affects the healing process of the disease, on the contrary, the process of the disease course can affect the nutritional status of the patient.

Method: This type of research is a descriptive research with a survey approach. This research was carried out in July - completed in 2024 at Bahteramas Hospital, Southeast Sulawesi Province. The sample of this study is 39 people. The sampling technique is carried out with total sampling.

Results: The results of this study showed that from 39 samples had food scraps with a non-residual category, namely staple foods (87.1%) for (n=34), animal side dishes (69.2%) for (n=27), and fruits (79.5) for (n=31). Meanwhile, the remaining are vegetable side dishes (51.3%) for (n=20) and vegetables (56.4%) for (n=22).

Conclusion: hypertensive patients who received a low-salt diet at Bahteramas Hospital, Southeast Sulawesi Province showed that most of them still had a lot of food left. The types of food that have a lot of leftovers are animal side dishes and vegetables, while staple foods, animal side dishes and fruits do not have leftovers/little leftovers.

Keywords : Food Waste, Low Salt Diet, Hyperesi Patients

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan berjudul “gambaran sisa makanan diet rendah garam pada pasien hipertensi di ruang rawat inap kelas III RSU Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara” dengan baik sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi D-III Bidang Gizi, Politeknik Kesehatan Kendari.

Penulis menyadari dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu pada kesempton ini kami ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Teguh Faturrahman, SKM, MPPH selaku Direkur Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
2. Ibu Sri Yunanci V, G, SST, MPH selaku Ketua Jurusan Politeknik Kesehatan Kemenkes Kedari.
3. Ibu Hairiani, SST, MPH selaku pembimbing I yang memberikan motivasi dan bimbingan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini
4. Ibu Rofiqoh, SKM, M.Kes selaku pembimbing II yang memberikan motivasi dan bimbingan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini
5. Ibu Dr. Rosnah, STP, MPH, Ibu Sri Yunanci V, G, SST, MPH, dan Ibu Astuti, SST, M.Kes selaku dosen pengudi
6. Seluruh Dosen dan Staf Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari

7. Direktur RSU Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara yang telah memberikan izin penelitian
8. Kepala Instalasi Gizi dan Staff di RSU Bahteramas Provinsi Sulawesi Tenggara yang telah membantu saya dalam menyelesaikan penelitian saya
9. Teman- teman seperjuangan Jurusan Gizi angkatan 2021, khususnya Kelas A Program D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Kendari

Ungkapan terima kasih yang teristimewa dan tak ternilai harganya penulis persembahkan kepada orang tua Ayahanda Bapak Juliadin dan Ibunda Ibu Arni tercinta yang telah memberikan kasih sayang, merawat, mendidik dan memberikan doa serta dukungan moril dan meteril dengan penuh cinta kepada Penulis sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan dengan baik. Serta tak lupa kepada keluarga Saya yang sudah membantu finansial saya selama kuliah dan sahabat-sahabat saya yang selalu memberikan semangat yang membuat dan motivasi penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Akhir kata penulis menyatakan bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran, penulis ucapkan terima kasih.

Kendari, 26 Juli 2024



Inten Pebriani

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN TIM PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN DEWAN PENGUJI	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	v
BIODATA PENULIS	vi
RINGKASAN	vii
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	.ix
DAFTAR ISIxi
DAFTAR TABEL.....	.xiii
DAFTAR GAMBARxiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Hipertensi	9
B. Sisa Makanan	18
C. Diet Rendah Garam.....	24
D. Kerangka Teori dan Kerangka Konsep	27

BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
C. Populasi dan Sampel Penelitian	29
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	30
E. Pengolahan dan Analisa Data.....	31
F. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif.....	32
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
A. HASIL.....	34
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	34
2. Karakteristik Sampel	38
3. Analisa Univariat.....	41
B. PEMBAHASAN	43
1. Sisa Makanan Pokok	44
2. Sisa Lauk Hewani.....	44
3. Sisa Lauk Nabati	45
4. Sisa Sayur.....	45
5. Sisa Buah.....	46
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
A. KESIMPULAN	47
B. SARAN	47
 DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kealian Penelitian	7
Tabel 2. Klasifikasi Hipertensi Menurut WHO 2018.....	10
Tabel 3 Kategori Tekanan Darah.....	33
Tabel 4. Ketenagaan Instalasi.....	35
Tabel 5. Pembagian Standar Porsi / Kelas/ Hari	36
Tabel 6. Gambaran Siklus Menu 10 Hari.....	37
Tabel 7. Distribusi frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin	38
Tabel 8 Distribusi frekuensi Berdasarkan Umur	38
Tabel 9 Distribusi frekuensi Berdasarkan Pendidikan responen.....	39
Tabel 10 Distribusi frekuensi Berdasarkan Pekerjaan responen	39
Tabel 11 Distribusi frekuensi Berdasarkan tekanan darah responen.....	40
Tabel 12 Distribusi frekuensi Berdasarkan diet rendah garam responen	40
Tabel 13 Distribusi frekuensi Berdasarkan sisa makanan pokok responen	41
Tabel 14 Distribusi frekuensi Berdasarkan sisa makanan lauk hewani responen.....	41
Tabel 15 Distribusi frekuensi Berdasarkan sisa makanan lauk nabati responen.....	42
Tabel 16 Distribusi frekuensi Berdasarkan sisa makanan sayuran responen	42
Tabel 17 Distribusi frekuensi Berdasarkan sisa buah responen	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	27
Gambar 2. Kerangka Konsep	28