

BAB V

PEMBAHASAN

A. Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Urug Tahun 2019

1. Hubungan Minuman yang Merangsang Pengeluaran Asam Lambung dengan Kejadian Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Urug Tahun 2019

Hasil analisis menunjukkan bahwa responden kasus menjawab sering sebanyak 112 orang dengan presentase 68,3%, sedangkan jarang sebanyak 11 orang dengan presentase 13,4%. Responden kontrol menjawab sering sebanyak 52 orang dengan presentase 31,7%, sedangkan jarang sebanyak 71 orang dengan presentase 86,6%. Sehingga total keseluruhan responden menjawab sering yaitu 164 orang, sedangkan total responden menjawab jarang yaitu sebanyak 82 orang.

Berdasarkan hasil uji *chi square* di peroleh *p value* 0,000 artinya ada hubungan yang bermakna antara minuman yang merangsang pengeluaran asam lambung dengan kejadian dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Urug Kota Tasikmalaya tahun 2019. Hasil analisis OR diperoleh bahwa pasien akan berisiko 13,902 kali lebih berisiko terkena dispepsia pada pasien yang pola makannya sering dibandingkan dengan pasien dengan dengan pola makan yang jarang.

Hasil pengkategorian didapatkan dari hasil skoring sub variabel minuman yang merangsang pengeluaran asam lambung seperti kopi, sari buah citrus dan susu. Hasil terbanyak responden menjawab pada sub variabel kopi adalah 1x/hari, sehingga kategori yang diperoleh adalah sering. Pada sub variabel sari buah citrus dan susu, hasil terbanyak responden menjawab 4-6x/minggu, sehingga kategori yang diperoleh

adalah sering. Oleh karena itu, rata-rata dari keseluruhan sub variabel dapat disimpulkan sering.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Nugroho (2018) terhadap 52 orang responden tentang jenis makan dan minuman yang merangsang pengeluaran asam lambung terhadap dispepsia, menunjukkan bahwa sebagian besar pasien sindrom dispepsia yaitu 40 orang responden (76,9%) yaitu sering mengkonsumsi makanan dan minuman yang merangsang pengeluaran asam lambung.

Minuman yang merangsang pengeluaran asam lambung seperti kopi, sari buah citrus dan susu merupakan minuman yang dapat merusak lambung jika di konsumsi terlalu sering akan mengiritasi lapisan mukosa lambung dan menimbulkan dispepsia. Tingginya konsumsi minuman tersebut karena responden pada umumnya menyukai kopi dan beranggapan bahwa kopi dapat membuat semangat dalam melakukan aktivitas setiap harinya.

2. Hubungan Makanan yang Sangat Asam atau Pedas dengan Kejadian Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Urug Tahun 2019

Hasil analisis menunjukkan bahwa responden kasus menjawab sering sebanyak 109 orang dengan presentase 71,2%, sedangkan jarang sebanyak 14 orang dengan presentase 15,1%. Responden kontrol menjawab sering sebanyak 44 orang dengan presentase 28,8%, sedangkan jarang sebanyak 79 orang dengan presentase 84,9%. Sehingga total keseluruhan responden menjawab sering yaitu 153 orang, sedangkan total responden menjawab jarang yaitu sebanyak 93 orang.

Berdasarkan hasil uji *chi square* di peroleh *p value* 0,000 artinya ada hubungan yang bermakna antara makanan yang sangat asam atau pedas dengan kejadian dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Urug Kota Tasikmalaya tahun 2019. Hasil analisis OR diperoleh bahwa pasien akan berisiko 13,979 kali lebih berisiko terkena dispepsia pada pasien yang pola makannya sering dibandingkan dengan pasien dengan dengan pola makan yang jarang.

Hasil pengkategorian didapatkan dari hasil skoring sub variabel makanan yang sangat asam atau pedas seperti cuka, cabai dan merica. Hasil terbanyak responden menjawab pada sub variabel cuka adalah 1-3x/minggu, sehingga kategori yang diperoleh adalah jarang. Pada sub variabel cabai dan merica, hasil terbanyak responden menjawab >1x/hari, sehingga kategori yang diperoleh adalah sering. Oleh karena itu, rata-rata dari keseluruhan sub variabel dapat disimpulkan sering.

Konsumsi makanan pedas secara berlebihan akan merangsang sistem pencernaan, terutama lambung dan usus yang berkontraksi. Keadaan ini menimbulkan rasa panas dan nyeri ulu hati yang disertai mual dan muntah (Oktaviani dalam Murti, 2013).

Makanan asam dan pedas seperti cuka, cabai, dan merica merupakan makanan yang merangsang organ pencernaan yang dapat merusak dinding lambung. Makanan asam dan pedas merangsang sekresi asam lambung secara berlebihan dan dapat memicu timbulnya radang sampai luka pada dinding organ pencernaan sehingga dapat menimbulkan dispepsia. Tingginya konsumsi makanan asam dan pedas

karena responden berasumsi bahwa makanan asam dan pedas merupakan makanan pelengkap yang pasti dikonsumsi setiap hari.

3. Hubungan Makanan yang Sulit Dicerna dengan Kejadian Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Urug Tahun 2019

Hasil analisis menunjukkan bahwa responden kasus menjawab sering sebanyak 117 orang dengan presentase 84,2%, sedangkan jarang sebanyak 6 orang dengan presentase 5,6%. Responden kontrol menjawab sering sebanyak 22 orang dengan presentase 15,8%, sedangkan jarang sebanyak 101 orang dengan presentase 94,4%. Sehingga total keseluruhan responden menjawab sering yaitu 139 orang, sedangkan total responden menjawab jarang yaitu sebanyak 107 orang.

Berdasarkan hasil uji *chi square* di peroleh *p value* 0,000 artinya ada hubungan yang bermakna antara makanan yang sulit dicerna dengan kejadian dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Urug Kota Tasikmalaya tahun 2019. Hasil analisis OR diperoleh bahwa pasien akan berisiko 89,523 kali lebih berisiko terkena dispepsia pada pasien yang pola makannya sering dibandingkan dengan pasien dengan dengan pola makan yang jarang.

Berdasarkan penelitian Dewi (2017), yang meneliti tentang hubungan Makanan yang sulit dicerna dengan sindrom dispepsia diketahui bahwa jumlah responden yang mengkonsumsi Makanan yang sulit dicerna lebih banyak mengalami sindrom dispepsia. Hal ini akan menimbulkan rasa panas dan nyeri di ulu hati yang disertai dengan mual dan muntah. Bila kebiasaan mengkonsumsi makanan lebih dari satu kali dalam seminggu selama minimal enam bulan dibiarkan terus menerus

dapat menyebabkan iritasi pada lambung. Beberapa jenis makanan timbul dispepsia adalah makanan yang berminyak dan berlemak. Makanan tersebut lambat dicerna dan menimbulkan peningkatan tekanan di lambung. Proses pencernaan ini membuat katup antara lambung dengan kerongkongan (lower esophageal sphincter/LES) melemah sehingga asam lambung dan gas akan naik ke kerongkongan.

Makanan yang sulit dicerna dapat memperlambat pengosongan lambung, seperti kue tar, coklat dan keju. Hal ini menyebabkan peningkatan peregangan di lambung yang akhirnya dapat meningkatkan asam lambung. Makanan yang secara langsung merusak dinding lambung dapat menyebabkan dispepsia. Makanan tersebut tidak setiap hari dikonsumsi, namun sering di konsumsi setiap minggunya karena coklat dan keju banyak terdapat pada makanan dan minuman.

4. Hubungan Makanan yang Melemahkan Klep Kerongkongan Bawah dengan Kejadian Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Urug Tahun 2019

Hasil analisis menunjukkan bahwa responden kasus menjawab sering sebanyak 104 orang dengan presentase 88,1%, sedangkan jarang sebanyak 19 orang dengan presentase 14,8%. Responden kontrol menjawab sering sebanyak 14 orang dengan presentase 11,9%, sedangkan jarang sebanyak 109 orang dengan presentase 85,2%. Sehingga total keseluruhan responden menjawab sering yaitu 118 orang, sedangkan total responden menjawab jarang yaitu sebanyak 128 orang.

Berdasarkan hasil uji *chi square* di peroleh *p value* 0,000 artinya ada hubungan yang bermakna antara makanan yang melemahkan klep

kerongkongan bawah dengan kejadian dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Urug Kota Tasikmalaya tahun 2019. Hasil analisis OR diperoleh bahwa pasien akan berisiko 42,617 kali lebih berisiko terkena dispepsia pada pasien yang pola makannya sering dibandingkan dengan pasien dengan dengan pola makan yang jarang. Hasil pengkategorian didapatkan dari hasil skoring sub variabel makanan yang melemahkan klep kerongkongan bawah seperti makanan tinggi lemak dan gorengan. Hasil terbanyak responden menjawab pada sub variabel makanan tinggi lemak adalah 1x/hari, sehingga kategori yang diperoleh adalah sering. Pada sub variabel gorengan, hasil terbanyak responden menjawab >1x/hari, sehingga kategori yang diperoleh adalah sering. Oleh karena itu, rata-rata dari keseluruhan sub variabel dapat disimpulkan sering.

Makanan yang melemahkan klep kerongkongan bawah seperti makanan tinggi lemak, dan gorengan dapat menyebabkan cairan lambung dapat naik ke kerongkongan sehingga menyebabkan dispepsia. Makanan tersebut sering dikonsumsi setiap harinya karena responden mengatakan bahwa gorengan adalah makanan pelengkap dalam setiap makanan.

5. Gambaran Makanan dan Minuman yang Banyak Mengandung Gas dan Serat dengan Kejadian Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Urug Tahun 2019

Hasil analisis menunjukkan bahwa responden kasus menjawab sering sebanyak 110 orang dengan presentase 85,9%, sedangkan jarang sebanyak 13 orang dengan presentase 11,0%. Responden kontrol menjawab sering sebanyak 18 orang dengan presentase 14,1%,

sedangkan jarang sebanyak 105 orang dengan presentase 89,0%. Sehingga total keseluruhan responden menjawab sering yaitu 128 orang, sedangkan total responden menjawab jarang yaitu sebanyak 118 orang.

Berdasarkan hasil uji *chi square* di peroleh *p value* 0,000 artinya ada hubungan yang bermakna antara makanan dan minuman yang banyak mengandung gas dan serat dengan kejadian dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Urug Kota Tasikmalaya tahun 2019. Hasil analisis OR diperoleh bahwa pasien akan berisiko 49,359 kali lebih berisiko terkena dispepsia pada pasien yang pola makannya sering dibandingkan dengan pasien dengan dengan pola makan yang jarang. Hasil pengkategorian didapatkan dari hasil skoring sub variabel makanan dan minuman yang banyak mengandung gas dan serat seperti sawi, kol, nangka, pisang ambon, kedondong, buah kering dan minuman bersoda. Hasil tertinggi responden menjawab pada sub variabel sawi dan kol adalah 1x/hari, sehingga kategori yang diperoleh adalah sering. Pada sub variabel nangka dan pisang ambon, hasil terbanyak responden menjawab 1-3x/bulan, sehingga kategori yang diperoleh adalah jarang. Sub variabel kedondong, buah kering dan minuman bersoda adalah 1-3/minggu sehingga kategori yang diperoleh adalah sering. Oleh karena itu, rata-rata dari keseluruhan sub variabel dapat disimpulkan sering.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Susanti (2011) menunjukkan hasil makanan dan minuman yang banyak mengandung gas dan serat terhadap kejadian sindrom dispepsia. tidak terdapat hubungan antara kebiasaan minum kopi dengan kejadian sindrom dispepsia.

Hal ini bisa terjadi karena responden mengkonsumsi makanan dan minuman yang banyak mengandung gas dan serat masih dalam jumlah yang wajar. Makanan dan minuman yang banyak mengandung gas dan serat diteliti dalam penelitian ini adalah sawi, kol, nangka, pisang ambon, kedondong, buah kering dan minuman bersoda.

B. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian dalam penelitian ini dipengaruhi oleh bias mengingat kembali (*recall bias*), karena desain penelitian ini adalah *case control* sehingga memiliki kelemahan responden dalam mengingat pola makan pada masa lampau sebelum mengalami dispepsia. Untuk meminimalisasi bias ini, peneliti membantu responden untuk mengingat secara lebih detail yang dibantu dengan bertanya lebih jelas mengenai seberapa sering bahan makanan dan minuman yang dikonsumsi tersebut.

Ketidaksesuaian saat di lapangan yaitu adanya ketidakkonsistenan dalam pengambilan sampel yaitu menggunakan *accidental* karena sulitnya menemukan alamat responden.