

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Globalisasi mengakibatkan perubahan perilaku penduduk antara lain pergeseran pola konsumsi gizi penduduk yang ditandai dengan meningkatnya konsumsi daging, produk susu, garam, gula dan penurunan konsumsi sereal serta kacang-kacangan, dimana beberapa pola konsumsi tersebut dapat dikategorikan menjadi perilaku konsumsi makanan berisiko (Surjadi, 2013). Perilaku konsumsi makanan berisiko antara lain kebiasaan mengonsumsi makanan atau minuman manis, asin, berlemak, dibakar, diawetkan, berkafein, dan berpenyedap (Riskesdas, 2007). Menurut Data Riskesdas (2013) konsumsi mie instan penduduk Indonesia sebesar 10,1%, makanan manis 53,1%, konsumsi makanan berpengawet 77,3%, konsumsi makanan berlemak, berkolesterol dan makanan gorengan sebesar 40,7 %, serta konsumsi kopi 29,3%. Adapun jenis makanan berisiko yang meningkat konsumsinya yaitu makanan berlemak meningkat sebanyak 27,9% dan makanan asin meningkat sebanyak 1,7%, jika dibandingkan dengan data Riskesdas 2007.

Konsumsi makanan berisiko disertai kurangnya aktivitas fisik dan faktor stres yang tinggi dapat mengakibatkan penyakit degeneratif seperti diabetes melitus, hipertensi, hiperkolesterolemia, jantung dan stroke (KepMenkes, 2010). Penyakit degeneratif yang meningkat yaitu hipertensi dari 7,6% pada tahun 2007 menjadi 9,5% pada tahun 2013, penyakit stroke juga meningkat dari 8,3% pada tahun 2007 menjadi 12,1% pada tahun 2013. Demikian juga untuk penyakit

diabetes melitus terjadi peningkatan dari 1,1% pada tahun 2007 menjadi 2,1% pada tahun 2013 (Riskesdas, 2013).

Peningkatan prevalensi hipertensi dapat berdampak buruk jika tidak segera ditangani karena dapat menyebabkan terjadinya serangan jantung, stroke, dan gagal ginjal (Guyton, 2008). Prevalensi nasional Hipertensi pada penduduk Indonesia tahun 2007 dengan umur lebih dari 18 tahun adalah sebesar 29,8%. Sebanyak 10 provinsi mempunyai prevalensi Hipertensi Pada Penduduk Umur lebih dari 18 Tahun diatas prevalensi nasional diantaranya adalah Jawa Timur (Riskesdas, 2007). Pemilihan makanan harus diperhatikan karena pola makan rendah zat gizi meliputi tinggi natrium serta rendah vitamin dan mineral dapat menyebabkan hipertensi dan akan berdampak buruk pada saat dewasa (Stang, 2005). Adapun makanan berisiko yang terbukti berhubungan dengan kejadian hipertensi yaitu garam natrium seperti yang terdapat di dalam garam dapur (NaCl), soda kue (NaHCO<sub>3</sub>), baking powder, natrium benzoate dan vetsin (mono sodium glutamat) (Almatsier, 2004).

Konsumsi makanan atau dalam hal ini adalah pemilihan makanan, dipengaruhi oleh banyak faktor seperti jenis kelamin, pengetahuan gizi dan teman sebaya (Sebayang 2012). Pengetahuan seseorang akan gizi disinyalir akan mempengaruhi pemilihan makanan yang bergizi. Semakin meningkatnya pengetahuan gizi maka diharapkan akan semakin memperhitungkan jenis dan kualitas makanan yang dipilih untuk dikonsumsi, baik untuk dirinya sendiri maupun keluarga (Soediaoetomo 2000). Faktor lain yang juga mempengaruhi pengetahuan gizi seseorang antara lain adalah pendidikan formal, semakin tinggi pendidikan formal maka semakin tinggi pula pengetahuan gizi (Mawaddah 2008). Adapun pendidikan formal yang meliputi pendidikan gizi yaitu proses belajar

mengajar tentang apa itu gizi, bagaimana memilih makanan bergizi dan manfaat bagi kehidupan (Proverawati, 2010).

Mahasiswa Jurusan Gizi merupakan mahasiswa yang telah mendapatkan ilmu dan pengetahuan tentang gizi dan kesehatan di bangku perkuliahan, sedikit banyak ilmu yang diperoleh mempengaruhi perilaku dan pola makan mereka serta pemilihan makanan berisiko (Mulia, 2010). Namun, seperti yang kita ketahui pada umumnya mahasiswa tinggal jauh dari orang tuanya yaitu kost atau sewa rumah di sekitar daerah kampus, sehingga terdapat hubungan signifikan antara tempat tinggal mahasiswa yang kos terhadap perilaku atau pola konsumsi sehari-hari pada mahasiswa (Perkasa, 2012). Beberapa penelitian menunjukkan mahasiswa yang kebanyakan kost lebih sering mengonsumsi mie instan pada pagi, siang dan malam (Arianto, 2011). Pada penelitian Anggita (2011) mengenai gambaran frekuensi makan pada Mahasiswa UI sebanyak 76% berisiko mengalami gangguan lambung, frekuensi konsumsi makanan pedas 81,2%, konsumsi makanan asam 62,5%, konsumsi mie instan 86,5% dan frekuensi minum kopi 44,8%. Pada penelitian Jafar (2013) yang dilakukan pada mahasiswa program studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin mendapatkan hasil bahwa pola makan mahasiswa Ilmu Gizi sudah baik asupan energi dan proteinnya.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk melihat pengaruh pendidikan gizi yang diperoleh mahasiswa S1 Jurusan Gizi FK UB semester akhir terhadap implementasi pemilihan konsumsi makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi, dibandingkan dengan mahasiswa non gizi yang tidak mendapatkan pendidikan gizi secara formal khususnya di lingkungan Universitas Brawijaya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Apakah faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi pada mahasiswa gizi dan mahasiswa non gizi Universitas Brawijaya?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi pada mahasiswa gizi dan mahasiswa non gizi Universitas Brawijaya.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui perbedaan konsumsi makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi pada mahasiswa gizi dan mahasiswa non gizi Universitas Brawijaya.
- b. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan gizi pada mahasiswa gizi dan mahasiswa non gizi Universitas Brawijaya.
- c. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi pada mahasiswa gizi dan mahasiswa non gizi Universitas Brawijaya.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Institusi Pendidikan**

Memberikan informasi mengenai gambaran implementasi ilmu gizi Mahasiswa S1 Jurusan Gizi Universitas Brawijaya dilihat dari konsumsi makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi dan dibandingkan dengan Mahasiswa Non Gizi Universitas Brawijaya.

### **1.4.2 Bagi penulis**

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan menjadi pengalaman penulis dalam mempraktekkan ilmu yang sudah dimiliki.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai makanan berisiko yang berpotensi menimbulkan hipertensi beserta dampaknya terhadap kesehatan.

## 1.5 Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai Analisa Konsumsi Makanan Berisiko Yang Berpotensi Menimbulkan Hipertensi Pada Mahasiswa Gizi Dan Non Gizi Universitas Brawijaya belum pernah dilakukan sebelumnya. Beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini dapat dilihat pada tabel 5.1 sebagai berikut:

**Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu**

No	Peneliti	Judul penelitian	Isi Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Surjadi, 2013	Globalisasi dan Pola Makan Mahasiswa Studi Kasus di Jakarta	Mempelajari kaitan antara globalisasi dengan pola konsumsi makanan mahasiswa universitas di Jakarta, dilakukan wawancara mendalam pada 36 informan kunci dan diskusi kelompok terarah pada 16 mahasiswa. Faktor utama yang memengaruhi perilaku konsumsi makanan mahasiswa adalah kebijakan universitas, keberadaan restoran, mahasiswa, keluarga dan teman sebaya	Studi ini menyimpulkan bahwa globalisasi meningkatkan konsumsi makanan instan di antara mahasiswa. Faktor yang berkaitan dengan itu antara lain tidak ada waktu khusus untuk makan siang, kebiasaan menghabiskan waktu di <i>outlet</i> makanan, dan adanya pertemuan yang berulang kali. Studi ini mengindikasikan pentingnya pendekatan determinan sosial dan pendekatan intersektoral pada masalah kesehatan masyarakat, seperti asupan makanan dan obesitas
2.	Perkasa, 2012	Faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi mahasiswa Universitas Hasanuddin	Penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif yaitu regresi linear berganda. Dimana variabel terikat (Y) terdiri dari konsumsi makanan dan konsumsi non makanan.	Mahasiswa UNHAS termasuk sejahtera ditandai dengan konsumsi non makanan yang lebih besar dibandingkan dengan konsumsi makanan. Alokasi uang saku mahasiswa terhadap konsumsi non

			Adapun konsumsi non makanan terdiri dari konsumsi transportasi, komunikasi, entertainment dan biaya perkuliahan. Pada variabel bebas (X) terdiri dari uang saku, IPK, lama kuliah, beasiswa, tempat tinggal (kos dan tidak kos), dan jenis kelamin. Adapun jumlah sampel yang diperoleh berdasarkan rumus Slovin adalah 100	makanan sebesar 46,24 % sementara konsumsi makanan sebesar 34,15 %. Variasi konsumsi makanan mahasiswa UNHAS dipengaruhi oleh uang saku berpengaruh positif dan signifikan, IPK berpengaruh energi dan tidak signifikan, lama kuliah berpengaruh energi dan signifikan, beasiswa berpengaruh energi dan signifikan, tempat tinggal berpengaruh positif dan signifikan, dan jenis kelamin berpengaruh positif dan tidak signifikan
3.	Jafar dkk,2013	Gambaran pola makan dan status gizi mahasiswa program studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.	Jenis penelitian adalah deskriptif. Populasi penelitian adalah mahasiswa prodi ilmu gizi FKM Unhas Makassar. Pengambilan sampel dilakukan secara <i>stratified random sampling</i>	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pola makan mahasiswa sudah baik, asupan energi dan protein sudah mencukupi kebutuhan. Status gizi mahasiswa masih ada mahasiswa dengan status gizi <i>underweight</i> , status gizi <i>overweight</i> dan obes I. Pola makan mahasiswa berdasarkan jenis makanan, 100% mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok, 98.2% mengonsumsi tempe, 99.1% mengonsumsi santan, 93.7% mengonsumsi kecap, 90.1% mengonsumsi teh. Sedangkan pola makan berdasarkan frekuensi makan, sebagian besar mengonsumsi makanan pokok dengan frekuensi 2-3 kali/hari, lauk pauk dengan frekuensi 5-6 kali seminggu, sayur-sayuran

				dengan frekuensi 5-6 kali seminggu, buah dengan frekuensi 2-4 kali/minggu. Konsumsi energi 81,1%, konsumsi protein 92,8% sudah mencukupi kebutuhan.
4.	Sebayang, 2012	Gambaran Pola Konsumsi Makanan Mahasiswa di Universitas Indonesia tahun 2012	Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran konsumsi makanan mahasiswa di Universitas Indonesia yang melibatkan 96 responden.	Menunjukkan 78,1% adalah responden perempuan, 52,1% responden dengan keluarga besar, 53.1% mahasiswa memiliki tingkat pengetahuan rendah mengenai nutrisi dan 15,6% mahasiswa memiliki Indeks Masa Tubuh lebih besar dari 25. Selain itu tidak ditemukan hubungan yang signifikan antara asupan energi maupun protein dengan IMT, fakultas dan pengetahuan.
5.	Anggita, 2012	Hubungan faktor konsumsi dan karakteristik individu dengan persepsi gangguan lambung pada mahasiswa penderita gangguan lambung di Pusat Kesehatan Mahasiswa (PKM) Universitas Indonesia Tahun 2011	Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan faktor konsumsi terhadap persepsi gangguan lambung pada mahasiswa Universitas Indonesia. Desain penelitian yang digunakan adalah cross sectional dengan 96 sampel yang diambil secara acak. Hasil pengumpulan data menunjukkan 51% sampel mengalami gangguan lambung dalam tiga bulan terakhir.	Berdasarkan analisis menggunakan chi-square didapatkan gambaran frekuensi makan pada Mahasiswa UI yang berkunjung ke PKM UI tahun 2011 adalah 73 orang (76%) berisiko; frekuensi konsumsi makanan pedas sering sebanyak 78 orang (81,2%); frekuensi konsumsi makanan asam 60 orang (62,5%) sering; frekuensi konsumsi mie instan sering 83 orang (86,5%); frekuensi konsumsi kopi sering 43 orang (44,8%); frekuensi konsumsi minuman bersoda sering 33 orang (34,4%); dan jeda waktu makan berisiko 60 orang (62,5%).



6.	Arianto, 2011	Pola Makan Mie Instan: Studi Antropologi Gizi Pada Mahasiswa Antropologi Fisip Unair	Tujuan utama penelitian ini adalah mengkaji pengaruh aspek sosial-budaya terhadap pola makan mie instan, yang berkaitan dengan: pengetahuan, nilai, kepercayaan, alasan yang mendasari, serta perubahan yang terjadi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nilai-nilai pada mahasiswa yang mengolah dan mengonsumsi mie instan adalah: kreatif, sosial, ekonomi, dan bersih,</li> <li>2) Mahasiswa percaya bila makan mie instan dapat menghindari resiko kegemukan maupun kolesterol,</li> <li>3) Terdapat 6 variasi pola makan mie instan menurut waktu (kuantitas) serta 3 variasi pola makan mie instan menurut kualitas.</li> </ol>
----	---------------	--	---	---

