

NASKAH PUBLIKASI (MANUSCIP)

**PENGARUH KONSUMSI TEPUNG TAPIOKA (*AMYLUM MANIHOT*) KOMBINASI
MADU (*CAIBA PENTANDRA*) TERHADAP GEJALA DISPEPSIA FUNGSIONAL RASA
TERBAKAR (*HEARTBURN*) DI PUSKESMAS SIDOMULYO SAMARINDA**

**THE EFFECT OF CONSUMPTION OF TAPIOCA FLOUR (*AMYLUM MANIHOT*)
COMBINATION OF HONEY (*CAIBA PENTANDRA*) ON THE SYMPTOMS OF
HEARTBURN FUNCTIONAL DYSPEPSIA AT THE SIDOMULYO SAMARINDA
HEALTH CENTER**



Diajukan Oleh :

Vicisea Nur Mellinia

1811102411183

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR

PROGRAM STUDI S1 ILMU KEPERAWATAN

FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN

2022

Naskah Publikasi (Manusrip)

Pengaruh Konsumsi Tepung Tapioka (*Amylum Manihot*) Kombinasi Madu (*Caiba Pentandra*) Terhadap Gejala Dispepsia Fungsional Rasa Terbakar (*Heartburn*) di PUSKESMAS Sidomulyo Samarinda

The Effect of Consumption of Tapioca Flour (*Amylum Manihot*) Combination of Honey (*Caiba Pentandra*) on The Symptoms of Heartburn Functional Dyspepsia at The Sidomulyo Samarinda Health Center

Vicisea , Andri P Satria



Diajukan Oleh :

Vicisea Nur Mellinia

1811102411183

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR

PROGRAM STUDI S1 ILMU KEPERAWATAN

FAKULTAS ILMU KEPERAWATAN

2022

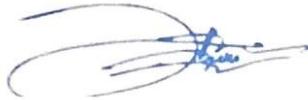
PERSETUJUAN PUBLIKASI

Kami dengan mengajukan surat persetujuan untuk publikasi dengan judul :

**PENGARUH KONSUMSI TEPUNG TAPIOKA (*AMYLUM MANIHOT*) KOMBINASI
MADU (*CAIBA PENTANDRA*) TERHADAP GEJALA DISPEPSIA FUNGSIONAL
RASA TERBAKAR DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS SIDOMULYO
SAMARINDA**

Bersama dengan surat ini persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Pembimbing



Ns. Andri Praja Satria, S. Kep., M. Sc., M. Biomed
NIDN: 1104068405

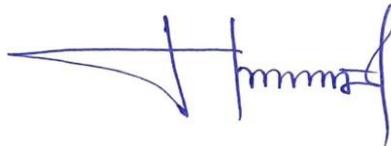
Peneliti



Vicisea Nur Mellinia
NIM: 1811102411183

Mengetahui,

Koordinator Mata Ajar Skripsi



Ns. Milkhatun M. kep
NIDN: 112101850

LEMBAR PENGESAHAN
PENGARUH KONSUMSI TEPUNG TAPIOKA (*AMYLUM MANIHOT*)
KOMBINASI MADU (*CAIBA PENTANDRA*) TERHADAP GEJALA
DISPEPSIA FUNGSIONAL RASA TERBAKAR DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS SIDOMULYO SAMARINDA

NASKAH PUBLIKASI

DISUSUN OLEH :
Vicisea Nur Mellinia
1811102411083

Diseminarkan dan Diujikan

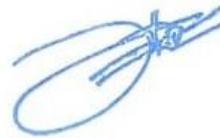
Pada tanggal 30 Juni 2022

Penguji I



Ns. Misbah Nurjannah., M.Kep
NIDN: 1129018501

Penguji II

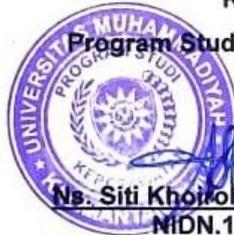


Ns. Andri Praja Satria, S. Kep., M. Sc., M. Biomed
NIDN: 1104068405

Mengetahui,

Ketua

Program Studi S1 Keperawatan



Ns. Siti Khoirah Muflihatin, M.Kep
NIDN.1121018501

Pengaruh Konsumsi Tepung Tapioka (*Amylum Manihot*) Kombinasi Madu (*Caiba Pentandra*) Terhadap Gejala Dispepsia Fungsional Rasa Terbakar di Wilayah Kerja PUSKESMAS Sidomulyo Samarinda

Vicisea, Andri P Satria

INTISARI

Latar Belakang : Dispepsia termasuk himpunan gejala yang mengarah pada penyakit ataupun gangguan saluran pencernaan atas. Dispepsia mengilustrasikan keluhan ataupun himpunan gejala (sindrom) yang terbagi atas nyeri ataupun rasa tiada nyaman di epigastrium, kembung, cepat kenyang, rasa penuh, serta rasa panas yang menjalar di dada (Wibawani, Faturahman, 2019). Pada mengatasi ataupun meminimalisir keluhan rasa terbakar (Heartburn) yang muncul akibat penyakit dispepsia maka dilaksanakan tindakan pengobatan dengan pemberian intervensi alternatif seperti terapi diet makanan berupa mengkonsumsi bubur tepung tapioka kombinasi madu memakai bahan sederhana tanpa bahan kimia berbahaya.

Tujuan Penelitian : Untuk mengetahui Pengaruh Konsumsi Tapioka (*Amylum Manihot*) Kombinasi Madu (*Caiba Pentandra*) Pada Penderita Dispepsia Terhadap Rasa Terbakar (Heartburn) di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda.

Metode Penelitian : Penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif memakai desain penelitian *Eksperimen* dengan rancangan *one group pretest posttest*.

Hasil Penelitian : sesudah dilaksanakan uji *paired t-test* didapatkan nilai *significancy* (P) *value* = 0,000 ataupun < 0,05 artinya H₀ ditolak bermakna adanya pengaruh yang berarti dari pemberian bubur tepung tapioka kombinasi madu terhadap skala rasa terbakar pada penderita dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda.

Kesimpulan dan Saran : Terdapatnya pengaruh yang berarti dari pemberian bubur tepung tapioka (*amylum manihot*) kombinasi madu (*caiba pentandra*) terhadap skala nyeri epigastrik pada pengidap dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda. Diharapkan Puskesmas bisa memberikan promosi kesehatan mengenai terapi diet seperti mengkonsumsi bubur tepung tapioka (*amylum manihot*) kombinasi madu (*caiba pentandra*) yang bisa menurunkan rasa terbakar

Kata kunci : Bubur tepung tapioka kombinasi madu, Rasa Terbakar, Dispepsia

The Effect of Consumption of Tapioca Flour (Amylum Manihot) Combination of Honey (Caiba Pentandra) on The Symptoms of Functional Dyspepsia Burning Taste In The Working Area of The Sidomulyo Samarinda Health Center

Vicsea, Andri P Satria

ABSTRACT

Background: Dyspepsia is a collection of symptoms that lead to disease or disorders of the upper digestive tract. Dyspepsia illustrates a complaint or collection of symptoms (syndrome) which consists of pain or discomfort in the epigastrium, bloating, early satiety, a feeling of fullness, and a burning sensation that spreads in the chest (Wibawani, Faturahman, 2019). To overcome or minimize complaints of burning sensation (ulcers) that arise due to dyspepsia, treatment is carried out by providing alternative interventions such as diet therapy in the form of consuming tapioca flour porridge combined with honey using simple ingredients without dangerous chemicals.

Research Objective: To determine the effect of consuming tapioca (Amylum Manihot) combined with honey (Caiba Pentandra) in dyspepsia sufferers on burning sensation (laziness) in the working area of the Sidomulyo Samarinda Community Health Center.

Research Method: This research is quantitative research using an experimental research design with a one group pretest posttest design.

Research Results: After carrying out the paired t-test, the significance value (P) value = 0.000 or <0.05 was obtained, meaning that H₀ was rejected, meaning that there was a significant effect of giving tapioca flour porridge combined with honey on the burning sensation scale in dyspepsia sufferers in the work area of the Community Health Center. Sidomulyo Samarinda.

Conclusions and Suggestions: There is a significant effect of administering tapioca flour porridge (manihot starch) combined with honey (caiba pentandra) on the epigastric pain scale in dyspepsia sufferers in the working area of the Sidomulyo Samarinda Community Health Center. It is hoped that the Community Health Center can provide health promotion regarding diet therapy such as consuming tapioca flour porridge (manihot starch) combined with honey (caiba pentandra) which can reduce burning sensation.

Keywords: Tapioca flour porridge combined with honey, burning sensation, dyspepsia

PENDAHULUAN

Dispepsia ialah himpunan indikasi yang mempengaruhi saluran pencernaan atas. Dispepsia mengilustrasikan keluhan ataupun kumpulan gejala (sindrom) mencakupi nyeri dada, kembung, cepat kenyang, rasa kenyang, serta tiada nyaman pada epigastrium. (Wibawani, Faturahman, 2019).

Berlandaskan data World Health Organization (WHO) bahwasanya Indonesia menduduki peringkat ke 3 dengan total pengindap dispepsia terbanyak sesudah negara Amerika serta Inggris sejumlah 450 orang (Depkes, 2013). World Health Organization (WHO) menyebutkan bahwasanya angka kematian didunia sebab fenomena dispepsia dirawat inap yakni 17-21% dari perkara pada tahun 2015. Di Indonesia 40,8 % angka dispepsia pada sejumlah wilayah Indonesia cukup tinggi dengan 274.396 kasus dari 238.452.952 jiwa penduduk(WHO, 2015) .

Data Profil Kesehatan Indonesia tahun 2018 mengungkapkan dispepsia telah menduduki urutan ke10 pada klasifikasi penyakit terbanyak pasien rawat jalan. Di Provinsi Kalimantan Timur pada tahun 2018 dispepsia menempati peringkat keempat penyakit terbanyak yaitu sebanyak 452.201 jiwa (12,39%) dari 3,648.835 jiwa jumlah penduduk (Dinkes, 2019).

Untuk menangani rasa terbakar (Heartburn) yang muncul dampak dari masalah dispepsia, sehingga dilaksanakan langkah penyembuhan berupa pertolongan intrusi preferensi dalam bentuk terapi diet makanan dalam bentuk mengonsumsi bubur tepung tapioka dicampur madu memakai material yang sederhana tanpa penggunaan material kimia yang berbahaya.

Pada 100 gram tepung tapioka memuat karbohidrat 88,20 gram, 363 kkal dan pati dengan kadar 85% yang memuat kadar amilaso 15,3% dan amilokpektin 69,70%. Kedua kadar tersebut selanjutnya akan memutuskan sifat pati tersebut setelah dipanaskan. Tingginya jumlah amilaso di dalam pati menentukan tinggi jumlah air yang dihisap kemudian gel yang terbuat makin cepat pula (Gardjito, Djuwardi & Hermayani, 2013).

Madu sendiri memiliki bermacam bentuk gula seperti fruktosa, glukosa serta serosa. Didalam madu pula adanya muatan garam yang berguna untuk menurunkan tingkat asam lambung serta enzim-enzim yang menolong mekanisme pencernaan pada badan, contohnya yakni invertase yang berguna merubah sukrosa jadi dektrosa serta levulosasa, terdapat pula enzim inulase, enzim maltase serta katalase (Sihombing, 1997 dalam Nofrianti, Azima, Elyasmi, 2013 dan Khomsan, 2009).

Kasus dispepsia di Kota Samarinda pada tahun 2013 menduduki urutan ke 6 dari 10 daftar penyakit terbesar dengan total 70.476 kasus dari total semua penduduk Kaltim (*Dinas Kesehat. Kota Samarinda*, 2013), pada tahun 2018 menduduki urutan ke 7 dari 10 besar penyakit terbanyak yaitu sebesar 1.584 kasus (*Dinas Kesehat. Kota Samarinda*, 2019), sedangkan tahun 2019 menduduki peringkat 4 dari 10 besar penyakit terbanyak di Kota Samarinda yaitu sebanyak 26.950 kasus (*Dinas Kesehat. Kota Samarinda*, 2020).

Berdasarkan studi pendahuluan dan laporan tahunan 2021 pada Puskesmas Sidomulyo Samarinda, dispepsia termasuk ke dalam 10 penyakit terbanyak kunjungan ke Puskesmas. Dari data yang diambil di pada rekam medik Puskesmas yang terdatadi bulan Agustus yakni sejumlah 20 kasus, pada September dan oktober terdata 26 dan 16 kasus. Dengan total dari bulan Agustus – Oktober 62 kasus dalam 3 bulan terakhir.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini memakai observasi ujicoba dengan desain observasi one group pre-test pos-test. Rancangan memakai kelompok pembanding (control), namun sudah dilaksanakan observasi pertama (pretest) yang berpeluang

berlangsungnya transformasi sesudah dilaksanakan eksperimen (Notoatmojo, 2012).

Populasi pada observasi ini ialah pasien dalam 3 bulan terakhir yang menderita dispepsia fungsional di Puskesmas Sidomulyo Samarinda.

Sample pada observasi ini berjumlah 30 responden yang menderita dispepsia serta bersedia menjadi responden dan mengkonsumsi tepung tapioka kombinasi madu di area kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda.

Adapun kriteria pada sample pada observasi ini ialah :

Kriteria Inklusi:

Adapun kriteria inklusi seperti berikut :

- 1) Pasien dalam 3 bulan terakhir yang menderita Dispepsia Fungsional di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda.
- 2) Bersedia jadi responden.
- 3) Pengidap dispepsia yang menghadapi gejala dispepsia fungsional dengan keluhan rasa terbakar.
- 4) Rentang usia 26 - 45 Tahun
- 5) Tiada mempunyai riwayat penyakit Jantung
- 6) Gejala dispepsia yang dialami bersifat sedang hingga ringan
- 7) Tidak dibatasi untuk mengkonsumsi obat, tetap boleh minum obat untuk mengatasi gejala dispepsia

Kriteria Eksklusi

Adapun kriteria eksklusi sebagai berikut :

- 1) Responden yang tiada ditempat ketika pengambilan data.
- 2) Responden yang secara sadar ditengah proses penelitian mengundurkan diri.
- 3) Responden yang mempunyai riwayat penyakit jantung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. ANALISA UNIVARIAT

Tabel 1 Distribusi Karakteristik Responden Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda

Karakteristik Respondes	N (%)		Kontrol	
	Intervensi		Kontrol	
	N	%	N	%
Usia				
26-35 tahun (dewasa awal)	8	53,3	9	60,0
36-45 tahun (dewasa akhir)	7	46,7	6	40,0
Total	15	100,0	15	100,0
Jenis Kelamin				
Laki-laki	2	13,3	10	66,7
Perempuan	13	86,7	5	33,3
Total	15	100,0	15	100,0
Suku				
Jawa	8	53,3	5	33,3

Bugis	3	20,0	5	33,3
Banjar	3	20,0	4	26,7
Kutai	1	6,7	1	6,7
Total	15	100,0	15	100,0

Menurut table 1 bisa dilihat bahwasanya usia terbanyak responden kelompok intervensi adalah berumur 26-35 tahun dengan jumlah 8 orang atau sekitar 53,3% dari seluruh responden. Sedangkan untuk responden kelompok kontrol berumur 26-35 tahun dengan jumlah 9 orang atau sekitar 60,0%.

Berdasarkan jenis kelamin responden kelompok intervensi terbanyak ialah perempuan dengan total 13 orang atau sekitar 86,7%. Sedangkan untuk kelompok kontrol terbanyak adalah laki-laki dengan jumlah 10 orang atau sekitar 66,7%.

Berdasarkan suku responden kelompok intervensi terbanyak adalah suku Jawa yang berjumlah 8 orang atau sekitar 53,3% ; Bugis dan Banjar berjumlah 5 orang atau sekitar 20,0% ; dan Kutai berjumlah 1 orang atau sekitar 6,7%. Sedangkan kelompok kontrol memiliki jumlah yang seimbang antara suku Jawa dan Bugis sebanyak 5 orang atau sekitar 33,3% ; sedangkan Banjar dengan 4 orang atau sekitar 26,7% dan Kutai 1 orang atau 6,7%.

Tabel 2 Distribusi Rata-rata Skala Rasa Terbakar

	Pre-test Intervensi	Post-test Intervensi	Pre-test Kontrol	Post-test Kontrol
Mean	4,67	2,80	4,87	5,27
Median	5,00	3,00	5,00	5,00
Std. Deviation	1,047	1,146	0,915	1,280
Std. Error of Mean	0,270	0,296	0,236	0,330

Berdasarkan table 2 tersebut dengan jumlah golongan intervensi 15 responden didapatkan rata-rata (mean) skala rasa terbakar sebelum intervensi (pre-test) ialah nyeri berskala 4,67 yakni kategori nyeri sedang yang menyebabkan sedikit gangguan aktivitas, sedangkan setelah (post-test) memakan bubur tepung tapioka (amylum manihot) dicampur madu (caiba pentandra) diperoleh mean skala rasa terbakar berskala 2,80 dimana digolongkan pada nyeri ringan yang tidak menyebabkan gangguan aktivitas.

Dan kelompok kontrol yang berjumlah 15 responden diperoleh rata-rata (mean) skala rasa terbakar sebelum kontrol (pre-test) adalah nyeri berskala 4,87 yaitu kategori nyeri sedang yang menyebabkan sedikit gangguan aktivitas, sedangkan setelah (post-test) yang tidak diberikan perlakuan diperoleh rata-rata (mean) skala terbakar berskala 5,27 dimana digolongkan nyeri sedang.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa kelompok intervensi yang diberikan perlakuan yaitu dengan mengkonsumsi bubur tepung tapioka kombinasi madu, skala rasa terbakar berkurang dari skala sedang ke skala ringan berbeda dengan kelompok kontrol yang tiada dikasih perlakuan, dari pretest hingga posttest responden tidak mengalami perubahan, bahkan cenderung naik skala yang dialami kelompok kontrol.

B. ANALISIS BIVARIAT

Tabel 3 Hasil Normalitas Data Menggunakan Shapiro-Wilk

Hasil	Statistic	df	Sig.
Pre Test Intervensi	0,882	15	0,052
Post Test Intervensi	0,200	15	0,335
Pre Test Kontrol	0,040	15	0,050
Post Test Kontrol	0,187	15	0,155

Hasil data table 3 diketahui nilai df (taraf kebebasan) bagi kelompok Pre Test Intervensi, Post Test Intervensi, Pre Test Kontrol, serta Post test Kontrol ialah 15. Sehingga dapat disimpulkan total sample data bagi tiap kelompok <50. Sehingga penggunaan teknik shapiro wilk untuk memperkirakan kenormalan data pada observasi ini bisa dikatakan sudah akurat.

Dan berdasarkan nilai Sig. Untuk kelompok Pre Test Intervensi sebanyak 0,052, Post Test Intervensi sebanyak 0,335, Pre Test Kontrol sebanyak 0,050, Post Test Kontrol sebanyak 0,155. Sebab nilai Sig. bagi kelompok tersebut >0,05, sehingga seperti dasar pengambilan putusan pada uji normalitas shapiro wilk tersebut, dapat disintesakan bahwasanya data perolehan Pre Test Intervensi, Post Test Intervensi, Pre Test Kontrol, Post Test Kontrol ialah terdistribusi normal.

Tabel 4 Hasil Analisa Statistik Uji Paired T-Test Rasa Terbakar

Variabel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	Nilai p (2-tailed)
Pre test Intervensi – Post test Intervensi	15	1,867	1,125	0,291	0,000
Pre test Kontrol – Post test Kontrol	15	-,400	,910	,235	0,111

Menurut perolehan data table 4.4 diperoleh mean pre test intervensi – post test intervensi yang dikasih intervensi pemberian memakan bubur tepung tapioka (amylum manihot) dicampur madu (caiba pentandra) adalah 1,867 sedangkan pre test kontrol – post test kontrol didapatkan rata-rata (mean) dengan -,400 pada 30 responden. Dari hasil data tabel diatas menunjukkan pre test intervensi – post test intervensi p-value (0,000) lebih kecil daripada alfa (<0.05), sehingga dapat disintesakan bahwasanya adanya pengaruh berarti antara bubur tepung tapioka (amylum manihot) dicampur madu (caiba pentandra) terhadap skala rasa terbakar pada pengindap dispepsia, dibandingkan pre test kontrol – post test kontrol dengan p-value (0,111) lebih besar daripada alfa

(<0.05) maka disimpulkan bahwasanya tiada mengalami perubahan yang signifikansi.

Tabel 5 Hasil Analisa Statistik Pre Test Intervensi dan Pre Test Kontrol Uji Independent T-Test Rasa Terbakar

Variabel	N	Mean	Nilai P (2-tailed)
Pre Test Intervensi	15	4,67	0,582
Pre Test Kontrol	15	4,87	

Dari perolehan table 4.5 diperoleh nilai rata-rata skala rasa terbakar pada kelompok intervensi (pretest) adalah 4,67 pada 15 orang responden sementara nilai rata-rata skala rasa terbakar pada kelompok kontrol (pretest) ialah 4,87 pada 15 orang responden. Dari hasil p-value (0,582) dimana lebih besar daripada (0,05) sehingga bisa disintesaikan bahwasanya tiada perbedaan rata-rata skala rasa terbakar (pretest) kelompok intervensi serta (pretest) kelompok kontrol.

Tabel 6 Hasil Analisa Statistik Post Test Intervensi dan Post Test Kontrol Uji Independent T-Test Rasa Terbakar

Variabel	N	Mean	Nilai P (2-tailed)
Post Test Intervensi	15	2,80	0,000
Post Test Kontrol	15	5,27	

Berdasarkan hasil table 6 didapatkan nilai rerata skala rasa terbakar pada kelompok kontrol (posttest) adalah 2,80 pada 15 orang responden yang artinya berada diskala rasa terbakar kategori ringan sementara nilai rerata skala rasa terbakar pada kelompok kontrol (posttest) ialah 5,27 pada 15 orang responden yang artinya berada diskala rasa terbakar sedang dan masih dapat mengganggu aktivitas responden. Dari perolehan p-value (0,000) sehingga bisa disintesaikan terdapatnya berbedan hasil dari kelompok intervensi (posttest) dan kelompok kontrol (posttest).

Berdasarkan data usia yang dapat dilihat mayoritas usia kelompok intervensi 26-35 tahun dengan total 8 orang (53,3%). Sedangkan untuk kelompok control dengan total 9 orang (60,0%). Umur pengindap dispepsia paling banyak rentang 36-45 tahun dengan persentase 23,66%. Perolehan observasi yang diperoleh yakni rentang persentase semua golongan usia yakni 16-20% dengan perbedaan tiap golongan tiada cukup jauh berbeda (Nabila et al, 2022)

Berlandaskan data yang didapatkan bahwasanya jenis kelamin responden perempuan di kelompok intervensi yang lebih banyak dengan jumlah 13 orang (86,7%) serta laki-laki sejumlah 2 orang (13,3%). Sedangkan untuk kelompok kontrol mayoritas adalah laki-laki dengan jumlah 10 orang (66,7%) serta perempuan sebanyak 5 orang (33,3%). Sehingga total kesemuaan responden kelompok intervensi dan kontrol yaitu 18 orang responden perempuan dan 12 orang responden laki-laki. Perolehan tersebut mengindikasikan bahwasanya perempuan lebih berisiko mengalami dispepsia. Observasi ini sama perolehannya dengan yang dilaksanakan Musnelina serta Dewa (2019) yang mengemukakan bahwasanya dispepsia pada klien wanita lebih banyak yakni sebanyak 73 klien serta pengidap pria sebanyak 27 pasien. Oleh sebab tersebut dari hasil tersebut bisa dijelaskan bahwasanya wanita lebih rawan mengalami dispepsia sebab memiliki periode kegiatan lebih lama daripada pria, selanjutnya juga mempunyai taraf kegelisahan lebih tinggi. Selain tersebut, faktor pola diet juga mempengaruhi, dimana skedul makan perempuan selalu tiada teratur sehingga jeda makannya terlalu lama ataupun panjang. Perihal tersebut sengaja dilaksanakan supaya menjaga penampilan sehingga faktor ini juga mengakibatkan dispepsia (Nabila et al, 2022)

Berdasarkan hasil data suku responden yang didapatkan di Puskesmas Sidomulyo Samarinda, suku yang berdasarkan data diatas jumlah penderita terbanyak bersal dari suku jawa yaitu 13 responden dan yang sedikit dari suku kutai sebanyak 2 responden. Peneliti berasumsi bahwa penyebab terjadinya dispepsia pada masyarakat adalah jenis makan yang biasa dikonsumsi dalam sehari-hari yang bisa menimbulkan hambatan pada lambung misalnya makanan pedas dan berminyak. Data tentang kebiasaan dyspepsia amat bervariasi pada bermacam populasi. Pengidap dyspepsia bisa berlangsung pada berbagai kisaran usia, jenis kelamin, etnik/suku.(Suryani 2019).

Berlandaskan perolehan pengujian statistik yang dilaksanakan memakai uji paired t-test pada penderita dispepsia yang berjumlah 15 responden kelompok intervensi serta 15 kelompok kontrol. Dimana didapatkan rata-rata (mean) skala rasa terbakar kelompok intervensi (pretest) didapatkan 4,67 dan setelah dilakukan pemberian bubur tepung tapioka kombinasi madu didapatkan 2,80. Yang artinya ada perbedaan skala rasa terbakar pretest intervensi dengan posttest intervensi. Sedangkan pada kelompok kontrol (pretest) didapatkan rata-rata (mean) 4,87 dan setelah (posttest) didapatkan rata-rata (mean) 5,2. Bermakna adanya perbedaan signifikansi antara kelompok intervensi dengan kelompok kontrol.

Selanjutnya pada uji independent t-test pada kelompok pre test intervensi didapatkan rata-rata (mean) 4,67 dan kelompok pre test kontrol 4,87. Yang menandakan bahwasanya tidak ada perbedaan antara kelompok intervensi serta kelompok kontrol. Sementara pada post test intervensi diperoleh mean 2,80 dan post test kontrol 5,27. Yang dapat diartikan bahwa adanya perbedaan antara perolehan post test intervensi serta post test kontrol.

Dari hasil pengujian paired t-test pada gejala rasa terbakar menunjukkan bahwasanya tiada perubahan nilai yang signifikansi pada kelompok kontrol dikarenakan tiada dilaksanakan pembagian bubur tepung tapioka (amylum manihot) dicampur madu (caiba pentandra). Sedangkan pada kelompok intervensi terdapat perubahan nilai pretest dan posttest yang signifikan setelah dilakukan pembagian bubur tepung tapioka (amylum manihot) kombinasi madu (caiba pentandra).

Menurut penelitian yang dilakukan (Suprpto et al., 2022) pada sektor kesehatan tepung tapioka berguna selaku material pengisi (filler/diluent), pelicin (pelincir), penghancur (disintegrant) serta pengikat (binder). Sejumlha kegunaan pada sektor farmasi ialah supaya menolong menambah berat badan (BB), melindungi kesehatan pencernaan (usus), melindungi kesehatan tulang,

menangani peradangan asam lambung (dispepsia), melindungi tekanan darah normal, serta menunjang sistem metabolis. (Suprpto et al., 2022)

Sebab rasa manis yang dipunyainya madu kadangkala dipakai selaku pengganti gula. Madu mempunyai kegunaan bagi kesehatan yaitu mengobati batuk, konstipasi, penyakit lambung, antioksidan, jantung, nyeri usus, kelainan paru, sariawan, sakit kepala, antioksidan serta peradangan saluran Suranto (Yulia et al., 2022)

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pada perolehan observasi yang sudah dilaksanakan pengujian menerangkan pada table 4.1 karakteristik responden menurut umur dimana mayoritas usia kelompok intervensi 26-35 tahun dengan total 8 orang (53,3%) serta usia 36-45 tahun dengan total 7 orang (46,7%). Sedangkan untuk kelompok kontrol dengan total 9 orang (60,0%) dan pada 36-45 dengan total 6 orang (40,0%). Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin kelompok Intervensi kebanyakan wanita dengan jumlah 13 orang (86,7%). Sementara untuk kelompok kontrol kebanyakan adalah laki-laki dengan jumlah 10 orang (66,7%). Pada karekeristik suku di dapatkan hasil dari kelompok intervensi dan kelompok control, jumlah terbanyak suku jawa dengan total 11 responden, suku bugis 9 responden, suku banjar 8 responden, serta suku kutai 2 responden.

Setelah dilakukan pengujian *paired t-test* dan pengujian *independent t-test* pada kelompok intervensi didapatkan nilai *signifikan* (P) value = 0,000 ataupun < 0,05. Putusan hipotesis yang diambil ialah H0 ditolak bermakna adanya pengaruh berarti antara bubur tepung tapioka (*amylum manihot*) kombinasi madu (*caiba pentandra*) terhadap skala rasa terbakar pada pengindap dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda. Dan ha diterima yang artinya terdapatnya pengaruh konsumsi tepung tapioka kombinasi madu terhadap gejala rasa terbakar pada pengindap dispepsia diwilayah kerja puskesmas Sidomulyo Samarinda.

B. Saran

Pada observasi ini terdapatnya sejumlah saran yang dikemukakan sehingga bisa berguna dalam skala rasa terbakar pada pengindap dispepsia dengan memakan bubur tepung tapioka kombinasi madu.

1. Bagi Penderita Dispepsia

Berdasarkan perolehan observasi yang sudah dilaksanakan diinginkan membagikan wawasan serta kegunaan dari bubur tepung tapioka dicampur madu terhadap skala rasa terbakar sehingga bisa menangani secara langsung serta diimplementasikan dikehidupan sehari-hari.

2. Bagi Tempat Penelitian

Sesudah dilaksanakan observasi ini, diinginkan jadi masukan bagi Puskesmas Sidomulyo Samarinda supaya diimplementasikan dimasyarakat pada memakan makanan sehat serta bergizi misalnya bubur tepung tapioka kombinasi madu serta memakan makanan berbahan organik tanpa kadar kimia yang bisa menangani ataupun meminimalisir rasa terbakar pada pengindap Dispepsia.

3. Bagi Tenaga Kesehatan

Meningkatkan wawasan serta informasi bagi tenaga kesehatan mengenai faedah bubur tepung tapioka dicampur madu sehingga bisa membagikan pelayanan pada pengindap dispepsia.

4. Bagi Peneliti

Diinginkan pada observasi ini bisa membagikan pengetahuan lebih luas dan pengalaman berharga sebab bisa secara langsung melaksanakan

implementasi teori observasi mengenai pengaruh bubur tepung tapioka (*amylum manihot*) kombinasi madu (*caiba pentandra*) terhadap skala rasa terbakar pada pengindap dispepsia di wilayah kerja Puskesmas Sidomulyo Samarinda. Selanjutnya ucapan terima kasih pada para responden yang sudah bersedia berpartisipasi pada penyelenggaraan observasi ini hingga tuntas.

5. Bagi Institusi Pendidikan
Dikehendaki observasi ini bisa jadi sumber informasi serta rujukan bagi observasi berikutnya serta media informasi bagi para pembaca sehingga bisa berguna pada mekanisme pembelajaran mendatang.
6. Bagi Peneliti Selanjutnya
Observasi ini diinginkan jadi sumber data pada melaksanakan tinjauan observasi lebih mendalam. Terlebih mengenai pengaruh pemberian bubur tepung tapioka kombinasi madu terhadap skala rasa terbakar pada pengindap dispepsia.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustamam, N.-, Fauziah, C.-, & Bahar, M.-. (2021). Pengaruh Madu Terhadap Tingkat Nyeri Dismenore Dan Kualitas Hidup Mahasiswi Fakultas Kedokteran Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. *Jurnal Kesehatan Reproduksi*, 12(1), 39–50. <https://doi.org/10.22435/kespro.v12i1.3914>
- Depkes, R. (2013). *Penderita Dispepsia, 2013*. WHO.
- Dinas Kesehatan Kota Samarinda. (2013). Dinas Kesehatan Kota Samarinda.
- Dinas Kesehatan Kota Samarinda. (2019). Dinas Kesehatan Kota Samarinda.
- Dinas Kesehatan Kota Samarinda. (2020). Dinas Kesehatan Kota Samarinda.
- Dinkes. (2019). *Data Profil Kesehatan Indonesia tahun 2018*. Provinsi Kalimantan Timur.
- Djojoningrat. (2014). *Dispepsia Fungsional*. Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Israil. (2018). *Pengaruh Bubur Tepung Tapioka Kombinasi Madu (Caiba pentandra) terhadap Skala Nyeri Epigastrik pada Penderita Dispepsia di Wilayah Kerja Puskesmas Sungai Siring Kecamatan Samarinda Utara [skripsi]*. Samarinda: Fakultas Ilmu Kesehatan dan Farmasi Un.
- Khaerani, Suharjono, & Wahyono, B. (2021). Pengaruh penambahan fucoidan pada omeprazol terhadap perbaikan gejala dispepsia dan kualitas hidup pada pasien Dispepsia Fungsional T. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 18(01), 150–160.
- Montolalu, C., & Langi, Y. (2018). Pengaruh Pelatihan Dasar Komputer dan Teknologi Informasi bagi Guru-Guru dengan Uji-T Berpasangan (Paired Sample T-Test). *D’CARTESIAN*, 7(1), 44. <https://doi.org/10.35799/dc.7.1.2018.20113>
- Nasional, K. (2013). *No Title*.
- Nursalam. (2015). *Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan : Pendekatan Praktis*.
- Purnamasari, L. (2017). Faktor Risiko , Klasifikasi , dan Terapi Sindrom Dispepsia. *Continuing Medical Education*, 44(12), 870–873.
- Puspitasari, I., Untari, M. K. (2020). Uji Efek Proteksi Mukosa Lambung Larutan Pati Kanji Pada Tikus Wistar Terinduksi Asetosal. *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*, 3(2), 12.
- Rudianto, D., Putri, N., Said, M., Anjani, J. M., Erliyani, F., & Muliawati, T. (2020). Pengaruh Hubungan E-learning Dalam Mata Kuliah MAFIKI di Institut Teknologi Sumatera Menggunakan Metode Wilcoxon. *Original Article Indonesian Journal of Applied Mathematics*, 1(1), 1–5. <https://journal.itera.ac.id/index.php/indojam>
- S Usman, M. W. (2021). Studi Literatur Asuhan Keperawatan Dengan Masalah Nyeri Pada Pasien Dispepsia. *Journal.Akpersawerigading*, 12–26.

- Timah, S. (2021). Hubungan Pola Makan Pada Pasien Dispepsia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 16(1), 47–53.
<http://www.libnh.stikesnh.ac.id/index.php/jikd/article/view/446>
- WHO. (2015). *Dispepsia Indonesia, 2015*.
- Wibawani, Faturahman, P. (2019). FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN KEJADIAN DISPEPSIA PADA PASIEN RAWAT JALAN POLI PENYAKIT DALAM DI RSUD KOJA. *Concept and Communication*, null(23), 301–316.
- Wildani Zakiyah, Annastya Eka Agustin, Annisa Fauziah, Nur Sa'diyyah, G. I., & Mukti. (2021). *Vol. 2, No. 7, Juli 2021. 2(7)*.

SKR/NP (Pengaruh Konsumsi Tepung Tapioka (Amylum Manihot) Kombinasi Madu (Caiba Pentandra) Terhadap Gejala Dispepsia Fungsional Rasa Terbakar)

by Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur

Submission date: 24-Oct-2023 02:56PM (UTC+0800)

Submission ID: 2200310051

File name: NASKAH_PUBLIKASI_SKRIPSI_VICISEA.docx (26.54K)

Word count: 3248

Character count: 20661

SKR/NP (Pengaruh Konsumsi Tepung Tapioka (Amylum Manihot) Kombinasi Madu (Caiba Pentandra) Terhadap Gejala Dispepsia Fungsional Rasa Terbakar)

ORIGINALITY REPORT

23% SIMILARITY INDEX	21% INTERNET SOURCES	8% PUBLICATIONS	4% STUDENT PAPERS
--------------------------------	--------------------------------	---------------------------	-----------------------------

PRIMARY SOURCES

1	dspace.umkt.ac.id Internet Source	12%
2	stiemuttaqien.ac.id Internet Source	3%
3	repository.setiabudi.ac.id Internet Source	1%
4	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	1%
5	text-id.123dok.com Internet Source	1%
6	up24jampuskesmaskecamatankalideres.wordpress.com Internet Source	1%
7	www.researchgate.net Internet Source	1%
8	ejurnal-citrakeperawatan.com Internet Source	1%

Submitted to Universitas Pamulang