

Analisis Pengelolaan Makanan Dan Minuman Dengan Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskemas Lembang Kabupaten Majene

by Jurnal Nuraisyah

Submission date: 16-Jul-2024 12:47PM (UTC+0700)

Submission ID: 2417643110

File name: JURNAL_NURAI SYAH.docx (80.89K)

Word count: 5448

Character count: 34037

Analisis Pengelolaan Makanan Dan Minuman Dengan Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Nuraisyah^{1*}, Nur Haidah¹, Abdur Rivai¹

¹ Program Studi Sanitasi Lingkungan, Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Makassar

*Corresponding author: nuraisyah.kesling@gmail.com

Info Artikel: Diterima ...bulan...20XX ; Disetujui ...bulan 20XX ; Publikasi ...bulan ...20XX *tidak perlu diisi

ABSTRACT

Diarrhea is defecation with a concentration of liquid feces three or more times in one day (or defecating more often than usual for a person). The cause of acute diarrhea is generally caused by the presence of microbes in the digestive tract. Raw food that comes from animals has the possibility of being contaminated, for example meat, raw eggs and other processed ingredients. Disease-causing microbes can also move from the bodies of infected humans who are responsible for processing food. This study aims to analyze the relationship between household food and beverage management and the incidence of diarrhea in the Lembang Health Center Working Area, Majene Regency. This type of research is analytical observational with a case control approach, which aims to analyze the relationship between food and beverage management and the incidence of diarrhea in the work area of the Lembang Health Center, Majene Regency. The sampling method in this research was simple random sampling using the Binominal Proportions formula. Data analysis used the chi square test. The results of the study showed that there was a relationship between the choice of food and drink ingredients and the incidence of diarrhea (p value 0.019), there was no relationship between the storage of food and drink ingredients and the incidence of diarrhea (p value 0.237), there was no relationship between food and drink processing and the incidence of diarrhea (p value 0.107), there is no relationship between storing ready-made food and drinks and the incidence of diarrhea (p value 0.239), there is a relationship between serving food and the incidence of diarrhea (p value 0.106). Based on the results of the analysis, it can be concluded that several variables studied have no relationship with the incidence of diarrhea, so it is recommended that further researchers be able to research factors and other research variables that influence the incidence of diarrhea.

Keywords : Food, Beverage, Diarrhea

ABSTRAK

Diare adalah buang air besar dengan konsentrasi feses yang cair sebanyak tiga kali atau lebih dalam satu hari (atau buang air besar lebih sering dari biasanya pada seseorang). Penyebab diare akut umumnya disebabkan karena adanya mikroba di saluran cerna. Makanan mentah yang bersal dari hewan memiliki kemungkinan untuk tercemar, contohnya daging, telur mentah, dan bahan olahan lainnya. Mikroba penyebab penyakit juga dapat berpindah dari tubuh manusia terinfeksi yang bertugas mengolah makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara pengelolaan makanan dan minuman rumah tangga terhadap Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene. Jenis penelitian ini adalah observasional analitik dengan pendekatan *Case Control*, yang bertujuan untuk Analisis hubungan Pengelolaan Makanan dan Minuman terhadap Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene. Cara pengambilan sampel pada penelitian ini adalah secara acak sederhana atau *simple random sampling* dengan rumus *Binominal Proportions*. Analisis data menggunakan uji *chi square*. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan pilihan bahan makanan dan minuman dengan kejadian diare (p value 0.019), tidak ada hubungan penyimpanan bahan makanan dan minuman dengan kejadian diare (p value 0.237), tidak ada hubungan pengolahan makanan dan minuman dengan kejadian diare (p value 0.107), tidak ada hubungan penyimpanan makanan dan minuman jadi dengan kejadian diare (p value 0.239), ada hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare (p value 0.106). Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan beberapa variabel yang diteliti tidak memiliki hubungan dengan kejadian diare sehingga disarankan bagi peneliti selanjutnya disarankan agar dapat meneliti faktor dan variabel penelitian lain yang mempengaruhi terjadinya kejadian diare.

Kata Kunci : Makanan, Minuman, Diare

PENDAHULUAN

Diare kini menjadi salah kesehatan global. Sekitar 525.000 anak meninggal karena diare setiap tahunnya. Hal ini menjadikan diare sebagai penyebab kematian kedua pada anak di bawah usia 5 tahun. Melalui penelitian untuk mengembangkan dan menguji strategi baru untuk mencegah dan mengendalikan diare, meningkatkan kapasitas untuk menerapkan tindakan pencegahan seperti sanitasi, perbaikan sumber air, pengolahan air rumah tangga dan penyimpanan yang aman, dan vaksinasi rotavirus, dll. Serta mengembangkan langkah-langkah kesehatan baru dan membantu melatih petugas kesehatan. (WHO, 2017).

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), diare didefinisikan sebagai buang air besar yang mengandung tinja cair lebih dari tiga kali sehari (atau buang air besar lebih sering dari biasanya). Diare biasanya merupakan gejala infeksi usus yang disebabkan oleh berbagai bakteri, virus, dan parasit. Infeksi ini dapat

47
65 nyebarkan dari orang ke orang melalui makanan atau air minum yang terkontaminasi atau sanitasi yang buruk. Bakteri, virus, dan parasit per45 ab infeksi biasanya ditularkan melalui tinja yang terkontaminasi.

Kurangnya fasilitas sanitasi dan kebersihan yang layak, serta air bersih untuk minum, memasak, dan membersihkan, biasanya merupakan penyebab paling umum dari infeksi ini. Dua bakteri yang paling sering menyebabkan diare di negara-negara berpenghasilan rendah adalah rotavirus dan *E. coli*. Infeksi patogen lain seperti *shigella* dan *cryptosporidium*. (WHO,2017)

Adanya mikroorganisme pada saluran cerna merupakan penyebab utama terjadinya diare46 ut. Daging, telur mentah, dan makanan olahan lainnya adalah contoh makanan hewan mentah yang mungkin terkontaminasi. Bakteri patogen juga dapat masuk ke5 alam tubuh manusia melalui enzim yang bertanggung jawab dalam pengolahan makanan. Pekerja dapur yang tidak ncuci tangan dengan benar juga dapat menyebabkan kontaminasi bakteri. Selain itu, mikroorganisme dapat5 berpindah dari makanan ke makanan dengan menggunakan pisau dan peralatan dapur yang sama. Percikan makanan mentah lain yang mengandung mikroorg3 isme patogen dapat mencemari makanan matang dengan mikroorganisme. (Amaliah,2017)

Saat ini, diare masih menjadi masalah kesehatan masyarakat3 dan penyebab kematian utama di seluruh dunia. Antara 5 juta dan 10 juta orang meninggal setiap tahunnya. Diare masih menjadi masalah global dengan angka kesakitan dan kematian yang tinggi di banyak negara, terutama di negara-negara berkembang. Saat ini, angka kematian akibat diare adalah 3,8 per 1.000 orang per tahun, dengan 3,2 kasus anak terjadi setiap tahunnya pada anak di bawah usia 5 tahun (Nikmatur Rohmah, 2019). Berdasarkan data WHO, pada tahun 2018 terdapat 7 anak usia 1 hingga 59 bulan atau sebanyak 364.990 jiwa yang meninggal karena diare.. (WHO 2019).

Menurut data dari Komdat Kesmas dari Januari hingga November 2021, diare merupakan penyebab utama kematian bayi setelah lahir, dengan prevalensi 8% pada semua k9 ompok umur dan 12,3% pada bayi usia 28 hari bayi. Diare erat kaitannya dengan terhambatnya pertumbuhan. Diare berulang pada bayi dan anak kecil dapat menyebabkan gangguan pertumbuhan. Berdasarkan data Profil Kesehatan Indonesia, diare khususnya merupakan penyebab utama 14,5% kematian pada kelompok anak usia 29 hari hingga 11 bulan. Pada kelompok anak dibawah 5 tahun (12-59 bulan), 4,55% meninggal karena diare. (Permenkes.RI 2022).

Data dari Riskesdas (2018) menunjukkan bahwa di Provinsi Sulawesi Barat, diare adalah penyakit berbasis lingkungan yang paling umum. Pada tahun 2021, prevalensi diare untuk semua umur 8,4% dan untuk balita 6,9%, tetapi pada tahun 2022, prevalensi diare di Kabupaten Majene meningkat menjadi 13,6% (BPS, 2023). (Puskesmas Lembang, 2022). Berdasarkan karya sebelumnya oleh Fauzi dkk (2023), penelitian ini mengkaji hubungan antara praktik sanitasi holistik berbasis masyarakat dengan kasus diare pada anak dibawah 5 tahun di wilayah kerja Puskesmas Sumban I dengan penyediaan air minum dan makanan terkait dengan pemantauan.

54 Penelitian sebelumnya oleh Selviana dkk. (2017) menunjukkan bahwa responden dengan cadangan air yang tidak memenuhi syarat lebih besar kemungkinannya terkena diare dibandingkan dengan responden yang memiliki cadangan air yang memenuhi syarat. Wadah berisi air sebaiknya disimpan di tempat yang sulit dijangkau vektor, ditutup dan dibersihkan setiap tiga hari. Wadah yang disimpan lebih dari 3 hari rentan terhadap pertumbuhan bakteri. Selain itu, survei menunjukkan bahwa responden memiliki penyimpanan air minum yang buruk. Kualitas mikrobiologis air minum kemungkinan besar melebihi ambang batas normal jika tidak ditampung, tidak dibersihkan lebih dari tiga hari, dan berada di tempat yang kotor atau banyak kontak dengan hewan..(Hafwi et al., 2023)

Dalam pengelolaan makanan rumah tangga, ada batas berapa lama makanan dapat bertahan dalam kondisi baik dan sehat, sehingga diperlukan perencanaan, pengolahan, dan penyajian yang tepat, serta penyimpanan yang tepat untuk mengurangi13 ntaminasi. Jika faktor-faktor kebersihan tidak diperhatikan, penyajian makanan dapat menimbulkan masalah kesehatan. Hal ini merupakan sal41 atu bagian dari pengolahan makanan yang tidak tepat yang dapat menyebabkan penyakit lingkungan.(Ikrimah et al, 2018)

Berdasarkan latar belakang, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Hubungan Pengelolaan Makanan Dan Minuman Rumah Tangga terhadap Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene”

MAT6 RI DAN METODE

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian observasional analitik dengan pendekatan *Case Control*, Penelitian *Case Control* adalah rancangan epidemiologi yang mempelajari hubungan antara paparan dan penyakit dengan cara membandingkan kelompok kasus dan kelompok kontrol berdasarkan status paparnya.

11 Pengumpulan Data

Data primer ini didapatkan setelah dilakukan observasi dan pengumpulan data dengan wawancara pada pasien diare di wilayah kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene. Data sekunder diperoleh dengan mengumpulkan data penyakit diare dari Puskesmas Lembang.

13

Pengolahan dan Analisis Data

Teknik pengolahan data dalam penelitian ini terdiri dari Editing dilakukan terhadap data hasil observasi, wawancara dan pengisian quisioner. Kemudian memberikan kode atau tanda terhadap catatan observasi, wawancara, atau kuesioner beserta isi atau jawabannya. Proses mengimput data kedalam bentuk tabel tertentu sesuai dengan kebutuhan. Proses analisa data digunakan ketika peneliti sudah mengumpulkan data lapangan. Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah bivariat. Analisa bivariat memiliki tujuan untuk melihat hubungan antar dua variabel. Uji analisis data yang digunakan yaitu uji *chi square* (Notoatmodjo,2010:182)

HASIL

28 Dari hasil penelitian yang dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene dimana penelitian ini yang menjadi responden adalah masyarakat yang tercatat sebagai pasien diare pada rekam medik Puskesmas Lembang. Pada penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret-April 2024 yang dimana menggunakan kuesioner serta melakukan wawancara pada masyarakat untuk mengetahui ada tau tidak adanya hubungan pengelolaan makanan dengan kejadian diare di wilayah kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene.

Tabel Distribusi Responden

8

Hubungan Pemilihan Bahan Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan pemilihan bahan makanan dengan kejadian diare pada responden dengan uji chi square menggunakan SPSS, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel berikut ini:

Tabel 1

1

Hasil Uji Chi-Square Hubungan Pemilihan Bahan Makanan Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Pemilihan Bahan Makanan	Kelompok				P Value	OR (95% CI)
	Kasus		Kontrol			
	N	%	n	%		
Kurang Baik	52	55,3	35	37,2	0,019	2,087 (1,265-3,740)
Baik	42	44,7	59	62,8		
Total	94	100	94	100		

Sumber : Data Primer 2024

61

Tabel 1 Hasil uji chi-square menunjukkan hubungan signifikan antara pemilihan makanan dan jumlah diare yang terjadi (p value 0,019). Kelompok yang diare (55,3%) lebih tinggi daripada kelompok yang tidak diare (37,2%). Nilai 2,087 ditemukan sebagai hasil dari perhitungan OR.

1

Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada responden dengan uji chi square menggunakan SPSS, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel berikut ini:

Tabel 2

1

Hasil Uji Chi-Square Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Penyimpanan Bahan Makanan	Kelompok				P Value	OR (95% CI)
	Kasus		Kontrol			
	N	%	n	%		
Kurang Baik	45	47,9	36	38,3	0,239	1,480 (0,828- 2,643)
Baik	49	52,1	58	61,7		
Total	94	100	94	100		

Sumber : Data Primer 2024

Tabel 3 menunjukkan hubungan yang tidak signifikan antara penyimpanan bahan makanan dan jumlah kasus diare pada kelompok responden dengan penyimpanan bahan makanan (p value 0,237). Hasil uji Chi-Square menunjukkan bahwa kelompok responden dengan diare memiliki skor lebih rendah (61,7%) daripada kelompok responden yang tidak diare (52,1%). Nilai 1,480 ditentukan oleh hasil perhitungan OR..

Hubungan Pengolahan Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan pengolahan makanan dengan kejadian diare pada responden dengan uji chi square menggunakan SPSS, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel berikut ini:

Tabel 4
Hasil Uji Chi-Square Hubungan Pengolahan Makanan dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Pengolahan Makanan dan Minuman	Kelompok				P Value	OR (95% CI)
	Kasus		Kontrol			
	n	%	N	%		
Kurang Baik	49	52,1	37	39,4	0,107	1,677
Baik	45	47,9	57	60,6		(0,940-
Total	94	100	94	100		2,992)

Sumber : Data Primer 2024

Tabel 4 menunjukkan hubungan tidak signifikan antara pengolahan makanan dan minuman dengan jumlah kasus diare (p value 0,107). Hasil Uji Chi-Square menunjukkan bahwa kelompok responden dengan pengolahan makanan kategori kurang baik lebih tinggi daripada kelompok tidak diare (39,4%). Nilai 1,677 ditentukan oleh hasil perhitungan OR.

Hubungan Penyimpanan Makanan dan Minuman Jadi Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan penyimpanan makanan jadi dengan kejadian diare pada responden dengan uji chi square menggunakan SPSS, hasil uji analisis ditunjukkan dengan table dibawah ini.

Tabel 5
Hasil Uji Chi-Square Hubungan Penyimpanan Makanan dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Penyimpanan Makanan dan Minuman Jadi	Diare				P Value	OR (95% CI)
	Kasus		Kontrol			
	n	%	N	%		
Kurang Baik	45	47,9	36	38,3	0,239	1,480
Baik	49	52,1	58	61,7		(0,828-
Total	94	100	94	100		2,643)

Sumber : Data Primer 2024

Tabel 5 Hasil uji chi-square menunjukkan bahwa tidak ada hubungan signifikan antara penyimpanan makanan dan jumlah kasus diare nilai (p value 0.239). Selain itu, kelompok responden dengan penyimpanan makanan memiliki tingkat kesehatan yang lebih rendah pada kelompok yang diare (47,9%) dibandingkan dengan kelompok yang tidak diare (38,3%). Nilai 1,480 ditemukan sebagai hasil dari perhitungan OR.

Hubungan Penyajian Makanan dan Minuman dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Analisis data dilakukan untuk mengetahui hubungan penyajian makanan dengan kejadian diare pada responden dengan uji chi square menggunakan SPSS, hasil uji analisis ditunjukkan dengan tabel dibawah ini.

Tabel 6
Hasil Uji Chi-Square Hubungan Penyajian Makanan dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Penyajian Makanan dan Minuman	Kelompok				P Value	OR (95% CI)
	Kasus		Kontrol			
	n	%	N	%		
Kurang Baik	56	59,6	34	36,2	0,002	2,601

Baik	38	40,9	60	64,5	(1.443-4.686)
Total	94	100	94	100	

Sumber : Data Primer 2024

Tabel 6 ada hubungan signifikan antara penyajian makanan dan minuman dengan kejadian diare (p value 0,106). Hasil uji chi-square menunjukkan bahwa kelompok responden dengan penyajian makanan yang kurang baik lebih tinggi pada kelompok yang diare (59,6%) daripada kelompok yang tidak diare (36,2%). Nilai 2,601 ditemukan sebagai hasil dari perhitungan OR.

PEMBAHASAN

Hubungan Pemilihan Bahan Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Sebelum bahan makanan diolah, proses pemilihan dilakukan. Dalam memilih bahan makanan untuk diolah, penjamah makanan harus mengetahui sumber bahan makanan yang baik untuk mengurangi keracunan, memudahkan pengendalian, dan mempertahankan kualitasnya. Hasil olahan makanan yang disajikan dipengaruhi secara signifikan oleh kualitas bahan makanan. Ciri-ciri fisik dan kualitas bahan makanan, seperti bentuk, warna, kesegaran, dan bau, dapat digunakan untuk menentukan kualitas bahan makanan. Makanan dianggap berkualitas tinggi jika tidak terkontaminasi atau tercemar, termasuk pencemaran oleh pestisida dan bahan kimia lainnya. Hasil olahan yang sehat dan berkualitas tinggi akan dibuat dengan bahan makanan yang berkualitas. (Widyastuti, 2019)

Makanan yang tidak segar dan kadaluarsa dapat menjadi tempat bakteri berkembang biak, sehingga jika dimakan dapat menyebabkan diare. Masing-masing makanan memiliki tanggal kadaluarsa. Makanan yang sudah dikemas atau diberi pengawet biasanya lebih lama disimpan daripada yang tidak dikemas atau tidak diberi pengawet.

Salah satu indikator penilaian dalam penelitian ini adalah penggunaan air yang tidak memenuhi syarat secara fisik; air yang tidak memenuhi syarat, seperti air yang berasa atau berbau, menunjukkan adanya kontaminasi bakteri atau kandungan bahan kimia yang melebihi nilai baku mutu yang diperbolehkan sesuai dengan Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang kesehatan lingkungan. Hasil observasi menunjukkan bahwa 70 orang dengan kondisi air berbau dan 67 orang dengan kondisi air berasa mengalami diare. 52 orang dalam kategori pemilihan bahan makanan yang buruk mengalami diare, dan 35 orang dalam kategori pemilihan bahan makanan yang baik mengalami diare. Hasilnya menunjukkan bahwa 87 dari responden tidak menerapkan pemilihan bahan makanan yang baik, karena bahan makanan yang dikemas dan tidak dikemas tidak menunjukkan tanda-tanda segar seperti keriput, hitam, dan bau busuk, dan bahan makanan yang sudah kadaluarsa masih disimpan bersama bahan makanan lainnya.

Hasil pengamatan dan pengolahan data menunjukkan bahwa jumlah responden diare dalam kelompok dengan pemilihan makanan kategori buruk lebih tinggi daripada kelompok tidak diare (37,2%).

Hasil olah data, yang dilakukan menggunakan SPSS, menunjukkan value 0,019, dengan asumsi nilai p-value tidak lebih dari 0,05. Uji Chi Square digunakan untuk mengevaluasi hasil ini. Ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara pemilihan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang. Hasil menunjukkan bahwa responden dengan pemilihan bahan makanan yang kurang baik memiliki 2,087 kali lebih besar untuk mengalami diare dibandingkan responden dengan pemilihan bahan makanan yang baik.

Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Selviana (2017), yang menemukan bahwa ada hubungan antara jumlah kasus diare dan kualitas air minum dan makanan. Penemuan ini juga sejalan dengan penelitian Wandasari (2014), yang menemukan bahwa kualitas air dalam penelitian ini dipengaruhi oleh sumber air dan tempat penyimpanan air, sedangkan kualitas air yang tidak memenuhi persyaratan diare

Masyarakat harus mempertimbangkan kualitas bahan makanan yang akan diolah dengan mempertimbangkan sifat fisiknya, seperti bentuk, warna, kesegaran, dan bau. Mereka juga harus mempertimbangkan kualitas air yang akan digunakan untuk mengolah dan mengonsumsi bahan makanan. Orang-orang yang memiliki kondisi fisik air yang tidak memenuhi syarat, seperti rasa dan bau, dapat memperbaiki airnya dengan menggunakan saringan pasir sederhana yang dicampur dengan karbon aktif (arang batok kelapa). Tujuannya adalah untuk menjaga keamanan dan kemurnian makanan dan minuman agar orang tidak sakit diare.

Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Penyimpanan bahan makanan memungkinkan bahan makanan berkualitas tinggi disimpan di tempat penyimpanan agar tidak membusuk dan siap diolah. Meletakkan makanan menurut aturan sanitasi tempat penyimpanan, suhu penyimpanan, dan waktu penyimpanan di rak makanan. Kontaminasi oleh

mikroorganisme seperti jamur, bakteri, virus, dan parasit serta bahan kimia yang berbahaya dapat muncul di tempat penyimpanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. (Widyastuti, 2019).

Menurut hasil observasi, 107 orang yang menjawab (56,9%) telah menerapkan praktik penyimpanan bahan makan yang efektif. Sebagai contoh, bahan makanan yang mengandung protein tinggi (seperti daging, ikan, dan olahan lainnya) disimpan di dalam lemari pendingin (*freezing*) dengan rak yang berbeda sesuai dengan peruntukannya; sayuran dan bahan makanan tidak langsung diolah disimpan di dalam lemari pendingin (*fresh cooling*) dengan rak yang berbeda dari bahan makanan lainnya; tempat penyimpanan makanan mentah dipisahkan dari makanan sudah matang dan prinsip FIFO digunakan dalam penyimpanan makanan..

Dari hasil observasi dan pengolahan data yang telah dilakukan menunjukkan hasil responden dengan penyimpanan bahan makanan kategori kurang baik lebih tinggi pada kelompok diare (61,7%) dari pada kelompok tidak diare (52,1%).

"Tidak ada hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas 4 mbang", menurut hasil olah data menggunakan SPSS, di mana pendekatan *Case Control* digunakan dengan uji Chi Square dengan nilai p-value <0,05.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar peserta penelitian telah menerapkan prinsip penyimpanan bahan makanan yang baik, seperti memastikan tempat penyimpanan bahan makanan mentah dan matang terpisah, menggunakan prinsip *FIFO* (*First In First Out*) dan *FEFO* (*First Expired First Out*), dan menjaga wadah air bersih dan ditutup. Hasil uji menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara diare dan penyimpanan makanan. Ini mungkin karena faktor lain yang lebih dominan dalam menyebabkan diare, seperti tidak menjaga kebersihan orang saat menyiapkan makanan atau makanan yang terkontaminasi di tempat lain.

Hal ini sejalan dengan penelitian Waso (2022) yang menemukan bahwa tidak ada hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan terjadinya diare, dan lokasi tidak berpengaruh terhadap terjadinya penyakit diare. Saat menyimpan makanan, berhati-hatilah agar makanan tidak mengenai lantai, dinding, atau langit-langit. Jarak makanan dengan lantai 15cm, dan jarak makanan dengan dinding 5cm. Jarak antara makanan dan plafon adalah 60cm.

Hal ini untuk menjamin keamanan dan kebersihan pangan. Jarak dari lantai dimaksudkan untuk mencegah kontaminasi debu, air dan serangga pada lantai, dan jarak dari dinding dimaksudkan untuk menjamin sirkulasi udara dan memudahkan pembersihan. Selain itu, jarak dari plafon dimaksudkan untuk meningkatkan sirkulasi udara dan menghindari kotoran. Kemungkinan kontaminasi debu.

Hubungan Pengolahan Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembabg Kabupaten Majene

Pengolahan bahan makanan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi makanan jadi, masak, atau siap santap dengan memperhatikan standar pengolahan yang tepat. Hasil penelitian di lapangan menunjukkan bahwa beberapa petugas pengolahan makanan memiliki kuku yang panjang dan menggunakan peralatan yang tidak bersih dan tidak aman, serta beberapa yang tidak menjaga kebersihan tempat pengolahan makanan sehingga terlihat lalat. (Widyastuti, 2019).

Menurut hasil observasi, 102 (54,3%) responden telah menerapkan pengolahan makanan yang baik. Makanan mentah dicuci terlebih dahulu sebelum diolah, dan air minum juga dimasak terlebih dahulu sebelum diolah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 86 (45,7%) responden, terus menerapkan praktik pengelolaan makanan yang buruk, seperti pengolahan makanan yang tidak bersih dengan tanda-tanda vektor dan lalat, dan penggunaan peralatan yang tidak bersih dan tidak aman (sendok dan peralatan masak yang berkarat dan tidak tahan panas).

Kelompok diare memiliki tingkat pengolahan makanan yang lebih buruk (52,1%) daripada kelompok tidak diare (39,4%).

"Tidak ada hubungan antara pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas 4 mbang", menurut hasil olah data menggunakan SPSS, yang dilakukan dengan pendekatan *Case Control* dan menggunakan uji Chi Square dengan nilai p-value <0,05.

Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa pengolahan makanan yang baik telah diterapkan oleh sebagian besar responden. Makanan mentah dicuci terlebih dahulu sebelum diolah, dan air minum juga dimasak terlebih dahulu sebelum diolah. Tidak mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun sebelum makan adalah penyebab diare lain. Bakteri yang menyebabkan diare dapat masuk ke tubuh melalui tangan yang tidak bersih atau saat makan.

Ini sejalan dengan penelitian Fajriah 2019 yang menemukan bahwa tidak ada hubungan antara pengolahan air dan bahan makanan dengan kasus diare, meskipun banyak masyarakat telah melakukan pengolahan makanan yang baik. Hasilnya menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengolahan makanan dan kasus diare.

Selain mengikuti aturan pengolahan makanan yang baik, masyarakat harus memperhatikan hal-hal lain yang dapat menyebabkan diare, seperti cara menyediakan makanan dan minuman serta mencuci tangan dengan sabun di air mengalir sebelum makan.

Hubungan Penyimpanan Makanan Dan Minuman Jadi Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Penyimpanan makanan yang telah dimasak atau jadi dilakukan untuk menjaga kualitas makanan dalam wadah penyimpanan khusus untuk menghentikan perkembangan bakteri dan mencegah kebusukan makanan. Jenis makanan yang sesuai atau cocok untuk media pertumbuhan bakteri ditentukan selama perkembangan. Oleh karena itu, untuk mencegah penyebaran dan perkembangan bakteri patogen, mengawetkan makanan, dan mengurangi pembusukan, teknik penyimpanan makanan yang baik harus diperhatikan. (Widyastuti, 2019).

Hasilnya menunjukkan bahwa 107 (56,9%) responden mengikuti praktik penyimpanan bahan makanan yang baik, yang berarti makanan dan minuman yang telah diolah disimpan di wadah yang tertutup dan tempat penyimpanan bahan mentah tidak dicampur..

Hasilnya menunjukkan bahwa beberapa responden juga menerapkan praktik penyimpanan makanan dan minuman jadi dengan benar dan tepat, yaitu menyimpan makanan dan minuman yang telah diolah di tempat yang masih basah dan kurang bersih, serta menyimpan makanan yang sudah tidak layak konsumsi (basi).

Hasil pengamatan dan pengolahan data menunjukkan bahwa kelompok diare memiliki kategori kurang baik lebih tinggi daripada kelompok tidak diare (47,9%).

"Tidak ada hubungan antara penyimpanan makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang", menurut hasil olah data SPSS, yang dilakukan dengan pendekatan Case Control dan menggunakan uji Chi Square dengan nilai p-value <0,05.

Hal ini disebabkan sebagian besar responden mempraktikkan penyimpanan makanan yang benar. Sama halnya dengan makanan dan minuman yang diolah dan disimpan dalam wadah tertutup, tempat penyimpanan makanan jadi tidak tercampur dengan tempat penyimpanan produk mentah. Hal ini mungkin juga disebabkan oleh faktor lain yang berhubungan dengan wabah diare, seperti kebersihan penyajian makanan.

Hal ini sesuai dengan temuan penelitian Ikrimah (2018) yang menunjukkan tidak adanya hubungan antara pengelolaan dan penyimpanan air minum dengan kejadian diare. Kajian ini tidak relevan karena hasil survei dan responden mengenai penyimpanan air minum memenuhi persyaratan yaitu membersihkan wadah penyimpanan tertutup yang sulit dijangkau vektor, dan membersihkan wadah air minum bila kosong. Oleh karena itu, penelitian ini menyimpulkan bahwa penyimpanan air minum tidak berhubungan dengan frekuensi diare. Bahkan ketika menyimpan makanan dan minuman matang, kehati-hatian harus diberikan untuk menjamin penyimpanan makanan yang baik dan benar.

Makanan dan minuman yang diolah dan disimpan disimpan pada tempat yang masih lembap dan tidak bersih, serta tempat penyimpanan atau wadahnya tidak dipisahkan sehingga menjadikan makanan jadi jenis apapun tidak layak untuk dikonsumsi. Berdasarkan hasil observasi ditemukan bahwa masih terdapat sebagian masyarakat yang kurang baik dalam mengawetkan makanan dan minuman yang telah dimasak.

Hubungan Penyajian Makanan dan Minuman Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

Menyajikan makanan adalah bagian terakhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disediakan harus siap santap dan siap disantap. Menyajikan makanan matang dalam wadah penyimpanan khusus merupakan salah satu cara menjaga kualitas makanan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan mencegah pembusukan makanan. Perkembangan bakteri tergantung pada jenis makanan yang cocok atau jenis makanan yang sesuai dengan media pertumbuhannya. (Amaliyah, 2017)

Hasil observasi menunjukkan bahwa pada kategori "pemberian makanan dan minuman yang tidak memadai", terdapat 56 responden yang mengalami diare. Sedangkan pada kategori "Penyajian makanan dan minuman enak", 38 orang mengaku berpengalaman dengan susu. Hal ini mencakup apakah makanan disajikan dalam peralatan yang bersih dan aman, apakah makanan disajikan dalam kondisi baik (tidak basi), dan apakah setiap jenis makanan disajikan dalam wadah atau sendok yang berbeda, serta di mana makanan tersebut disajikan. Bersih, tidak terlihat serangga atau vektor serangga lain di tempat penyajian makanan, dan air yang disajikan adalah air yang telah diolah sebelumnya.

Hasil observasi menunjukkan bahwa 90 dari 188 responden tidak melakukan pemilihan makanan yang benar, seperti menyajikan makanan dalam gelas dan sendok yang tidak bersih dan aman karena sendok dan gelas tersebut berkarat dan terlihat tidak bersih. Saus sambal yang sudah dalam kondisi buruk masih tersaji di meja, sendok yang sama digunakan untuk beberapa lauk pauk dan serangga, serta tanda-tanda adanya vektor lain di area distribusi makanan dapat disebutkan. Responden yang kurang memahami ungkapan bahan yang tepat dan benar.

Dari hasil observasi dan pengolahan data yang telah dilakukan menunjukkan kelompok responden dengan penyajian makanan kategori kurang baik lebih tinggi pada kelompok diare (59,6%) dari pada kelompok tidak diare (36,2%).

Hasil olah data menggunakan SPSS, yang dilakukan dengan pendekatan Case Control dan menggunakan uji Chi Square dengan persyaratan nilai p-value <0,05, menunjukkan bahwa "ada hubungan antara penyajian makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang". Hasil

perhitungan nilai OR menunjukkan bahwa responden yang menerima makanan dan minuman dengan kualitas rendah memiliki tingkat gizi yang rendah.

Ketika makanan dan minuman diberikan dengan cara yang tidak steril, dapat terjadi kontaminasi makanan oleh bakteri, virus, parasit patogen, atau bahan kimia. Mikroorganisme dapat masuk ke saluran pencernaan dan menyebabkan infeksi yang menyebabkan diare.

Ada kemungkinan bahwa kontaminasi dapat berasal dari makanan yang disajikan dengan sendok dan gelas yang kurang bersih dan tidak aman karena terdapat korosi pada sendok tersebut, gelas tampak tidak bersih, sambal sudah basi tetapi masih disajikan di atas meja, sendok yang sama digunakan untuk beberapa lauk, dan serangga dan tanda-tanda vektor lainnya ditemukan di tempat penyajian makanan. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa responden masih belum menyelesaikan pemeriksaan mereka.

Menurut penelitian Hanifatun (2016), hasil penelitian didukung oleh fakta bahwa ada hubungan antara cara penyajian makanan dan kasus diare; makanan masak yang disajikan secara terbuka dapat membawa pencemaran jika bentuknya tidak bersih. Selain itu, jika makanan diletakkan di atas meja dan tidak dibersihkan dengan baik, debu atau bahan makanan mentah dapat mencemari makanan yang disajikan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa beberapa responden gagal menerapkan penyajian makanan yang baik karena mereka tidak tahu bagaimana melakukannya agar tidak terkena diare. Oleh karena itu, penting bagi petugas kesehatan di wilayah kerja puskesmas Lembang untuk mendapatkan konseling dan pelatihan tentang enam prinsip pengolahan makanan, khususnya tentang penyajian makanan.

Untuk menghindari gangguan kesehatan dan memberikan manfaat terbaik bagi tubuh, kebersihan makanan dalam rumah tangga harus dikelola dengan baik dan benar. Menurut Depkes RI, yang dikutip dari Waso (2022), tujuan pengelolaan makanan dan minuman adalah untuk mengontrol unsur-unsur makanan, individu, lokasi, dan peralatan yang berpotensi menyebabkan penyakit atau gangguan kesehatan.

69 Keterbatasan penelitian ini adalah hasil sebab akibat. Sulit untuk memastikan bahwa hasil penelitian tidak dipengaruhi oleh faktor lain selain variabel yang diteliti karena penelitian ini dilakukan secara retrospektif atau setelah kasus muncul. Hal ini menunjukkan bahwa kondisi pengelolaan makanan responden mungkin sudah berubah, dan bahwa hanya ingatan responden, yang terkadang tidak akurat, yang dapat memberikan jawaban..

78

SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian mengenai analisis pengelolaan makanan 9 dan kejadian diare di wilayah kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: Ada hubungan antara pemilihan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang (p value 0,019). Nilai OR menunjukkan responden dengan pemilihan bahan makanan yang kurang baik memiliki risiko 2,087 kali mengalami kejadian diare dibandingkan responden dengan pemilihan bahan makanan yang baik. Tidak ada hubungan antara penyimpanan bahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang (p value 0,239). Tidak ada hubungan antara pengolahan makanan dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang (p value 0,107). Tidak ada hubungan antara penyimpanan makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang (p value 0,239). Ada hubungan antara penyajian makanan jadi/masak dengan kejadian diare pada masyarakat di wilayah kerja Puskesmas Lembang (p value 0,002). Hasil perhitungan nilai OR menunjukkan responden dengan penyajian makanan dan minuman yang kurang baik memiliki risiko 2,601 kali mengalami kejadian diare dibandingkan responden dengan penyajian makanan dan minuman yang baik.

Bagi peneliti selanjutnya disarankan agar dapat meneliti faktor dan variabel penelitian lain yang mempengaruhi terjadinya kejadian diare khususnya di wilayah kerja Puskesmas Lembang untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Diharapkan masyarakat dapat benar-benar menerapkan prinsip pengelolaan makanan dan minuman yang baik, seperti pemilihan bahan makanan yang segar dan tidak kadaluarsa, melakukan pengolahan terlebih dahulu pada air yang tidak memenuhi syarat kualitas air, memperhatikan kebersihan dan keamanan peralatan yang digunakan untuk makan dan mengolah makanan agar tidak menjadi sumber ataupun perantara penyakit diare. Diharapkan petugas di instansi dalam hal ini petugas Puskesmas Lembang meningkatkan lagi program penyuluhan tentang pengelolaan makanan dan minuman khususnya pada rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Lembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman-A* (A. T. Gunawan, Ed.; 2nd ed.). Deepublish.
- Ariani, Ayu Putri. (2016). *Diare Pencegahan dan Pengobatannya*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Erlani, Rasjid, A., Ruhban, A., Syamsuddin, Hidayat, & Indraswari, N. L. A. (2023). *Buku Panduan Penulisan Proposal Penelitian dan Skripsi*. Politeknik Kesehatan Makassar.
- Falasifa, M. (2015). *Hubungan Antara Sanitasi Total Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Kerja*

Puskesmas Kepil 2 Kecamatan Kepil Kabupaten Wonosobo. Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat, 2015.

- Hafwi, L., Fauzi, N., Martini, M., Udijono, A., & Hestningsih, R. (2023). *Hubungan Penerapan Sanitasi Total Berbasis Masyarakat dengan Kejadian Diare Anak Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Sumbang I. Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat*, 2023, 4.
- Haidah, N. (2021). *Metode Penelitian* (Syamsuddin, Ed.). Poltekkes Kemenkes Makassar.
- Haidah, N., Nurwahidah, & Hidayat. (2023). *Hubungan Pengetahuan Perilaku Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) Dengan Kejadian Penyakit Diare Pada Anak Usia 6- 12 Tahun Di Wilayah Puskemas Bajeng Kabupaten Gowa. Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat* , 23, 1–2.
- Hasifa, (2018). *Hubungan Sanitasi Makanan dan Jamban Keluarga Dengan Kejadian Diare Di Wilayah Kerja Puskesmas Bontonompo I Kabupaten Gowa. Jurnal Ilmiah Kesehatan Diagnosis*, 12,1-2
- Humaira, A., Indah, M. F., & Mahmudah. (2020). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diare Pada Anak Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Rawat Inap Cempaka Kota Banjar Baru. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 14, 1–11.
- Ikrimah, et al (2018). *Hubungan Pengelolaan Air Minum Dan Makanan Rumah Tangga Dengan Kejadian Diare. Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol 15, No. 2, Juli 2018.
- Indah, Fenita Purnama sari, dkk. 2021. *Penerapan Program Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) dengan Kejadian Diare pada Balita. Jurnal Ilmiah Kesehatan* Vol. 20 No.
- Juffrie, et al. 2015. *Gastroenterologi-hepatologi*. Jakarta: Badan penerbit IDAI. Kemenkes RI. 2017. *Prosedur Sanitasi Makanan*. Jakarta.
- Permenkes RI (2022). *Rencana Aksi Program Pencegahan Dan Pengendalian Penyakit Tahun 2020-2024*
- Permenkes RI. (2018). *Laporan Nasional RIKESDAS 2018*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, 483.
- Setyarini, D. M. D., & 'Hidaayah, N. (2022). *The Correlation between Clean and Healthy Living Behavior and Diarrhea Incidence in Children Under Five Years Old. Jumal of Health Science*, 1–9.
- Suardana I. B. K., 2017. *Diktat Immunologi Dasar Sistem Imun*. Universitas Udayana Denpasar. Bali.
- Suharyono. 2018. *Diare Akut, Klinik dan Laboratorik*. Rineka Cipta. Jakarta
- Trisnawati, E., & Munawarah, S. (2017). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diare Pada Anak Usia 4-6 Tahun*. 3
- Wahyuni, Selvia Dwi (2021) *Hubungan Personal Hygiene Dan Sanitasi Dengan Kejadian Diare Pada Balita Usia 1-5 Tahun Di Desa Talang Pangeran Ilir Dan Desa Ulak Kembahang Ii Kecamatan Pemulutan, Skripsi*, Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya. Indralaya
- Waso, C N D, 2019 *Hubungan Perilaku Sanitasi Makanan Dengan Kejadian Diare Pada Masyarakat Di Wilayah Kerja Puskemas Selemadeg Timur II Kabupaten Tabanan. Skripsi*, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Denpasar, Tabanan
- World Health Organization (WHO) .2019. *Global Health Estimates*.
<https://www.who.int/publications/i/item/9789241565707>
- Wulandari, K., & Ardiani, Y. (2019). *Penyehatan Makanan dan Minuman* (Suparmi & F. Basri, Eds.; 1st ed.). Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Yusuf, M. A. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan* (I. Fahmi & Suwito, Eds.; Pertama). Kencana.

Analisis Pengelolaan Makanan Dan Minuman Dengan Kejadian Diare di Wilayah Kerja Puskesmas Lembang Kabupaten Majene

ORIGINALITY REPORT

28%

SIMILARITY INDEX

23%

INTERNET SOURCES

16%

PUBLICATIONS

8%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | Fenita Purnama Sari Indah, Tita Cardiah, Azwar Rahmat, Kuswarini Sulandjari, Andiyan Andiyan, Nenden Hendayani. "Effect of Community-Based Total sanitation Program with diarrhea Incidents in toddler at communities near rivers", Materials Today: Proceedings, 2022
Publication | 2% |
| 2 | lib.unnes.ac.id
Internet Source | 1% |
| 3 | Submitted to iGroup
Student Paper | 1% |
| 4 | www.researchgate.net
Internet Source | 1% |
| 5 | belajarkesehatan.wordpress.com
Internet Source | 1% |
| 6 | docplayer.info
Internet Source | 1% |

7	www.scribd.com Internet Source	1 %
8	online-journal.unja.ac.id Internet Source	1 %
9	Submitted to Universitas Islam Indonesia Student Paper	1 %
10	ejournal.delihusada.ac.id Internet Source	1 %
11	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	1 %
12	zh.scribd.com Internet Source	1 %
13	pt.scribd.com Internet Source	1 %
14	www.neliti.com Internet Source	1 %
15	repository.unair.ac.id Internet Source	1 %
16	Submitted to Universitas Teuku Umar Student Paper	<1 %
17	ners.unair.ac.id Internet Source	<1 %
18	docobook.com	

<1 %

19

repository.uinsu.ac.id

Internet Source

<1 %

20

repository.unsri.ac.id

Internet Source

<1 %

21

ojs.stikeskeluargabunda.ac.id

Internet Source

<1 %

22

repository.uksw.edu

Internet Source

<1 %

23

Agung Priasmoyo, Widi Raharjo, Agus Fitriangga. "Determinan kejadian diare di Kecamatan Selakau tahun 2017", Jurnal Cerebellum, 2021

Publication

<1 %

24

media.neliti.com

Internet Source

<1 %

25

berkasbobby.blogspot.com

Internet Source

<1 %

26

repositori.usu.ac.id

Internet Source

<1 %

27

www.gamatbiogold.com

Internet Source

<1 %

28

123dok.com

Internet Source

<1 %

29	ojs.uho.ac.id Internet Source	<1 %
30	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
31	eprints.umg.ac.id Internet Source	<1 %
32	Submitted to Universitas Negeri Surabaya Student Paper	<1 %
33	repositori.uma.ac.id Internet Source	<1 %
34	Rahmi Lisdani, Budi Hartono. "Faktor Risiko Sanitasi Lingkungan terhadap Kejadian Stunting pada Balita di Indonesia : Literatur Review", Jurnal Sehat Mandiri, 2023 Publication	<1 %
35	Submitted to Universitas Muria Kudus Student Paper	<1 %
36	Submitted to Universitas Negeri Semarang Student Paper	<1 %
37	journal.stikessuakainsan.ac.id Internet Source	<1 %
38	jurnal.ut.ac.id Internet Source	<1 %
39	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	<1 %

40	Submitted to University of Wollongong Student Paper	<1 %
41	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1 %
42	www.ibupedia.com Internet Source	<1 %
43	ejournalmalahayati.ac.id Internet Source	<1 %
44	journal.unj.ac.id Internet Source	<1 %
45	poltek-binahusada.e-journal.id Internet Source	<1 %
46	repository.umy.ac.id Internet Source	<1 %
47	doku.pub Internet Source	<1 %
48	ejournal.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	<1 %
49	ejournal.stikesmhk.ac.id Internet Source	<1 %
50	jtk.poltekkes-pontianak.ac.id Internet Source	<1 %
51	jurnal.poltekkesmamuju.ac.id Internet Source	<1 %

52

prodiaohi.co.id

Internet Source

<1 %

53

repository.unri.ac.id

Internet Source

<1 %

54

Maria Sumaryati, Darmi Arda. "GAMBARAN TENTANG KEJADIAN DIARE DI SD INP BIRU KABUPATEN BONE", JURNAL ILMIAH KESEHATAN SANDI HUSADA, 2019

Publication

<1 %

55

Sigit Purnawan. "HUBUNGAN FAKTOR PERILAKU DENGAN KEJADIAN PENYAKIT MALARIA", Jurnal Pangan Gizi dan Kesehatan, 2010

Publication

<1 %

56

eprints.poltekkesjogja.ac.id

Internet Source

<1 %

57

garuda.kemdikbud.go.id

Internet Source

<1 %

58

journal2.unusa.ac.id

Internet Source

<1 %

59

lianerako.blogspot.com

Internet Source

<1 %

60

repo.poltekkes-medan.ac.id

Internet Source

<1 %

61

www.jurnal.unisa.ac.id

Internet Source

<1 %

62

Marcelo Dias de Castro, Julio Maria Chebli, Luciano José Costa, Katia Regina Lopes Alves et al. "Infectious diarrhea in autologous stem cell transplantation: high prevalence of coccidia in a South American center", Hematology, Transfusion and Cell Therapy, 2018

Publication

<1 %

63

Wilfried H. Purba, Tri Yunis Miko Wahyono, Akira Ito, Widarso H. S. Widarso, Abdulbar Hamid, Rizal Subahar, Sri S. Margono. "Factors Associated With Occurrence of Cysticercosis Among Wamena People's, at Jayawijaya District, Papua Province, In 2002", Makara Journal of Health Research, 2010

Publication

<1 %

64

Wiqayatun Khazanah. "Edukasi keamanan pangan didapur rumah tangga", AcTion: Aceh Nutrition Journal, 2020

Publication

<1 %

65

academicjournal.yarsi.ac.id

Internet Source

<1 %

66

akper-sandikarsa.e-journal.id

Internet Source

<1 %

digilib.uinsby.ac.id

67

Internet Source

<1 %

68

eprints.uny.ac.id

Internet Source

<1 %

69

id.123dok.com

Internet Source

<1 %

70

jurnal.fk.uns.ac.id

Internet Source

<1 %

71

jurnal.uimedan.ac.id

Internet Source

<1 %

72

jurnal.undhirabali.ac.id

Internet Source

<1 %

73

my-best.id

Internet Source

<1 %

74

www.thefasthorses.com

Internet Source

<1 %

75

ALBERTINA ENGA NAWU. "HUBUNGAN PERILAKU IBU TENTANG KESEHATAN YANG TERENCANA (HEALTH PLANNED BEHAVIOR) DENGAN KEJADIAN DIARE PADA ANAK BALITA", Media Husada Journal Of Nursing Science, 2023

Publication

<1 %

76

Psiari Kusuma Wardani. "Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Perdarahan Pasca

<1 %

Persalinan", Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan, 2017

Publication

77

Decita Putri Hendriani, Ernawati Ernawati.
"TINGKAT PENGETAHUAN IBU TENTANG
DIARE DENGAN KEJADIAN DIARE PADA
BALITA", Jurnal Kesehatan Tambusai, 2023

Publication

<1 %

78

digilib.unisayogya.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On