



Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Oleh *Stapylococcus aureus* di Kalasan Sleman Yogyakarta Tahun 2017

Vivin Fitriana¹, Riezky Prihastuti¹, Adi Isworo², Riris A. A¹

1. Field Epidemiology Training Programs, Universitas Gadjah Mada, Indonesia; 2. Politeknik Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI

Latar Belakang

Tanggal 17 Mei 2017 Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman menerima laporan dari Rumah Sakit Islam Yogyakarta adanya pasien yang mengalami gejala mual, muntah, diare, lemas, nyeri perut dari PT X Indonesia sebanyak 36 orang.

Tujuan

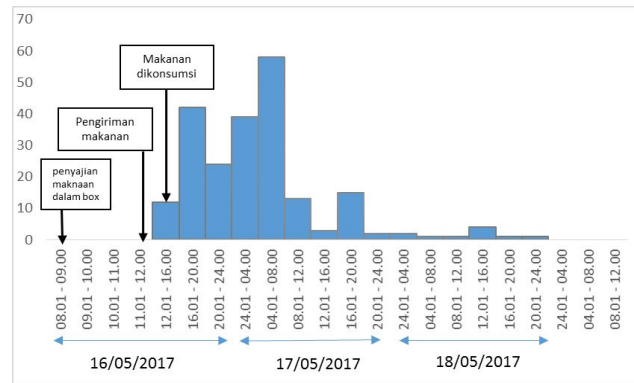
- Identifikasi sumber keracunan makanan
- Menentukan faktor risiko terjadinya keracunan makanan
- Langkah-langkah penanggulangan.

Metode

- Penelitian ini menggunakan deskriptif analitik *cohort retrospektif*.
- Pengumpulan data melalui wawancara dan observasi. Sampel diperiksa dengan pemeriksaan mikrobiologi
- Kasus ialah karyawan PT X Indonesia yang mengkonsumsi makan siang tanggal 16 Mei 2017 pukul 12:00 WIB dan mengalami 2 atau lebih gejala; diare, mual, muntah, nyeri perut/mules, sakit kepala, pusing, kram perut, lemas, kembung, nyeri otot dan berkeringat dingin setelah mengkonsumsi makanan siang.

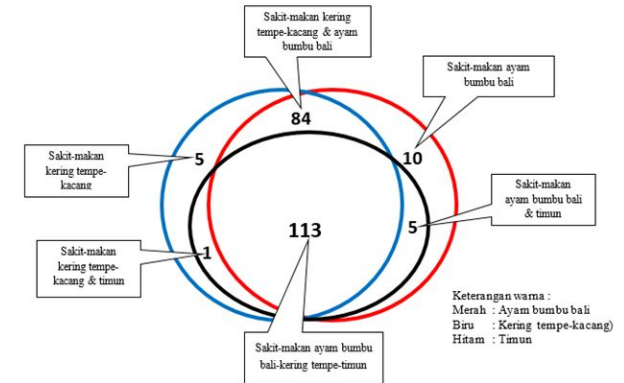
Hasil

Total kasus terpapar sebanyak 218 karyawan dan kasus tidak terpapar sebanyak 52 karyawan. Gejala yang dirasakan diare (80,73%), mual (59,17%), dan keringat dingin(50,45%). Sebagian besar kasus terpapar sakit merupakan laki-laki (73,36%) dengan didominasi kelompok umur <20 tahun (80%).



Gambar 1. Kurva Epidemiologi Keracunan Makanan di PT X

Penularan penyakit secara *common source* dengan masa inkubasi 45 menit sampai 59 jam 30 menit (mean = 4 jam). Ayam bumbu bali, kering tempe dan timun terjadi interaksi penyebab kesakitan dengan *attack rate* terbesar pada ayam bumbu bali 87,24%. Hasil analitik menunjukkan bahwa makanan yang paling signifikan terhadap terjadinya keracunan yaitu ayam bumbu bali (RR=4,02; p = 0,042). Dari hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan ayam bumbu bali positif *S. aureus*.



Gambar 2. Jumlah Sakit Menurut Attack Rate Makanan Tertinggi Yang di Makan di PT X Indonesia Kecamatan Kalasan Kabupaten Sleman Tahun 2017

Kesimpulan

- Terjadi KLB keracunan makanan di PT X. Indonesia pada 16 Mei 2017.
- KLB disebabkan konsumsi makan siang yang terkontaminasi oleh bakteri *S. Aureus*.
- Pengolahan makanan diduga menjadi pemicu terjadinya keracunan makanan

Rekomendasi

- Penyuluhan tentang pengolahan makanan dengan higienis kepada penjamah makanan, bagi jasa catering dan hygiene perorangan,.
- Dinas Kesehatan Kab. Sleman memberikan pengawasan terhadap pelayanan catering terkait perizinan.

Daftar Pustaka

- 1) CDC. 2003. *compendium of acute foodborne and waterborne disease*. <https://www.cdc.gov/diseases/about/cdc/2003/compndium.pdf>, diakses tanggal 11 juni 2017
- 2) Badan pom. <http://www2.pom.go.id/public/sakerdes/produktur/rambaktatogen.pdf>, diakses 11 juni 2017
- 3) Departemen pelayanan kemanusiaan pemerintah victoria. 2005. *pedoman bagi anada menjaga keamanan makanan (your guide to food safety) indonesia*
- 4) Keputusan menteri kesehatan ri. 2003. *keputusan menteri kesehatan republik indonesia nomor 942/merkes/sk/vii/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan*.
- 5) Kementerian kesehatan ri. 2014. *pusat data dan informasi; perilaku mencuci tangan pakai sabun di indonesia*
- 6) CDC. 2012. *klebsiella pneumoniae in health care setting*. <https://www.cdc.gov/hai/organisms/ks/ksiebacteria.html>, diakses tanggal 11 juni 2017



Gambar 3. Investigasi di layanan catering dan PT X Indonesia