

# KERACUNAN MAKANAN DI KANTOR X KALASAN KABUPATEN SLEMAN PROVINSI DIY – 2018

Wafiyah R. Wiariyanti<sup>1\*</sup>, Rilla V. Lalu<sup>1</sup>, T. A. Wibowo<sup>1</sup>, E. C. Prasetyaningsih<sup>2</sup>

1. Field Epidemiology Training Program, FKMK, Universitas Gadjah Mada.

2. Dinas Kesehatan Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah.



## LATAR BELAKANG

Pada tanggal 9 Mei 2018 Puskesmas Kalasan mendapatkan informasi, telah terjadi dugaan keracunan makanan saat pelatihan di kantor X Kalasan, setelah memakan makanan prasmanan yang disajikan pada hari Selasa 8 Mei 2018.



- ❖ Definisi kasus adalah orang yang mengalami satu atau lebih dari gejala mual/ diare/ muntah/ kembung dengan atau tanpa gejala lain seperti pusing/sakit kepala/demam setelah makan makanan *coffeebreak* pada pukul 10:00 WIB saat pelatihan di Kantor X Kalasan pada tanggal 8 Mei 2018.
- ❖ Definisi kontrol adalah orang yang tidak mengalami gejala sakit setelah makan makanan *coffeebreak* pada pukul 10:00 WIB saat pelatihan di Kantor X Kalasan pada tanggal 8 Mei 2018.
- ❖ Analisis data dilakukan dengan uji *Chi Square*.
- ❖ Investigasi lingkungan dilakukan dengan mendatangi dua *food handler*.
- ❖ Investigasi mikrobiologi dengan melakukan pemeriksaan laboratorium pada sampel makanan.

## TUJUAN

- ❖ Mengkonfirmasi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan.
- ❖ Mengetahui faktor resiko penyebab terjadinya keracunan makanan sehingga dapat memberikan rekomendasi kepada pihak terkait sebagai upaya pencegahan.

## METODE

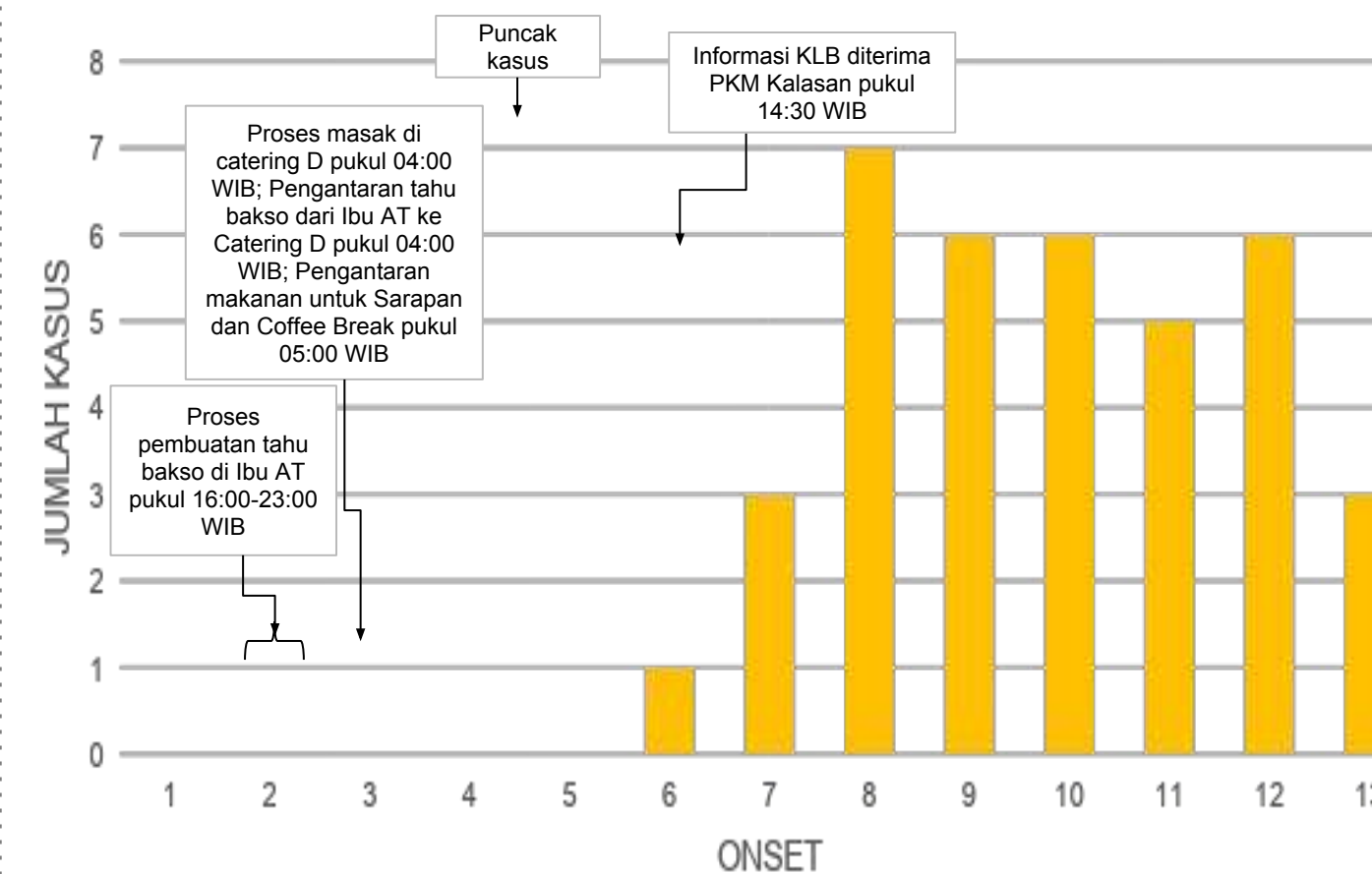
- ❖ Desain studi *case control* 1:1 dan kuesioner Penyelidikan Epidemiologi KLB Keracunan Pangan digunakan untuk pencarian kasus.



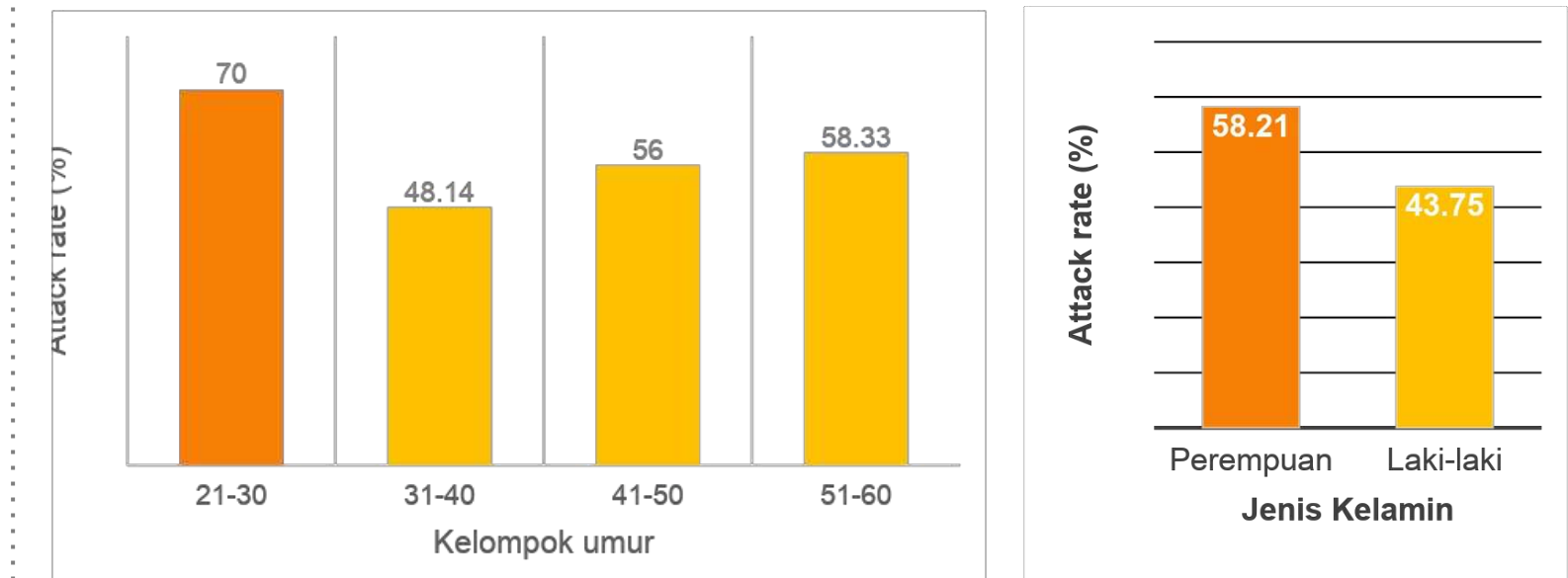
## HASIL

Terdapat 46 (51%) yang sakit dari 91 populasi beresiko. Kasus keracunan makanan didominasi perempuan (58,21%) dengan kelompok umur 21-30 tahun (70,00%). Gejala yang banyak dialami adalah mual (85%) dan diare (65%). Masa inkubasi kasus adalah 2-44 jam dengan rata-rata 23 jam. Hasil uji statistik menunjukkan tahu bakso berhubungan dengan kejadian (OR:8). Bakteri yang diduga menjadi penyebab adalah *Bacillus cereus* karena makanan diletakkan pada suhu ruangan >2 jam. Namun pada pemeriksaan mikrobiologi tidak menunjukkan hasil positif *Bacillus cereus* pada tahu bakso dikarenakan sampel yang diambil hanya dari satu *food handler*.

### Distribusi kasus berdasarkan waktu



### Distribusi kasus berdasarkan orang



## KESIMPULAN

Telah terjadi kasus keracunan makanan di Kantor X Kalasan pada Rabu 8 Mei 2018 karena mengonsumsi makanan tahu bakso yang diduga telah terkontaminasi oleh *Bacillus cereus*. Rekomendasi yang diberikan adalah perlunya edukasi terkait *food safety* kepada pihak terkait.

## REFERENSI

- [1] Abraham, A., Al-Khaldi, S., & Beaudry, C. (2012). *Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Introduction*. (K. A. Lampel, Ed.) (2nd ed.). United States: Department of Health and Human Services.
- [2] Dierick, K. et al. (2005) 'Fatal Family Outbreak of Bacillus cereus -Associated Food Poisoning Fatal Family Outbreak of Bacillus cereus -Associated Food Poisoning', *Journal of Clinical Microbiology*, 43(8), pp. 4277–4279. doi: 10.1128/JCM.43.8.4277.
- [3] Ehling-Schulz, M., Guinebretiere, M.-H., Monthan, A., Berge, O., Fricker, M., & Svensson, B. (2006). Toxin gene profiling of enterotoxic and emetic Bacillus cereus. *FEMS Microbiology Letters*, 260(June), 232–240. <https://doi.org/10.1111/j.1574-6968.2006.00320.x>
- [4] Food Standards Australia New Zealand. (2016). *Compendium of Microbiological Criteria for Food*. Australia: Food Standards Australia New Zealand.
- [5] Gamarra, roberto M. (2018) 'Food Poisoning', *Medscape*. <https://emedicine.medscape.com/article/175569-overview>
- [6] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011) 'Pedoman Penyelidikan dan Penanggulangan Kejadian Luar Biasa', pp. 1–97.
- [7] Sabono, J.J. (2018) Penyelidikan Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan yang Bersumber dari Katering X Kabupaten Sleman Provinsi DIY Tahun 2018. Yogyakarta:UGM.
- [8] Senesi, S., & Ghelardi, E. (2010). Production, Secretion and Biological Activity of Bacillus cereus Enterotoxins. *Molecular Diversity Preservation International*, 2, 1690–1703. <https://doi.org/10.3390/toxins2071690>
- [9] Stephens, C. et al. (2017) *Food Poisoning*. <https://www.healthline.com/health/food-poisoning>
- [10] World Health Organization. (2008). *Foodborne Disease Outbreak - Guidelines for Investigation and Control*. Geneva.