

# KERACUNAN MAKANAN PADA PERTEMUAN KADER PKK DI KOTA YOGYAKARTA

[Siti Hatijah 1\*/Citra Indriani 1\*/Susilawati 2\*\*]

[\*FETP-UGM1\*/Dinkes Kota Yogyakarta2\*\*]



## AIM / OBJECTIVE

Tanggal 25 April 2018, Puskesmas Danurejan II melaporkan adanya dugaan kejadian luar biasa keracunan makanan pada pertemuan kader PKK di Kecamatan Danurejan sehari sebelumnya. Undangan yang hadir, dilaporkan mengalami diare, sakit perut, muntah dan lemas. Penyelidikan epidemiologi dilakukan oleh puskesmas Danurejan II, Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta dan karyasiswa FETP-UGM untuk mengidentifikasi sumber, cara penularan dan upaya pengendalian.

## METHODS

Deskriptif *observasional* dengan rancangan studi *Cohort retrospektif*. Kasus adalah orang yang mengonsumsi makanan yang disajikan pada pertemuan kader PKK di kantor kecamatan Danurejan tanggal 24 April 2018 dan mengalami satu atau lebih gejala diare, sakit perut, mual, muntah dan lemas. Data dikumpulkan melalui wawancara menggunakan kuesioner terstruktur.



## RESULTS

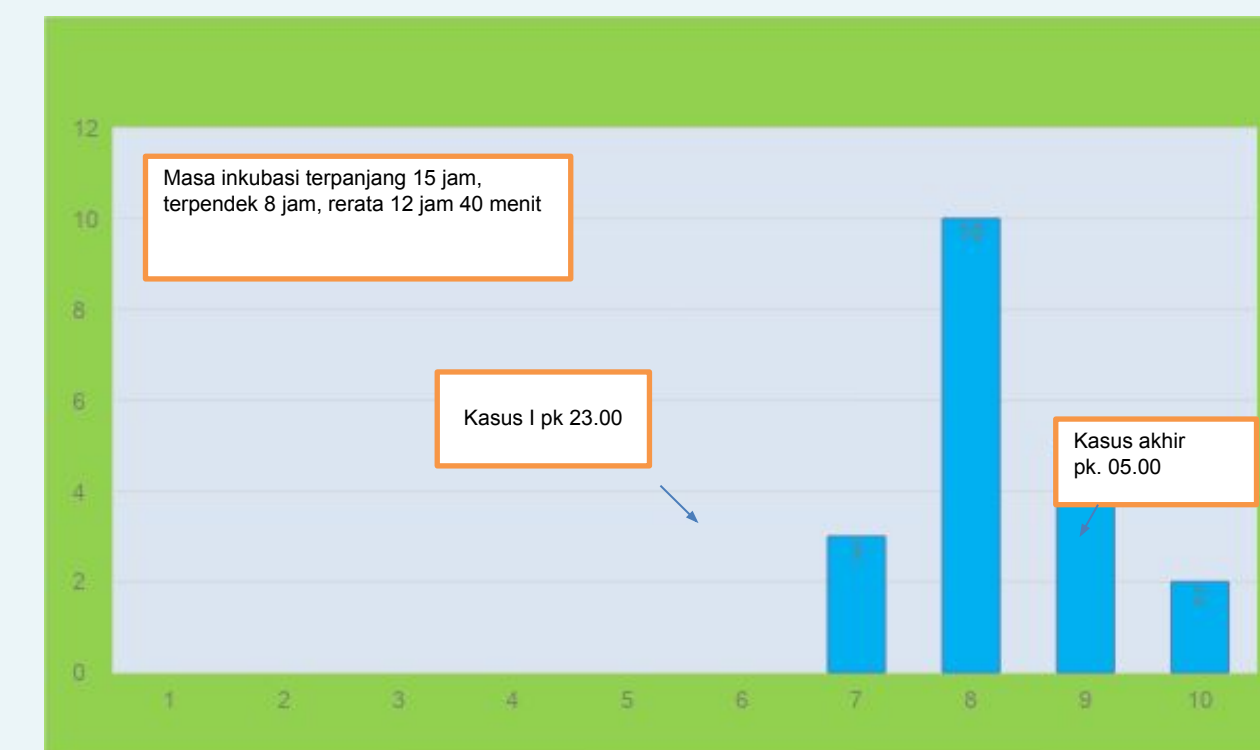
Jumlah yang sakit 20 orang ( AR : 25,9% , n = 77 ) , gejala utama: diare (90%), sakit perut (85%). Masa inkubasi 2,5 – 11 jam, penularan terjadi secara *common source*, KLB < 24 jam. *Attack rate* tertinggi pada usia 11- 20 tahun (AR: 55,5%). Jenis makanan yang diduga menjadi penyebab keracunan adalah ayam kecap ( RR = 1,488, p value = < 0,01, CI 95% 1,249 – 1,773 ). Penyebab keracunan berdasarkan gejala klinis dan masa inkubasi diduga bakteri *Bacillus cereus* dd *Clostridium perfringens* yang diduga mengkontaminasi ayam kecap.

### Gejala Klinis

Gejala	n = 77	(%)
Diare	18	90
Sakit perut	17	85
Lemas	5	25
Mual	3	15
Muntah	3	15
Perut panas	2	10



Graphic/Charts



Kurva Epidemik



## CONCLUSIONS

Terjadi KLB keracunan makanan di kecamatan Danurejan, Kota Yogyakarta tanggal 24-25 April 2018. Penyebab keracunan diduga dari menu ayam kecap yang diduga terkontaminasi bakteri *Bacillus cereus* atau *Clostridium perfringens*. Puskesmas sebaiknya melakukan pengawasan periodik pengelola jasa boga dan pemeriksaan rutin penjamah makanan, peralatan dan bahan pangan dengan melibatkan petugas surveilans kelurahan. Selain itu, dalam pelaksanaan pengawasan, puskesmas dapat melibatkan masyarakat sesuai kearifan lokal setempat

## BIBLIOGRAPHY

- Arnesen, S., Fagerlund, A. and Granum, P. (2008) 'From soil to gut : Bacillus cereus and its food poisoning toxins', Pubmed, 32(4), pp. 579–606.
- Casingena, J. (2016) Food Safety Management in Catering Establishment in Malta. Hagaa-Helia.
- CDC (2003) 'Compendium of Acute Foodborne and Waterborne Diseases', inCenter for Disease control and Prevention. USA.
- China, S. council of P. R. of (2007) The Quality and Safety of Food in China.
- Chin, J. (2000) Manual Pemberantasan Penyakit Menular. 17th edn. California.
- Dierrick, K. et al. (2005) 'Fatal family outbreak of Bacillus cereus - associated food poisoning', Pubmed, 43 (8), pp. 4277–9.
- Gaulin, C., Viger, Y. and Fillion, L. (2002) 'An outbreak of Bacillus cereus implicating a part time banquet caterer', Pubmed, 93 (5), pp. 353–5.
- Heymann, D. (no date) Control of Communicable Diseases Manual. 20th edn. USA.
- Kotiranta, A., Loutnamaa, K. and Haapasalo, M. (2000) 'Epidemiology and Pathogenesis of Bacillus cereus Infection', Microbes Infect, 2(2), pp. 189–98.
- Simon, J. et al. (2006) 'A Country-by-Country Look at Regulations and Best Practices in the Global Cold Chain - Food Safety Magazine', Food Safety Magazine Month: October/november.
- Smith, D. et al. (2004) 'Detection of Bacillus cereus in selected retail chicken product', Pubmed, 67 (8), pp. 1770–3.
- Wen, S. H. et all (2017) 'Molecular genotyping, biofilmformation and antibiotics resistance of enterotoxigenic Clostridium perfringens isolated from meat supplied to school cafeterias in South Korea', Anaerobe, 52, pp. 115–121
- World Health Organization, 'Food Safety: What you should know' (2017) SEARO. World Health Organization, South-East Asia Regional Office. Available at: [http://www.searo.who.int/entity/world\\_health\\_day/2015/whd-what-you-should-know/en/](http://www.searo.who.int/entity/world_health_day/2015/whd-what-you-should-know/en/) (Accessed: 7 November 2018).