

PENTINGNYA PEMERIKSAAN REKTAL SWAB BAGI PENJAMAH PANGAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT Jiwa GRHASIA DIY SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN INFEKSI DAN PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN

Abstrak

Instalasi Gizi Rumah Sakit memiliki peran strategis dalam menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan sesuai kebutuhan pasien. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan pada masyarakat umum, makanan rumah sakit dikonsumsi oleh pasien yang sebagian besar memiliki kondisi kesehatan yang rentan terhadap infeksi, seperti pasien dengan penyakit kronis, lansia, maupun pasien dengan gangguan sistem imun. Oleh karena itu, keamanan pangan menjadi salah satu komponen penting dalam upaya pencegahan infeksi terkait pelayanan kesehatan (*Healthcare-Associated Infections/HAIs*). Salah satu faktor yang dapat memengaruhi keamanan pangan adalah kondisi kesehatan penjamah pangan. Penjamah pangan yang menjadi pembawa (*carrier*) bakteri enterik patogen tanpa gejala berpotensi mencemari makanan selama proses pengolahan dan penyajian. Pemeriksaan rektal swab merupakan salah satu metode laboratorium yang dapat digunakan untuk mendeteksi keberadaan bakteri enterik patogen pada saluran cerna. Artikel ini membahas pentingnya pemeriksaan rektal swab bagi penjamah pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Grhasia DIY. Manfaat, keterbatasan, serta implementasinya sebagai bagian dari sistem higiene sanitasi dan pengendalian infeksi.

Kata kunci: rektal swab, penjamah pangan, instalasi gizi, rumah sakit, keamanan pangan, higiene sanitasi.

Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan bagian integral dari pelayanan kesehatan yang bertujuan memenuhi kebutuhan gizi pasien sekaligus mendukung proses penyembuhan. Makanan yang disajikan tidak hanya harus memenuhi kebutuhan zat gizi, tetapi juga harus bebas dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologis.

Pasien rumah sakit merupakan kelompok yang lebih rentan terhadap penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*) dibandingkan masyarakat umum. Risiko tersebut meningkat pada pasien dengan daya tahan tubuh menurun, lansia, maupun pasien yang dirawat di unit perawatan intensif (HCU). Pada kelompok ini, infeksi akibat pangan yang terkontaminasi dapat memperburuk kondisi klinis, memperpanjang lama rawat inap, meningkatkan penggunaan antibiotik, bahkan meningkatkan angka kematian.

Keamanan pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain kualitas bahan makanan, sanitasi lingkungan, kebersihan peralatan, sistem distribusi makanan, dan kondisi kesehatan penjamah pangan. Penjamah pangan yang terinfeksi atau menjadi pembawa bakteri patogen tanpa gejala dapat menjadi sumber kontaminasi biologis apabila praktik higiene personal tidak diterapkan secara konsisten.

Oleh karena itu, pemeriksaan kesehatan bagi penjamah pangan merupakan salah satu komponen penting dalam program higiene sanitasi rumah sakit. Salah satu pemeriksaan yang dapat dilakukan berdasarkan indikasi dan penilaian risiko adalah pemeriksaan rektal swab untuk mendeteksi bakteri enterik patogen.

Penjamah Pangan sebagai Mata Rantai Penularan Mikroorganisme

Penjamah pangan adalah setiap tenaga yang secara langsung menangani bahan makanan mulai dari penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, distribusi hingga penyajian makanan kepada pasien.

Kontaminasi biologis dapat terjadi apabila penjamah pangan :

1. Tidak mencuci tangan setelah menggunakan toilet
2. Bekerja saat mengalami diare atau muntah
3. Memiliki kebersihan kuku dan tangan yang buruk
4. Mengalami infeksi saluran cerna
5. Menjadi *asymptomatic carrier* bakteri enterik

Bakteri patogen dari saluran pencernaan dapat berpindah ke tangan melalui jalur fekal-oral, kemudian mencemari makanan, peralatan, maupun permukaan kerja. Makanan siap santap yang tidak mengalami pemanasan kembali memiliki risiko lebih tinggi menjadi media penularan.

Pemeriksaan Rektal Swab

Pemeriksaan rektal swab merupakan metode pengambilan spesimen dari mukosa rektum menggunakan kapas steril untuk mendeteksi keberadaan bakteri enterik patogen. Spesimen kemudian diperiksa melalui kultur mikrobiologi sehingga dapat diketahui apakah terdapat pertumbuhan bakteri seperti :

1. *Salmonella* spp.
2. *Shigella* spp.
3. *Escherichia coli* patogen tertentu
4. Bakteri enterik lain yang relevan sesuai indikasi pemeriksaan.

Pemeriksaan dilakukan oleh tenaga kesehatan yang kompeten dengan prosedur aseptik sehingga hasil yang diperoleh memiliki nilai diagnostik yang baik.

Mengapa Pemeriksaan Ini Penting di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Grhasia?

1. Melindungi Pasien Berisiko Tinggi

Berbeda dengan restoran atau jasa boga umum, makanan rumah sakit dikonsumsi oleh pasien yang sebagian besar memiliki sistem imun menurun. Kontaminasi bakteri dalam jumlah kecil sekalipun dapat menyebabkan infeksi yang lebih berat dibandingkan pada individu sehat.

2. Mencegah *Healthcare-Associated Infections* (HAIs)

Meskipun HAIs umumnya dikaitkan dengan tindakan medis, makanan yang terkontaminasi juga dapat menjadi salah satu media penularan mikroorganisme di rumah sakit. Pemeriksaan kesehatan penjamah pangan membantu menurunkan salah satu faktor risiko yang dapat dikendalikan.

3. Mendeteksi Carrier Tanpa Gejala

Tidak semua orang yang membawa *Salmonella* atau *Shigella* mengalami diare. Sebagian individu tetap dapat mengeluarkan bakteri melalui feses selama beberapa minggu bahkan lebih lama sehingga berpotensi mencemari makanan apabila higiene tangan tidak optimal.

4. Mendukung Program Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI)

Program PPI di rumah sakit bertujuan memutus rantai penularan infeksi. Instalasi Gizi merupakan salah satu unit pendukung yang memiliki kontribusi terhadap keberhasilan program tersebut.

Pemeriksaan kesehatan penjamah pangan dapat menjadi bagian dari strategi pencegahan bersama dengan :

- a. Kepatuhan cuci tangan
- b. Penggunaan alat pelindung diri sesuai kebutuhan
- c. Sanitasi peralatan
- d. Sanitasi lingkungan dapur
- e. Monitoring suhu makanan
- f. Audit higiene sanitasi

5. Menjamin Mutu Pelayanan Rumah Sakit

Keamanan pangan merupakan indikator mutu pelayanan. Makanan yang aman meningkatkan keselamatan pasien (*patient safety*) dan mendukung pemenuhan standar akreditasi rumah sakit terkait pelayanan gizi, pencegahan infeksi, serta peningkatan mutu.

Pemeriksaan Rektal Swab sebagai Bagian dari Pendekatan Berbasis Risiko

Perlu dipahami bahwa perkembangan pedoman internasional menunjukkan pemeriksaan rektal swab **tidak selalu direkomendasikan sebagai pemeriksaan rutin bagi seluruh penjamah pangan**. Pendekatan yang lebih banyak digunakan saat ini adalah **berbasis risiko**, yaitu pemeriksaan dilakukan berdasarkan kondisi tertentu, misalnya :

1. Terdapat gejala diare atau dugaan infeksi saluran cerna
2. Terjadi dugaan atau investigasi kejadian luar biasa penyakit bawaan makanan
3. Ada indikasi epidemiologis bahwa penjamah pangan mungkin menjadi sumber penularan
4. Sesuai kebijakan rumah sakit atau hasil penilaian Komite Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI)

Dengan demikian, pemeriksaan rektal swab sebaiknya dipandang sebagai salah satu alat dalam pengendalian risiko, bukan sebagai satu-satunya upaya menjamin keamanan pangan.

Keterbatasan Pemeriksaan

Pemeriksaan rektal swab memiliki beberapa keterbatasan, antara lain :

1. Hasil negatif tidak selalu menyingkirkan kemungkinan adanya infeksi karena pelepasan bakteri melalui feses dapat bersifat intermiten
2. Pemeriksaan hanya menggambarkan kondisi pada saat spesimen diambil
3. Tidak menggantikan pentingnya higiene tangan dan sanitasi lingkungan

4. Memerlukan fasilitas laboratorium mikrobiologi dan interpretasi hasil yang tepat

Oleh karena itu, hasil pemeriksaan harus dipadukan dengan evaluasi klinis, penilaian risiko, dan pengawasan higiene sanitasi.

Hasil Pemeriksaan

Pengambilan sampel rektal swab bekerja sama dengan UPT Laboratorium Kesehatan Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman. Pengujian rektal swab dilaksanakan pada semua penjamah pangan yang bekerja di Instalasi Gizi. Untuk periode ini pengambilan sampel dilaksanakan pada 8 orang penjamah pangan. Pengambilan sampel dilaksanakan pada Senin, 29 Juni 2026 dengan tanggal hasil uji keluar pada Sabtu, 11 Juli 2026. Hasil pemeriksaan rektal swab dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Hasil Uji Rektal Swab

No	Nama Sample	Parameter Uji	Baku mutu	Hasil Pemerksaan	Metode Uji	Kesimpulan
1	Ny. RN	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
2	Ny. FM	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
3	Ny. SH	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
4	Ny. ER	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
5	Tn. DAM	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
6	Tn. AS	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
7	Tn. R	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
8	Tn. ArS	<i>Salmonela sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat
		<i>Shigella sp</i>	negatif	negatif	Biakan identifikasi	Memenuhi Syarat

Keterangan :

Dasar acuan yang digunakan sebagai dasar pemeriksaan adalah Acuan yang digunakan sebagai dasar pemeriksaan adalah Permenkes RI No. 17 Tahun 2024 tentang Perubahan Kedua atas Permenkes No. 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perijinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan

Kesimpulan

Penjamah pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Grhasia DIY memiliki peran penting dalam menjamin keamanan makanan bagi pasien. Mengingat pasien rumah sakit merupakan kelompok yang rentan terhadap infeksi, pengendalian risiko kontaminasi biologis menjadi prioritas. Pemeriksaan rektal swab dapat berperan sebagai metode deteksi bakteri enterik patogen pada penjamah pangan dalam kondisi tertentu, terutama berdasarkan penilaian risiko atau investigasi epidemiologis. Namun, pemeriksaan ini tidak dapat berdiri sendiri dan perlu diintegrasikan dengan program higiene sanitasi, pelatihan penjamah pangan, penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP), *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) serta Program Pencegahan dan Pengendalian Infeksi (PPI). Pendekatan yang komprehensif tersebut diharapkan mampu meningkatkan keamanan pangan, melindungi pasien dari penyakit bawaan makanan, serta mendukung mutu pelayanan dan keselamatan pasien di rumah sakit.

Daftar Pustaka

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 26 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Rumah Sakit.*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Standar Akreditasi Rumah Sakit.*