

Kliping Digital

Kasus Salmonellosis di Indonesia



Erik Kurniawan, S.I.Pust.

Pustakawan Ahli Pertama

Perpustakaan Balai Besar Pengujian Standar Instrument Veteriner

Juni 2024

Daftar Isi

No	Judul	Sumber	Waktu	Halaman
1.	<u>Penyebab Nomor Satu Infeksi Salmonella Bukan Daging</u>	cnnindonesia.com	11/03/2015	4
2.	<u>Keracunan Massal di Jombang Diduga Akibat Kontaminasi Bakteri Salmonella</u>	detik.com	04/12/2019	6
3.	<u>Kasus Matinya 28 Penyu di Bengkulu, Begini Hasil Uji Laboratorium</u>	mongabay.co.id	03/02/2020	8
4.	<u>Ayam di Kandang Baterai Disebut Bisa Sebabkan Penyakit Salmonellosis</u>	suara.com	14/09/2021	15
5.	<u>Satu Indonesia Salah Kaprah! Simpan Ayam di Rak Kulkas Paling Atas Ternyata Salah Banget! Stop Kalau Masih Mau Sehat Besok</u>	sajiansedap.grid.id	05/11/2021	17
6.	<u>Ini Bahaya Makan Ayam Tiren</u>	tempo.co	26/01/2022	22
7.	<u>Mengenal Salmonella, Bakteri yang Diduga Ada di Kinder Joy</u>	cnbcindonesia.com	06/04/2022	24
8.	<u>8 Gejala Infeksi Salmonella yang Paling Umum Dialami</u>	cnnindonesia.com	07/04/2022	27
9.	<u>Bahaya Salmonella, Bakteri yang Bikin Peredaran Cokelat Kinder Disetop</u>	cnnindonesia.com	12/04/2022	29
10.	<u>Kinder Joy Ditarik BPOM, Apa Itu Salmonella dan Gimana Cara Pencegahannya?</u>	pikiran-rakyat.com	12/04/2022	33
11.	<u>BPOM Izinkan Kembali Penjualan Cokelat Kinder Joy di Indonesia</u>	tirto.id	28/04/2022	36
12.	<u>Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella pada Produk Perikanan dari Bandara Juanda</u>	unair.ac.id	18/07/2022	38

13.	Bolehkah Anak Umur di Bawah 1 Tahun Makan Telor Setengah Mateng?	tirto.id	31/08/2022	40
14.	5 Penyakit yang Sering Menyerang pada Ternak Ayam	idntimes.com	03/01/2023	43
15.	Salmonellosis, Penyebab Banyak Kematian di Dunia	kumparan.com	11/05/2023	49
16.	Wabah Infeksi Salmonella Menyerang Puluhan Orang di Negara Bagian AS, Hewan Ini Penyebabnya	detik.com	27/08/2023	53
17.	Mahasiswa UGM Temukan Senyawa Baru untuk Atasi Salmonellosis	viva.co.id	25/10/2023	57
18.	Bakteri Salmonella masih Ditemukan pada Telur Dijual di Supermarket	mediaindonesia.com	04/11/2023	60
19.	Waspada! Bakteri Salmonella dalam Produksi Telur di Indonesia	indoposco.id	04/11/2023	64
20.	Pertama di Indonesia, Bakteri Salmonella untuk Bunuh Sel Kanker Serviks	medcom.id	02/01/2024	68



Judul : **Penyebab Nomor Satu Infeksi Salmonella Bukan Daging**

Waktu Terbit : **11 Mar 2015**

Sumber : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150311092039-255-38238/penyebab-nomor-satu-infeksi-salmonella-bukan-daging>



Kontribusi daging sapi pada salmonella kurang dari 10 persen. (Getty Images/Jacek Chabraszewski)

Jakarta, CNN Indonesia -- Salmonella, barangkali penyakit ini yang terpikirkan saat tergoda memakan adonan kue. Saat hendak memilih sayuran seperti timun mungkin tidak terpikir jika salmonella juga bisa menyerangnya.

Pada kenyataannya, sayuran-sayuran ungguran adalah sumber dari penyakit salmonella, menurut sebuah penelitian makanan yang fokus dilakukan pada 2008 sampai 2012, seperti dilansir dari laman Fox News.

Infeksi salmonella yang disebabkan oleh bakteri salmonellosis bisa menyebabkan dehidrasi ekstrem juga kematian. Salmonella menginfeksi orang-orang yang memakan makanan yang terkontaminasi bakteri salmonellosis.

Studi para peneliti melaporkan, sayuran menyumbang sekitar 18 persen kasus penyakit salmonella. Sementara, buah dan telur masing-masing menyumbang sekitar 12 persen sebagai penyebab salmonella.

Dilaporkan, ayam adalah daging yang paling bermasalah dengan sepuluh persen kasus infeksi salmonella. Daging sapi dan babi berada di belakangnya.

Meski demikian, daging sapi adalah penyebab terbesar infeksi jenis bakteri E.coli, dengan sekitar 46 persen kasus penyakit. Tanaman sayuran berada pada baris kedua untuk jenis bahan makanan yang terinfeksi bakteri E.coli dengan sekitar 36 persen kasus.

Penelitian pada Februari lalu itu mendukung temuan sebelumnya, bahwa makanan dapat lebih berisiko daripada daging dalam hal penyakit dari makanan, seperti salmonella dan E.coli.

Para peneliti mengamati dua penyakit dengan prioritas tinggi lain, listeria dan campylobacter. Pada listeria, buah adalah sumber utama penyakit tersebut. Sementara, campylobacter paling dikaitkan dengan susu.

Laporan ini merupakan upaya awal oleh tiga lembaga pangan di Amerika Serikat, yakni USDA, FDA, dan CDC, yang bersatu dalam forum Interagency Food Safety Analytics Collaboration.

Judul : Keracunan Massal di Jombang Diduga Akibat Kontaminasi Bakteri Salmonella

Penulis : Enggran Eko Budianto

Waktu terbit : 04 Des 2019

Sumber : <https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-4810025/keracunan-massal-di-jombang-diduga-akibat-kontaminasi-bakteri-salmonella>



Salah satu warga yang keracunan berkat (Foto: Enggran Eko Budianto/File)

Jombang - Keracunan massal yang dialami sekitar 40 warga Dusun Bogorejo, Desa Kalang Semanding, Kecamatan Perak, Jombang diduga akibat kontaminasi bakteri salmonella. Bakteri ini ditemukan pada sampel muntahan para korban dan bahan makanan yang diolah pemilik hajatan.

Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten Jombang drg Subandriyah mengatakan, sampel yang diuji laboratorium berupa muntahan korban dan sisa bahan makanan untuk membuat nasi berkat yang diambil dari rumah Hendro. Hasil uji laboratorium terhadap sampel tersebut baru dia terima Senin (2/12).

"Hasil labnya muncul salmonella di muntahan sama bahan makanan. Titrasinya tidak tertera sehingga saya tidak bisa ngomong detil," kata Subandriyah kepada wartawan, Rabu (4/12/2019).

Kontaminasi bakteri salmonella yang diduga mengakibatkan sekitar 40 warga Dusun Bogorejo mengalami keracunan. Para korban mengalami mual, pusing dan muntah-muntah setelah memakan nasi berkat dari Hendro pada Kamis (7/11) malam.

"Salmonella bakteri biasanya kalau terinfeksi mengakibatkan keracunan. Tapi kondisi para korban tidak parah. Tergantung seberapa daya tahan tubuhnya," terang Subandriyah.

Hasil lab tersebut, tambah Subandriyah, telah dikirim ke berbagai pihak terkait. Termasuk juga ke Polres Jombang yang menyelidiki kasus ini.

"Yang jelas sudah kami sampaikan ke pihak-pihak terkait," tandasnya.

Sementara Kasat Reskrim Polres Jombang AKP Ambuka Yudha mengaku belum menerima hasil uji laboratorium dari Dinas Kesehatan. Namun dia menegaskan, jika keracunan massal akibat kontaminasi bakteri, pihaknya akan menghentikan penyelidikan kasus ini.

"Kalau karena kontaminasi bakteri, kami yakin tidak ada unsur kesengajaan dari pembuat nasi berkat. Akan kami hentikan lidik," tegasnya.

Keracunan massal ini dialami sekitar 40 warga Dusun Bogorejo, Desa Kalang Semanding, Kecamatan Perak, Jombang pada Jumat (8/11). Para korban mengaku mengalami pusing, mual dan muntah setelah menyantap nasi berkat dari Hendro, warga setempat pada Kamis (7/11) malam. Saat itu Hendro menggelar hajatan untuk memperingati 40 hari meninggalnya ibunya, Sumi.

Judul : Kasus Matinya 28 Penyu di Bengkulu, Begini Hasil Uji Laboratorium

Penulis : Ahmad Supardi

Waktu terbit : 3 February 2020

Sumber : <https://www.mongabay.co.id/2020/02/03/kasus-matinya-28-penyu-di-bengkulu-begini-hasil-uji-laboratorium/>



- *Matinya 28 penyu di sejumlah pantai di Bengkulu tiga bulan terakhir, berdasarkan penjelasan Balai Konservasi Sumber Daya Alam [BKSDA] Bengkulu-Lampung akibat infeksi bakterial suspect salmonellosis dan clostridiosis. Penyebab lainnya, karena terjerat jaring nelayan dan makan sampah di laut.*
- *Kepastian ini atas hasil uji laboratorium Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor berdasarkan pemeriksaan sampel hati, ginjal, dan saluran pencernaan bangkai penyu yang mati terdampar di sekitar limbah air bahang pembangkit listrik tenaga uap [PLTU] batubara di Pantai Teluk Sepang, Bengkulu.*
- *BMKG Bengkulu juga menganalisis kondisi laut di Bengkulu, hasilnya diketahui adanya penyimpangan [anomali] dingin pada suhu muka laut di perairan barat Bengkulu pada*

September, Oktober, November dan Desember. Penurunan suhu itu sebesar 0,5 derajat hingga 3 derajat Celcius, dan mulai menghangat pertengahan Desember 2019 hingga sekarang.

- Yayasan Kanopi berargumen, jika dugaan kematian karena anomali cuaca seharusnya penyu mati bisa terdampar di pantai mana saja, di sepanjang 345 kilometer Pantai Barat Sumatera di Bengkulu.

Balai Konservasi Sumber Daya Alam [BKSDA] Bengkulu-Lampung mengumumkan penyebab matinya 28 penyu dalam tiga bulan terakhir di sejumlah pantai Bengkulu. Utamanya, karena infeksi bakterial *suspect salmonellosis* dan *clostridiosis*, selain mati karena terjerat jaring nelayan dan makan sampah di laut.

Dokter Hewan BKSDA Bengkulu-Lampung drh. Erni Suryanti Musabine mengatakan, jawaban itu berdasarkan hasil uji laboratorium Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor. Tentunya, setelah dilakukan pemeriksaan sampel hati, ginjal, dan saluran pencernaan bangkai penyu yang mati terdampar di sekitar limbah air bahang pembangkit listrik tenaga uap [PLTU] batubara di Pantai Teluk Sepang, Bengkulu.

“Kami sudah melakukan pemeriksaan dengan membedah bangkai penyu, hasilnya ditemukan sampah plastik, rokok, dan tali pada rongga perut dan saluran pencernaannya. Sedangkan pada penyu yang lain, kami mengirim sampelnya ke laboratorium veteriner dan laboratorium IPB,” kata Erni yang didampingi Kepala BKSDA Bengkulu-Lampung Donal Hutasoit, Asisten II Sekda Provinsi Bengkulu Yuliswani, Kepala Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan [DLHK] Provinsi Bengkulu Sorjum Ahyar, Kepala Badan Meteorologi Klimatologi, dan Geofisika [BMKG] Provinsi Bengkulu Kukuh Ribudiyanto, di Media Center Pemerintah Provinsi Bengkulu, Jumat [31/1/2020].

Meski demikian, Erni mengatakan perlu investigasi lebih lanjut. Sebab, infeksi bakterial *suspect salmonellosis* dan *clostridiosis* dipengaruhi spesimen sudah mengalami *autolysis* atau membusuk.



Tim Dokter Hewan BKSDA Bengkulu melakukan nekropsi empat bangkai penyu sisik yang ditemukan di Pantai Teluk Sepang, Bengkulu, beberapa waktu lalu. Foto: Ahmad Supardi/Mongabay Indonesia

Berdasarkan surat Kepala Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor, Nomor: B- /16/PK.310/H.5.1/01/19/538 tanggal 20 Januari 2020 perihal Pemeriksaan Laboratorium, diagnosa umum mikroskopis dari spesimen penyu yang dikirimkan menunjukkan hepatik nekrosis parah, hepatitis, enteritis [radang usus] parah, *haemoneehagi* [pendarahan], hemosiderosis [kerusakan sel darah merah], *myopathy* [pelemahan otot], dan *myosis* [peradangan otot kronis].

Sedangkan hasil pengujian Nomor: LB.19/538 Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian tanggal 10-11 Desember 2019 menjelaskan, dari pemeriksaan 11 spesimen organ penyu diketahui, hasil pengujian *toxicologi* tidak menunjukkan nilai yang mempengaruhi mortalitas penyu. Artinya, bukan karena tercemar zat kimia.

BMKG Bengkulu juga menganalisis kondisi laut di Bengkulu, hasilnya diketahui adanya penyimpangan [anomali] dingin pada suhu muka laut di perairan barat Bengkulu pada September, Oktober, November dan Desember. Penurunan suhu itu sebesar 0,5 derajat hingga 3 derajat Celcius, dan mulai menghangat pertengahan Desember 2019 hingga saat ini.

“Anomali ini tentu ada pengaruh pada biota laut jika daya tahan tubuhnya sedang dan lemah,” terang Kepala BMKG Provinsi Bengkulu, Kukuh Ribudiyanto.

Dia juga mengatakan, kondisi ini juga menyebabkan angin mengarah ke daratan, sehingga ketika ada biota laut mati akan terbawa gelombang lalu menepi ke darat.



Empat bangkai penyu sisik yang ditemukan mati di Pantai Teluk Sepang dikuburkan setelah dilakukan nekropsi. Foto: Ahmad Supardi/Mongabay Indonesia

Polemik kematian karena limbah PLTU

Sebelumnya Senin [13/1/2020], Kepala BKSDA Bengkulu Donal Hutasoit mengatakan, pesisir Bengkulu memang tempat penyu mendarat dan bertelur, seperti penyu sisik, penyu hijau, penyu lekang, dan penyu belimbing.

Masalahnya, peristiwa kematian ini banyak terjadi di pantai Teluk Sepang, tempat PLTU batubara yang sedang uji coba operasi. Dengan demikian, menimbulkan pendapat liar bahwa kematiannya akibat limbah.

Dari catatan *Mongabay Indonesia*, 25 penyu mati di Pantai Teluk Sepang, 1 individu di Pantai Panjang, 1 individu di Pantai Tapak Paderi, dan 1 individu di Pantau Kungkai, Seluma.

Penasaran dengan suhu air di Pantai Teluk Sepang, tim dari Jurusan Biologi Universitas Bengkulu [Unib] mengambil dua sampel air laut pada Ahad [1/12/2019] lalu. Sampel pertama dari kolam limbah air bahang dan sampel kedua sebagai kontrol, diambil sejauh dua kilometer dari kolam limbah.

"Kami ambil bersamaan. Di lokasi berjarak dua kilometer dari limbah, suhu air laut terdata 24 derajat Celcius, sedangkan di air buangan PLTU yang masuk ke laut 32 derajat Celcius. Perbedaan dua tempat itu 8 derajat," terangnya Sekretaris Jurusan Biologi Unib, Abdul Rahman kepada *Mongabay Indonesia* beberapa waktu lalu.

Hasil sampel Unib ini menguatkan uji yang dilakukan Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan [DLHK] Bengkulu, Rabu [20/11/2019]. Dari temuan DLHK, tercatat temperatur air di kolam air bahang sekitar 35 derajat Celsius.

"Sekitar limbah ada kenaikan suhu signifikan," ujarnya.

Mongabay Indonesia juga beberapa kali melakukan pemantauan di sekitar kolam air bahang. Tampak air limbah itu mengeluarkan busa tebal berwarna cokelat disertai bau menyengat.



Pantai Teluk Sepang yang tercemar. Foto: Rusdi/Mongabay Indonesia

Yayasan Kanopi menolak

Penjelasan kematian penyu karena faktor alam diragukan Yayasan Kanopi. Manajer Kampanye Yayasan Kanopi, Olan Sahayu menyatakan, jika dugaan kematian karena anomali cuaca seharusnya penyu mati bisa terdampar di pantai mana saja, di sepanjang 345 kilometer Pantai Barat Sumatera di Bengkulu.

"Faktanya, di Pantai Panjang hanya satu bangkai ditemukan. Di Pantai Tapak Paderi satu dan di Seluma juga satu. Sisanya, terdampar di sekitar kolam air bahang PLTU batubara Teluk Sepang," tegasnya.

Dia mengatakan PLTU ini telah melakukan dua kali uji coba yakni 19-26 September 2019 dan pada 8-15 Oktober 2019. Pada tahap ini, ditemukan buih kecokelatan dan berbau menyengat, yang keluar dari saluran pembuangan tersebut.

Setelah uji coba, bangkai penyu mulai ditemukan terdampar, terutama di Pantai Teluk Sepang. Diawali, penemuan dua ekor bangkai pada 10 November 2019 oleh warga setempat.

Olan tidak membantah, bila bangkai penyu yang luka itu diduga karena terjatuh jaring. "Masalahnya, dari data yang dimiliki bersama antara Kanopi dan BKSDA, yang terluka itu hanya sebagian kecil saja," katanya.

Namun, Olan mempermasalahkan izin pembuangan limbah PLTU Teluk Sepang yang dianggap DLHK akan diurus setelah operasi. Sebab, hal itu melanggar Peraturan Permen Lingkungan Hidup Nomor 8 Tahun 2009, Keputusan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 51 Tahun 2004, dan Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Nomor 12 Tahun 2006 tentang Persyaratan dan Tata Cara Perizinan Pembuangan Air Limbah ke Laut.

"Pembuangan limbah uji coba PLTU Teluk Sepang melanggar peraturan menteri," katanya.



PLTU Teluk Sepang. Foto: Rusdi/Mongabay Indonesia

Tak hanya itu, menurutnya, pembuangan limbah uji coba ke laut secara langsung juga melanggar Undang-undang Nomor 32 Tahun 2009, Pasal 60 yaitu setiap orang dilarang melakukan *dumping* limbah dan/atau bahan ke media lingkungan hidup tanpa izin. Pasal 104, yakni setiap orang yang melakukan *dumping* limbah dan/atau bahan ke media lingkungan hidup tanpa izin sebagaimana dimaksud Pasal 60, dipidana paling lama 3 [tiga] tahun dan denda paling banyak 3 miliar Rupiah.

Dumping [pembuangan] adalah kegiatan membuang, menempatkan, dan/atau memasukkan limbah dan/atau bahan dalam jumlah, konsentrasi, waktu, dan lokasi tertentu dengan persyaratan tertentu ke media lingkungan hidup tertentu.

Yayasan Kanopi juga menemukan fakta, dalam dokumen adendum amdal tidak dijelaskan bahwa Teluk Sepang merupakan habitat satwa dilindungi, yaitu penyu. "Artinya, pihak yang mengeluarkan izin lingkungan PLTU ini gagal mengidentifikasi habitat satwa dilindungi. Kami menilai kegiatan ini cacat amdal," tegas Olan.

Judul : Ayam di Kandang Baterai Disebut Bisa Sebabkan Penyakit Salmonellosis

Penulis : Andi Ahmad S

Waktu terbit : 14 September 2021

Sumber : <https://bogor.suara.com/read/2021/09/14/174907/ayam-di-kandang-baterai-disebut-bisa-sebabkan-penyakit-salmonellosis>

Diketahui, bahwa belakangan ini ada sebuah petisi www.change.org/AWIndonesia yang meminta rantai restoran A&W berkomitmen untuk tidak membeli telur dari peternakan kandang



Lagi heboh penolakan telur ayam dari peternakan kandang baterai.

SuaraBogor.id - Baru-baru ini produk ayam dan telur di kandang baterai. Hal itu disebabkan salah satu perusahaan di Indonesia yakni AW Indonesia membelinya di lokasi tersebut.

Diketahui, bahwa belakangan ini ada sebuah petisi www.change.org/AWIndonesia yang meminta rantai restoran A&W berkomitmen untuk tidak membeli telur dari peternakan kandang baterai.

Hal itu terungkap adanya informasi ratusan taksi online mengajak para penumpang untuk menandatangani petisi www.change.org/AWIndonesia, terkait produk yang dibeli dari kandang baterai.

Mengutip Suara.com, saat ini, berdasarkan pantauan petisi penolakan produk dari peternak ayam baterai sudah ditandatangani lebih dari dua ribu orang.

"A&W mengklaim menyediakan makanan cepat saji berkualitas tinggi dengan etos kerja yang baik. Kami meminta mereka untuk lebih welas asih terhadap ayam dan berkomitmen untuk tidak menggunakan telur dari peternakan kejam yang memperlakukan ayam seperti mesin," kata manajer kampanye Act for Farmed Animals, Anggodaka, beberapa saat lalu.

Hingga kini, restoran yang sudah beroperasi di Indonesia sejak tahun 1985 itu diketahui belum memberi respon apapun terkait hal ini.

Sebenarnya, AW sendiri sudah berkomitmen rantai pasokan telur bebas kandang untuk operasi mereka di Kanada, namun hal ini tidak kunjung dilakukan di Asia.

Untuk informasi, metode ternak ayam kandang baterai dianggap sebagai salah satu praktik paling kejam dalam industri peternakan karena ayam petelur tidak bergerak bebas.

Dampaknya, ayam bisa mengalami frustrasi dan jadi lebih rentan terhadap perkembangan penyakit yang menyakitkan seperti osteoporosis.

Tidak hanya berbahaya bagi ayam, Koordinator Act For Farmed Animals Among Prakosa mengungkapkan, kandang baterai dapat memicu munculnya penyakit berbahaya bagi manusia.

PBB telah menjelaskan bahwa sistem kurungan kandang baterai dapat meningkatkan risiko munculnya zoonosis, penyakit yang berasal dari hewan dan bisa menular ke manusia. Seperti flu burung, Covid-19, dan *Salmonellosis*.

Sejumlah penelitian memperlihatkan adanya kontaminasi bakteri *Salmonella* secara signifikan lebih tinggi dalam peternakan kerangkeng seperti kandang baterai.

Judul : **Satu Indonesia Salah Kaprah! Simpan Ayam di Rak Kulkas Paling Atas Ternyata Salah Banget! Stop Kalau Masih Mau Sehat Besok**

Penulis : **Ulfa**

Waktu terbit : **5 November 2021**

Sumber : <https://sajiansedap.grid.id/read/102978390/satu-indonesia-salah-kaprah-simpan-ayam-di-rak-kulkas-paling-atas-ternyata-salah-banget-stop-kalau-masih-mau-sehat-besok?page=all>



mirror.co.uk

Alasan jangan menyimpan ayam mentah di rak paling atas

Sajiansedap.com – Siapa yang suka makan ayam setiap hari?

Ayam merupakan bahan pangan yang paling aman untuk dihidangkan bagi keluarga setiap hari.

Mulai dari anak-anak hingga dewasa pasti akan senang kalau makan ayam.

Karena ayam bisa diolah menjadi berbagai masakan yang lezat, mulai dari digoreng, disayur, dibakar hingga dipepes sekalipun.

Maka dari itu biasanya ayam akan distok di rumah untuk bahan masak di hari-hari berikutnya.

Namun, ada beberapa hal yang harus diperhatikan saat kita mempersiapkan untuk memasak ayam.

Salah satunya yaitu saat kita menyimpan ayam di kulkas yang ternyata ada aturan tertentu, loh!

Ternyata cara menyimpan ayam di kulkas mulai sekarang jangan ditaruh di rak paling atas!

Karena ada bahaya menyimpan ayam di rak atas kulkas yang tak banyak orang tahu, nih.

Wah, memangnya kenapa?

Dilansir dari Mirror.co.uk, ahli gizi anak Many Sacher memberi beberapa peringatan penting tentang cara menyimpan ayam di kulkas berikut ini.

Jangan Menaruh Ayam di Rak Kulkas Atas

Sacher menjelaskan dalam mamamia, untuk jangan menyimpan ayam di rak kulkas paling atas.

"Ketika membongkar barang belanjaan setelah berbelanja, banyak dari kita cenderung terburu-buru dan memasukkan segala sesuatu ke kulkas," tuturnya.



Kolase Freepik

Kebiasaan menyimpan daging ayam yang bikin kulkas jadi bau

"Pada makanan berisiko tinggi seperti ayam, yang terbaik adalah menyimpannya di rak bawah, untuk mengurangi kontaminasi cairan ayam menetes ke makanan lain."

"Sebuah strategi sederhana menuju keluarga yang lebih sehat," tambahnya.

Tidak hanya soal menyimpan ayam di kulkas saja, Sacher juga menyarankan agar kita tidak mencuci daging ayam sebelum di masak.

Ini karena bakteri dapat terangkut dalam air yang digunakan untuk mencuci dan malah menyebar ke area dapur kita.

Sebagai penggantinya, Anda dapat menggunakan handuk kertas untuk membersihkan ayam.

Caranya dengan menepuk-nepuk daging ayam dengan handuk kertas.

Beberapa bakteri seperti Salmonella hidup dalam daging ayam.

Bakteri ini menyebabkan penyakit yang disebut salmonellosis.

Ciri-ciri orang yang mengalami salmonellosis adalah diare, keram perut, dan demam dalam waktu 8-72 jam setelah memakan makanan yang terkontaminasi oleh Salmonella.

Pastikan Anda juga memasak daging ayam dengan benar.

Bakteri Salmonella akan mati pada suhu 65-77 derajat Celcius.

Pencegahan Bakteri Pada Ayam

Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat (CDC) menuliskan tweet pada 26 April 2019 untuk mencegah penyakit dari bakteri yang ada di daging ayam.

"Orang Amerika makan lebih banyak ayam setiap tahun daripada daging lainnya," kata CDC.

"Ayam bisa menjadi pilihan yang bergizi, tetapi ayam mentah sering terkontaminasi dengan bakteri *Campylobacter* dan kadang-kadang dengan bakteri *Salmonella* dan *Clostridium perfringens*.

Jika Anda makan ayam yang kurang matang atau makanan atau minuman lain yang terkontaminasi oleh ayam mentah atau jusnya (cairan), Anda bisa mendapatkan penyakit bawaan makanan, yang juga disebut keracunan makanan.”

Badan itu merekomendasikan menempatkan ayam mentah dalam kantong sekali pakai sebelum menempatkannya di keranjang belanja atau lemari es, mencuci tangan dengan air sabun setelah memegangnya.

CDC juga menyarankan menggunakan talenan terpisah untuk mengolah ayam dan tidak pernah menempatkan makanan yang dimasak atau produk segar pada permukaan yang sama dengan ayam mentah.

Disarankan juga menggunakan termometer makanan untuk memastikan ayam dimasak.

Selain tips-tiips itu, CDC menyarankan agar tidak mencuci ayam mentah karena "jus (cairan) dari ayam dapat menyebar di dapur dan mencemari makanan, peralatan, dan meja dapur lainnya."

Bahkan penyakit serius dapat terjadi karena keracunan makanan terutama pada anak-anak di bawah 5 tahun, orang di atas 65 tahun dan mereka yang memiliki sistem kekebalan tubuh yang lemah serta wanita hamil.

Sementara dikutip dari NHS, mencuci ayam mentah sebelum dimasak dapat meningkatkan risiko keracunan makanan dari bakteri *Campylobacter*.

Percikan air dari mencuci ayam di bawah keran dapat menyebarkan bakteri ke tangan, permukaan kerja, pakaian, dan peralatan memasak.

Tetes air dapat berjalan lebih dari 50 cm ke segala arah dan hanya dengan beberapa sel *Campylobacter* sudah bisa menyebabkan keracunan makanan.

Di Inggris, sebagian besar kasus infeksi *Campylobacter* berasal dari unggas.

Sekitar 50% dari ayam yang dijual di Inggris membawa bakteri.

Keracunan *Campylobacter* dapat menyebabkan sakit perut, diare parah, dan kadang-kadang muntah antara dua dan lima hari.

Namun, dalam kasus-kasus tertentu, itu juga dapat menyebabkan sindrom iritasi usus , artritis reaktif dan sindrom Guillain-Barré.

Judul : Ini Bahaya Makan Ayam Tiren

Penulis : Nurhadi

Waktu terbit : 26 Januari 2022

Sumber : <https://gaya.tempo.co/read/1554303/ini-bahaya-makan-ayam-tiren>



Pedagang ayam melayani pembeli di Pasar Kosambi, Bandung, Jawa Barat, 13 April 2021. Di hari pertama Ramadan, harga daging ayam naik jadi Rp 44.000 per kg dari semula Rp 34.000. Daging sapi juga mengalami kenaikan dari semula Rp 130.000 per kg naik jadi Rp 140.000. TEMPO/Prima Mulia

TEMPO.CO, Jakarta - Pemerintah Indonesia melarang peredaran ayam mati kemarin (ayam tiren) atau ayam bangkai karena berbahaya bagi kesehatan. Apa bahayanya?

Melansir dari laman Prodi Gizi Universitas Darussalam Gontor, Selasa, 2 Februari 2021, ayam tiren memiliki kandungan mikroorganisme yang tinggi di atas batas aman untuk dikonsumsi.

Ini karena darah merupakan media yang baik untuk bakteri berkembang biak. Dalam daging ayam tiren, ditemukan banyaknya pertumbuhan bakteri *Salmonella*.

Melansir dari skripsi "Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Mati Kemarin 'Tiren' dan Ayam Segar Strain Cobb 500 Ditinjau dari Total Plate Count, *Salmonella* sp. Dan *Eschericia coli*",

bakteri *Salmonella* merupakan penyebab infeksi jika masuk ke dalam tubuh manusia dan akan menyebabkan salmonellosis.

Mengutip dari laman bbalitvet.litbang.pertanian.go.id, salmonellosis merupakan penyakit zoonosis yang disebabkan bakteri patogen *Salmonella*. Penyakit ini menular melalui konsumsi hewan yang terkontaminasi *Salmonella*, seperti ayam tiren.

Gejala klinis akibat salmonellosis adalah demam yang bisa mencapai 40 derajat Celcius. Selain itu, tubuh terasa lemah, sakit pada bagian perut, dan tidak nafsu makan. Diare dan konstipasi juga bisa terjadi. Terkadang bintik merah juga muncul di permukaan kulit.

Untuk menghindari masalah kesehatan seperti itu, hindarilah makan ayam tiren. Cermati kondisi ayam saat membelinya dan pastikan ayam berada pada kondisi yang segar.



Judul : Mengenal Salmonella, Bakteri yang Diduga Ada di Kinder Joy

Penulis : Tim Redaksi CNBC

Waktu terbit : 06 April 2022

Sumber : <https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20220406140556-33-329337/mengenal-salmonella-bakteri-yang-diduga-ada-di-kinder-joy>



Foto: Peternak memanen telur ayam di salah satu peternakan di kawasan Gunung Sindur, Bogor, Jawa Barat, Rabu (28/12/2021). Menjelang akhir tahun mayoritas harga bahan pokok merangkak naik secara signifikan. (CNBC Indonesia/Andreas Kristianto)

Jakarta, CNBC Indonesia - Grup perusahaan makanan asal Italia, Ferrero, baru-baru ini telah menarik produk telur cokelat Kinder Surprise mereka dari sejumlah supermarket di Inggris menyusul dugaan adanya bakteri salmonella dalam produk mereka.

Kinder Surprise adalah makanan populer yang dipasarkan untuk anak-anak, berisi mainan koleksi kecil di dalam cangkang telur cokelat. Di Indonesia, produk ini dipasarkan dengan merek Kinder Joy.



Foto: Telur coklat Kinder Surprise (REUTERS/Caren Firouz/File Photo)

Telur coklat Kinder Surprise (REUTERS/Caren Firouz/File Photo)

Apa itu salmonella?

Mengutip Mayo Clinic, salmonella adalah bakteri yang hidup di usus manusia, hewan, dan burung. Kebanyakan orang terinfeksi salmonella dengan memakan makanan yang telah terkontaminasi oleh feses. Makanan yang biasanya terinfeksi termasuk daging mentah, telur mentah, serta buah dan sayuran yang telah terkontaminasi.

Lembaga Pengawas Obat dan Makanan Amerika Serikat juga menunjukkan bahwa salmonella ditemukan dalam rempah-rempah. Badan tersebut sedang mencari cara untuk meningkatkan keamanan rempah-rempah yang dijual di pasaran.

Banyak makanan menjadi terkontaminasi ketika disiapkan oleh orang-orang yang tidak mencuci tangan dengan bersih setelah menggunakan toilet atau mengganti popok. Infeksi juga dapat terjadi jika Anda menyentuh sesuatu yang terkontaminasi, termasuk hewan peliharaan, terutama burung dan reptil, kemudian memasukkan jari ke dalam mulut.

Infeksi Salmonella

Infeksi salmonella (salmonellosis) adalah penyakit bakteri umum yang mempengaruhi saluran usus. Bakteri salmonella biasanya hidup di usus hewan dan manusia dan dikeluarkan melalui feses. Manusia paling sering terinfeksi melalui air atau makanan yang terkontaminasi.

Biasanya, orang dengan infeksi salmonella tidak memiliki gejala. Namun, ada juga yang mengalami diare, demam dan kram perut dalam waktu delapan sampai 72 jam. Kebanyakan orang sembuh dalam beberapa hari tanpa pengobatan khusus.

Dalam beberapa kasus, diare yang terkait dengan infeksi salmonella dapat menyebabkan dehidrasi sehingga memerlukan perhatian medis segera. Komplikasi yang mengancam jiwa juga dapat berkembang jika infeksi menyebar ke luar usus Anda. Risiko Anda terkena infeksi salmonella lebih tinggi jika Anda bepergian ke negara-negara dengan sanitasi yang buruk.



Judul : 8 Gejala Infeksi Salmonella yang Paling Umum Dialami

Penulis : Tim Redaksi CNN Indonesia

Waktu terbit : 07 Apr 2022

Sumber : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20220407075839-255-781443/8-gejala-infeksi-salmonella-yang-paling-umum-dialami>



Bakteri Salmonella (Wikimages/Pixabay)

Jakarta, CNN Indonesia -- Infeksi Salmonella yang ada di telur kinder surprise membuat camilan anak tersebut ditarik di Inggris. Ada beberapa gejala infeksi salmonella yang paling umum. Salmonella adalah jenis bakteri yang seringkali menyebar lewat makanan. Infeksi bakteri ini dalam makanan tak bisa dicium, dilihat, atau dirasakan.

Penyakit yang disebabkan oleh infeksi Salmonella disebut salmonellosis.

Mengutip WebMD, beberapa penyebar salmonella adalah daging yang mentah atau kurang matang, buah mentah atau sayur, susu unpasteurisasi dan dairy product lain, telur mentah atau belum matang, dan makanan yang diproses.

Infeksi Salmonella (Salmonellosis) adalah penyakit bakteri umum yang mempengaruhi saluran usus. Bakteri Salmonella biasanya hidup di usus hewan dan manusia dan dikeluarkan melalui feses. Manusia paling sering terinfeksi melalui air atau makanan yang terkontaminasi.

Gejala infeksi Salmonella ini terkadang sering tak terdeteksi. Namun beberapa orang lainnya mengalami diare, demam, dan kram perut dalam waktu delapan sampai 72 jam. Kebanyakan orang sehat sembuh dalam beberapa hari tanpa pengobatan khusus.

Mengutip Mayo Clinic, diare sebagai gejala infeksi salmonella juga bisa membahayakan karena dehidrasi.

Berikut beberapa gejala infeksi Salmonella yang umum ditemui:

Infeksi Salmonella biasanya disebabkan oleh makan daging mentah atau setengah matang, unggas, telur atau produk telur. Masa inkubasi berkisar dari beberapa jam hingga dua hari.

Sebagian besar infeksi salmonella dapat diklasifikasikan sebagai flu perut (gastroenteritis). Kemungkinan tanda dan gejala infeksi **Salmonella termasuk:**

- Mual
- muntah
- kram perut
- Diare
- Demam
- Panas dingin
- Sakit kepala
- Darah dalam tinja yang sering disebut menjadi gejala infeksi Salmonella.

Judul : **Bahaya Salmonella, Bakteri yang Bikin Peredaran Cokelat Kinder Disetop**

Penulis : -

Waktu terbit : 12 Apr 2022

Sumber : <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20220412072046-255-783506/bahaya-salmonella-bakteri-yang-bikin-peredaran-cokelat-kinder-disetop>



*Ilustrasi. Bahaya bakteri Salmonella pada cokelat Kinder Surprise bisa memicu dehidrasi parah.
(iStock/Ekaterina79)*

Jakarta, CNN Indonesia -- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI menghentikan peredaran semua produk Kinder untuk sementara waktu.

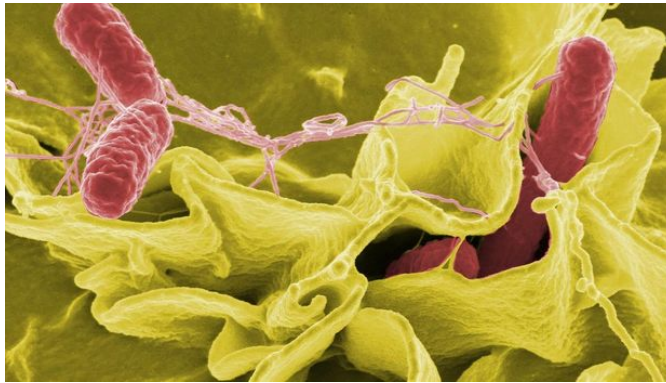
Penyetopan dilakukan sebagai upaya pencegahan akibat dugaan penyebaran bakteri Salmonella dalam cokelat. Bahaya bakteri Salmonella seperti yang ditemukan dalam cokelat Kinder Surprise di Inggris memang perlu diwaspadai.

Menyitat laman Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), bakteri Salmonella sendiri merupakan 1 dari 4 penyebab utama penyakit diare di dunia.

Salmonellosis adalah penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella*. Manusia umumnya terinfeksi melalui air atau makanan yang terkontaminasi.

Biasanya, penyakit ini ditandai dengan beberapa gejala seperti berikut:

- demam;
- sakit perut;
- diare;
- mual dan muntah.



Ilustrasi. Bahaya bakteri Salmonella seperti pada cokelat Kinder Surprise di Inggris bisa menyebabkan komplikasi. (Wikimages/Pixabay)

Sebagian besar salmonellosis bersifat ringan dan dapat disembuhkan. Namun, dalam beberapa kasus, infeksi bisa mengancam jiwa.

Bahaya *Salmonella* seperti yang ditemukan dalam cokelat Kinder Surprise di Inggris dapat dilihat dari komplikasi dehidrasi parah yang bisa mengancam jiwa, khususnya pada anak dan kelompok lanjut usia.

Faktor Risiko Infeksi Salmonella

Ada beberapa faktor yang dapat meningkatkan risiko infeksi *Salmonella*. Berikut di antaranya, mengutip laman Mayo Clinic.

1. Gangguan pada pencernaan dan usus

Tubuh memiliki banyak pertahanan alami terhadap infeksi Salmonella. Misalnya, asam lambung yang kuat dapat membunuh banyak jenis bakteri Salmonella.

Namun, beberapa kondisi medis dan asupan obat tertentu dapat merusak pertahanan alami tersebut.

Misalnya saja penyakit radang usus, yang membuat bakteri Salmonella lebih mudah bertahan.

Selain itu, penggunaan obat jenis antasida yang menurunkan keasaman perut dan antibiotik juga dapat mengganggu kemampuan tubuh melawan bakteri Salmonella.

2. Masalah kekebalan tubuh

Beberapa kondisi medis dan penggunaan obat tertentu bisa merusak kekebalan tubuh. Kondisi daya tahan tubuh yang lemah membuat seseorang mudah terinfeksi bakteri Salmonella.

Komplikasi Infeksi Salmonella



Ilustrasi. Pada beberapa kasus, bahaya Salmonella cokelat Kinder bisa memicu dehidrasi parah. (Istockphoto/Hispanolistic)

Meski biasanya dapat sembuh dengan sendirinya, namun beberapa kasus infeksi Salmonella patut menjadi perhatian. Biasanya komplikasi terjadi pada anak-anak, lansia, penerima transplantasi, ibu hamil, dan orang dengan sistem kekebalan tubuh yang lemah.

Berikut beberapa komplikasi yang berpotensi muncul.

1. Dehidrasi parah

Kurangnya asupan cairan saat diare terus-menerus bisa membuat seseorang mengalami dehidrasi parah. Berikut beberapa tanda yang perlu dipantau:

- jumlah urine yang keluar berkurang;
- mulut dan lidah kering;
- mata cekung;
- berkurangnya produksi air mata.

2. Bakteremia

Bakteremia adalah kondisi saat *Salmonella* memasuki aliran darah. Dalam kondisi demikian, bakteri dapat menginfeksi jaringan di seluruh tubuh dan memicu beberapa penyakit berikut:

- meningitis;
- endokarditis;
- osteomielitis;
- infeksi pada lapisan pembuluh darah

3. Arthritis reaktif

Infeksi *Salmonella* juga membuat seseorang berisiko tinggi terkena arthritis reaktif, atau yang juga dikenal sebagai sindrom Reiter. Kondisi ini biasanya memicu beberapa gejala seperti:

- iritasi mata;
- rasa sakit saat buang air kecil;
- nyeri sendi.

Demikian bahaya bakteri *Salmonella* seperti yang ditemukan di coklat Kinder Surprise di Inggris.

Selalu jaga kebersihan agar terhindar dari risiko salmonellosis.

Judul : Kinder Joy Ditarik BPOM, Apa Itu Salmonella dan Gimana Cara Pencegahannya?

Penulis : Tia Martiana

Waktu terbit : 12 April 2022

Sumber : <https://arahkata.pikiran-rakyat.com/gaya-hidup/pr-1284235769/kinder-joy-ditarik-bpom-apa-itu-salmonella-dan-gimana-cara-pencegahannya?page=all>



Produk Kinder Joy. /Instagram @kinderus

ARAHKATA – Baru-baru ini sejumlah negara Eropa menarik produk telur coklat berisi mainan, Kinder Joy, lantaran diduga memicu bakteri Salmonella.

Terkait hal itu, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Indonesia menanggapi dan ikut menarik Kinder Joy yang terdaftar.

"Untuk melindungi masyarakat dengan mengedepankan prinsip kehati-hatian, Badan POM akan melakukan random sampling dan pengujian di seluruh wilayah Indonesia terhadap produk merek Kinder yang terdaftar," tulis BPOM dalam keterangan resmi, Senin 11 April 2022.

Lalu, apa itu Salmonella? Berikut tim Arahkata rangkum Selasa 12 April 2022 dari berbagai sumber, penjelasan, gejala, hingga bakteri Salmonella.

Salmonella merupakan jenis bakteri yang sering menjadi penyebab penyakit terkait makanan di Amerika Serikat.

Salmonella tidak dapat dilihat, dicium, ataupun dirasakan. Penyakit yang disebabkan bakteri Salmonella disebut Salmonellosis yang bisa menyebabkan penderitanya sakit perut, diare, demam, nyeri, bahkan kram perut. Rata-rata orang yang terinfeksi bakteri Salmonella akan membaik selama 4-7 hari.

Salmonellosis merupakan penyakit bakteri yang biasa mempengaruhi saluran usus. Bakteri Salmonella biasanya hidup di usus hewan dan manusia, kemudian dikeluarkan melalui feses.

Sebagian besar tanda dan gejala terinfeksi Salmonella berhubungan dengan perut, seperti:

- Kram di perut
- Feses berdarah
- Diare
- Menggigil dan kedinginan
- Demam
- Sakit kepala
- Sakit perut
- Muntah

Gejala cenderung muncul 8 hingga 72 jam setelah terinfeksi. Sebagian besar gejala hanya bertahan kurang lebih seminggu, tetapi ada sebagian orang memerlukan beberapa bulan untuk feses kembali normal.

Berikut beberapa jenis makanan umum yang bisa terkontaminasi bakteri Salmonella:

- Daging mentah dan setengah matang, termasuk ayam, kalkun, bebek, sapi, sapi muda, dan babi
- Buah atau sayuran mentah
- Susu yang tidak dipasteurisasi, termasuk keju lunak, es krim, dan yogurt
- Telur mentah atau setengah matang
- Makanan olahan seperti chicken nugget dan selai kacang

Seseorang juga bisa terinfeksi bakteri Salmonella secara langsung melalui:

- Tidak pernah mencuci tangan
- Hewan peliharaan. Hewan termasuk anjing, kucing, burung, dan reptil dapat membawa bakteri Salmonella

Lalu bagaimana cara mencegahnya?

1. Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah menyiapkan makanan
2. Memasak bahan makanan sampai matang, hindari makan makanan setengah matang
3. Ketika menyimpan makanan, pisahkan makanan mentah, buah, sayur, dan makanan matang, agar tidak terjadi kontaminasi silang
4. Simpan makanan yang tidak dimakan di dalam kulkas. Bakteri Salmonella berkembang dengan cepat di suhu ruang dan udara hangat.

Judul : BPOM Izinkan Kembali Penjualan Cokelat Kinder Joy di Indonesia
Penulis : Farid Nurhakim., Bayu Septianto
Waktu terbit : 28 April 2022
Sumber : <https://tirto.id/bpom-izinkan-kembali-penjualan-cokelat-kinder-joy-di-indonesia-grEx>



Ilustrasi Kinder Joy. tirto.id/

Hasil pengujian laboratorium BPOM, produk cokelat merek Kinder di Indonesia tidak terbukti adanya cemaran bakteri Salmonella.

tirto.id - Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia mengumumkan bahwa produk cokelat merek Kinder asal Belgia, termasuk Kinder Joy dapat beredar kembali di Indonesia mulai hari ini, Kamis (28/4/2022).

Sebelumnya BPOM sempat menghentikan sementara peredaran produk telur cokelat tersebut untuk memastikan apakah mengandung cemaran bakteri Salmonella atau tidak.

“Berdasarkan hasil analisis risiko terhadap keamanan pangan produk cokelat merek Kinder Joy, Kinder Joy for Boys, dan Kinder Joy for Girls yang dihentikan sementara waktu peredarannya di Indonesia, maka dengan ini diumumkan bahwa produk tersebut dapat beredar kembali di

Indonesia sejak penjelasan publik ini diterbitkan,” tulis BPOM dalam rilisnya yang diperoleh Tirto pada Kamis (28/4/2022) siang.

Menurut hasil pengujian laboratorium BPOM, produk coklat merek Kinder di Indonesia yaitu Kinder Joy, Kinder Joy for Boys, dan Kinder Joy for Girls tidak terbukti adanya cemaran bakteri Salmonella.

Hal ini berdasarkan pengujian secara acak di seluruh wilayah Indonesia terhadap produk coklat merek Kinder Joy, Kinder Joy for Boys, dan Kinder Joy for Girls yang terdaftar di Indonesia.

“Hasil pengujian laboratorium Badan POM menunjukkan ketiga produk tersebut negatif cemaran Salmonella,” tegas BPOM.

Sebelumnya, ada sekitar 150 anak keracunan akibat bakteri Salmonella dari coklat merk Kinder yang dilaporkan di dunia. International Food Safety Authorities Network Global Alert (INFOSAN) mengatakan pada 10 April 2022, bahwa produk coklat Kinder yang tercemar Salmonella ini hanya tersebar di 77 negara, namun tidak termasuk di Indonesia.

“Keseluruhan produk coklat merek Kinder yang ditarik di luar negeri tersebut tidak terdaftar di Badan POM,” kata INFOSAN. Di samping itu, BPOM mengimbau kepada masyarakat agar menjadi konsumen yang cerdas dan selalu melakukan cek kemasan, label, izin edar, dan kedaluwarsa (Cek KLIK) sebelum membeli atau mengonsumsi produk pangan.



Judul : **Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella pada Produk Perikanan dari Bandara Juanda**

Penulis : **18 Juli 2022**

Waktu terbit : **Penulis: Mohammad Faizal Ulkhaq, S.Pi., M.Si.**

Sumber : <https://unair.ac.id/identifikasi-bakteri-escherichia-coli-dan-salmonella-pada-produk-perikanan-dari-bandara-juanda/>



Foto by oziel-gómez_pexels.com-min

Produk perikanan merupakan bahan pangan yang sangat mudah terkontaminasi mikroba pathogen, sehingga menyebabkan keracunan pangan serta penyakit pada konsumen (Amir, 2014). Oleh sebab itu, produk perikanan perlu mendapat perhatian penting berkaitan dengan keamanan pangan, mengingat saat ini perhatian masyarakat mengenai keamanan pangan tergolong tinggi. Bakteri patogen yang paling sering mengkontaminasi produk perikanan diantaranya yaitu bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella*, kontaminasi bakteri *Escherichia coli* dapat menyebabkan penyakit *Entero Pathogenik Escherichia Coli* (EPEC) dengan gejala seperti kolera dan disentri (Nastiti, 2006). Sedangkan bakteri *Salmonella* menyebabkan penyakit *Salmonellosis* yang ditunjukkan dengan adanya gejala *gastroenteritis*, sehingga

penelitian mengenai identifikasi bakteri *E.coli* dan *Salmonella* pada produk perikanan sebelum dilalulintaskan dari Bandara Juanda perlu dilakukan sebagai upaya mengantisipasi kontaminasi bakteri tersebut pada manusia.

Escherichia coli merupakan bakteri yang paling banyak digunakan sebagai indikator sanitasi, hal tersebut dikarenakan bakteri tersebut adalah bakteri komensal dalam pencernaan dan patogen (SNI). Sedangkan *Salmonella* merupakan salah satu bakteri yang sering menyebabkan penyakit serius ketika terjadi kontaminasi pada produk makanan (SNI). Selain itu, bakteri *Escherichia coli* dapat mencemari peralatan yang digunakan selama proses produksi, sehingga kontaminasi bakteri bakteri *Escherichia coli* pada produk perikanan dapat terjadi karena sanitasi yang buruk (Nuraeni dkk, 2000).

Produk perikanan dapat terkontaminasi bakteri *Salmonella* secara silang, hal tersebut dipicu kebersihan yang buruk selama pemrosesan (Nugraha, dkk 2012). Namun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, produk perikanan sebelum dilalulintaskan dari Bandara Juanda menunjukkan bahwa bakteri yang mengkontaminasi produk perikanan bukan dari golongan *Escherichia coli* dan *Salmonella*. Produk perikanan yang positif terkontaminasi bakteri patogen nantinya akan dilakukan uji lanjutan sebagai tahap konfirmasi. Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa semua sampel tidak terkontaminasi *Escherichia coli* dan *Salmonella*, sehingga hasil perikanan tersebut dapat diekspor ke luar negeri dan aman dikonsumsi oleh manusia.

Judul : Bolehkah Anak Umur di Bawah 1 Tahun Makan Telor Setengah Mateng?

Penulis : Nur Hidayah Perwitasari

Waktu terbit : 31 Agustus 2022

Sumber : <https://tirto.id/bolehkah-anak-umur-di-bawah-1-tahun-makan-telor-setengah-mateng-gvFQ>



Ilustrasi MPASI. foto/istockphoto

Anak usia balita, empat kali lipat lebih berisiko mengalami gejala keracunan makanan berupa Salmonellosis dibandingkan dengan orang dewasa.

tirto.id - Telor setengah matang sering kali diberikan pada anak yang berusia di bawah satu tahun untuk tambahan makanan pendamping ASI (MPASI).

Memberikan telor setengah matang pada saat anak masuk fase MPASI diyakini sebagian orang bisa meningkatkan daya tahan tubuh, anak menjadi lebih kuat, membuat anak lebih pintar hingga segudang keyakinan lainnya.

Namun, apakah aman anak yang berusia di bawah satu tahun diberi makan telor setengah matang?

Telor utuh diketahui dapat mengandung bakteri Salmonella. Bakteri ini dapat masuk ke dalam telur melalui kulit telur yang retak.

Dampak makan telur setengah untuk anak di bawah 1 tahun

Dilansir dari laman Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI), anak usia balita, empat kali lipat lebih berisiko mengalami gejala keracunan makanan berupa Salmonellosis dibandingkan dengan orang dewasa yang mengonsumsi telur mentah atau setengah matang.

Tidak hanya anak balita, orang yang lanjut usia dan ibu hamil juga berisiko mengalami Salmonellosis ini.

Gejala muncul 12-72 jam setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi Salmonella dan membaik dalam waktu 4-7 hari tanpa perlu pemberian antibiotik.

Gejala yang muncul yaitu diare berdarah, disertai demam, muntah dan dehidrasi. Hal ini bisa membahayakan jiwa apabila kekurangan cairan tidak segera diatasi.

Tidak hanya telur setengah matang biasa, tetapi masakan yang mengandung telur yang dimasak setengah matang, seperti homemade mayonnaise, tiramisu, mousse, juga masih berisiko menimbulkan Salmonellosis.

Namun, untuk mayonnaise buatan pabrik umumnya menggunakan telur yang telah dipasteurisasi sehingga aman dikonsumsi.

Berikut beberapa tips terkait konsumsi telur yang perlu diperhatikan orang tua agar anak terhindar dari Salmonellosis:

1. Hindari membeli telur yang kotor atau retak.
2. Simpan telur di lemari pendingin pada suhu 0-4° C.
3. Cuci tangan dan alat yang bersentuhan dengan telur mentah.
4. Hindari mengonsumsi telur mentah atau setengah matang.
5. Bagian putih dan kuning telur harus dimasak hingga mengeras.

6. Bila memasak makanan yang mengandung telur, maka masakan harus dimasak hingga mencapai suhu minimal 71°C.
7. Telur yang dimasak hingga matang tidak kehilangan kandungan nutrisinya, bahkan telur yang sudah matang tersebut lebih mudah dicerna oleh saluran cerna anak.
8. Telur yang sudah matang harus dikonsumsi segera dan tidak dibiarkan dalam suhu ruang lebih dari 2 jam untuk menghindari kontaminasi kuman.

IDN TIMES

Judul : 5 Penyakit yang Sering Menyerang pada Ternak Ayam

Penulis : Farah Rachmah

Waktu terbit : 03 Januari 2023

Sumber : <https://www.idntimes.com/science/discovery/farah-rachmah/penyakit-yang-sering-menyerang-pada-ternak-ayam-clc2?page=all>

Berbagai macam patogen menyerang ayam



potret ternak ayam(<https://unsplash.com/@relentlessjpg>)

Ayam adalah sumber protein yang banyak dikonsumsi orang di dunia. Menurut penelitian, orang Amerika mengonsumsi lebih banyak ayam daripada masyarakat lainnya dengan angka sekitar 93 pon per kapita per tahun. Sedangkan di Indonesia, menurut data Organisasi Kerjasama Ekonomi dan Pembangunan, konsumsi daging ayam Indonesia hanya sebesar 8,1 kilogram per kapita pada 2021.

Ayam juga menjadi hewan yang banyak dipelihara oleh masyarakat biasa dan kerap dijadikan pilihan untuk beternak. Namun demikian, perlu diketahui bahwa ayam rentan akan berbagai macam jenis penyakit. Maka itu, sangat penting bagi peternak memahami penyakit apa saja yang bisa menyerang ayam. Berikut adalah 5 penyakit umum pada ayam, *check this out!*

1. Salmonellosis



potret ternak ayam (<https://unsplash.com/@tivoliversen>)

Salmonellosis adalah penyakit enterik dan penyakit diare kronis dan bahkan kematian pada manusia dan hewan.

Sebanyak 16 juta kasus demam inflamasi termasuk 1,3 miliar kasus gastroenteritis dan tiga juta kematian akibat salmonela.

Umumnya, *Salmonella pullorum* dan *Salmonella gallinarum* menyebabkan masalah terbesar pada unggas.

Pullorum ditularkan melalui telur, menyebabkan penyakit diare pada anak ayam dan mengakibatkan kematian. Ayam yang sudah dewasa dapat membawa bakteri tanpa menunjukkan gejala.

Diagnosis *salmonellosis* didasarkan pada riwayat penyakit dan isolasi bakteri.

2. New Castle Disease



potret ternak ayam(<https://unsplash.com/@relentlessjpg>)

Dilansir dari jurnal berjudul *Epidemiology, control, and prevention of Newcastle disease in endemic regions: Latin America*, New Castle Disease virus (NDV) mampu mempengaruhi banyak spesies ayam.

Penyakit ini masih menjadi momok bagi peternak karena tingkat mortalitas yang tinggi.

Gejala klinis terutama ditandai dengan penyakit pernapasan dan penurunan produksi telur.

Lama kematian bervariasi dan tergantung pada jenis strain virus.

Peningkatan pakan dan nutrisi sangat dibutuhkan apabila terserang penyakit virus sehingga antibodi dari ayam mampu meningkat dan melawan infeksi virus.

3. Colibacillosis



potret ternak ayam(<https://unsplash.com/@vonshnauzer>)

Colibacillosis disebabkan oleh bakteri *Escherichia coli* dan biasanya termasuk infeksi sekunder dari infeksi lain seperti virus bronkitis dan mikoplasmosis.

Bakteri *E. coli* dapat menginfeksi berbagai kelompok umur. Tanda klinis akan terlihat pada sistem pernapasan, reproduksi dan intestin.

Melakukan program biosekuriti dan sanitasi dapat secara efektif mencegah organisme penyebab penyakit.

Pemberian antibiotik dibutuhkan dalam penyakit *colibacillosis*, namun tentu saja peresepan antibiotik harus dilakukan oleh yang berwenang yaitu dokter hewan.

4. Marek Disease



potret ternak ayam (<https://unsplash.com/@belart84>)

Penyakit Marek merupakan penyakit unggas yang menyerang sistem limfoid dan sistem saraf. Penyakit Marek merupakan penyakit yang penting disorot, karena sifatnya yang proliferasif dan sangat menular.

Penyakit ini menimbulkan kerugian ekonomi yang cukup besar.

Marek Disease (MD) adalah penyakit virus yang umum pada ayam di peternakan maupun ayam liar.

Lesi primer yang nampak adalah tumor visera, otot, kulit dan saraf perifer.

Lesi bagian saraf dapat menjadi indikator awal penyakit dan mengakibatkan kondisi yang disebut *range paralysis*.

Berdasarkan jurnal berjudul *Latest Insights into Marek's Disease Virus Pathogenesis and Tumorigenesis*, ayam dengan tumor *visceral* sering memiliki *cachexia* sebagai tanda klinis.

5. Infectious Bronchitis Virus



potret anak ayam (<https://unsplash.com/@dirtjoy>)

Infectious Bronchitis Virus (IBV) menyebabkan penyakit pernapasan yang menyebar sangat cepat pada anak ayam.

Produksi berkurang dan kelainan cangkang telur akan terlihat pada ayam petelur. *Strain* IBV tertentu juga menyebabkan penyakit ginjal.

Anak ayam yang terinfeksi pada usia dini mungkin saja memiliki kerusakan permanen pada saluran telur.

IBV sangat mudah menular, namun memungkinkan burung sembuh dengan pengobatan suportif.

Antibiotik dapat diberikan untuk mencegah infeksi sekunder.

Itulah berbagai penyakit yang menyerang pada ternak ayam.

Pemberian pakan bergizi serta manajemen kandang yang baik akan menghindarkan dari segala macam ancaman penyakit.

Penting bagi peternak mendatangkan dokter hewan untuk *check up* kesehatan unggas secara berkala, sehingga ternak tetap sehat.

Judul : Salmonellosis, Penyebab Banyak Kematian di Dunia
Penulis : Fannisa Putri., Anggita Aprilyani
Waktu terbit : 11 Mei 2023
Sumber : <https://kumparan.com/fannisa-putri/salmonellosis-penyebab-banyak-kematian-di-dunia-20N6000xBIL/full>



Ilustrasi bakteri berbahaya pada pangan mentah. Sumber : iStock

Seperti yang dilansir Food Safety News, setidaknya ada 20 berita berkaitan dengan Salmonella outbreaks yang telah terjadi di berbagai belahan dunia dalam rentang waktu Januari hingga Mei 2023 dan ratusan berita lainnya dalam 5 tahun terakhir. Kejadian tersebut mengakibatkan banyak korban jiwa di kelima benua di dunia.

Para korban dilaporkan mengalami berbagai gejala kesehatan setelah mengonsumsi produk pangan yang belum dimasak sempurna, di antaranya tepung, produk ayam olahan, daging kebab, telur mentah, kerang mentah, susu segar, daging steak, sosis, serta beberapa buah dan sayur mentah, yang setelah dilakukan investigasi ternyata mengandung bakteri Salmonella.

Kasus terkini dari penyakit infeksi Salmonella adalah diperkirakan lebih dari 150 orang dari banyak negara terinfeksi Salmonella usai memakan cokelat merek Kinder.

Produsen coklat Kinder telah menarik seluruh produknya. Sebagai bentuk waspada, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) juga melakukan pengujian acak terhadap sejumlah sampel Kinder Joy yang beredar di Indonesia.

Selain kasus Cokelat Kinder tersebut, ada banyak kasus keracunan massal di Indonesia juga disebabkan infeksi bakteri berbahaya, salah satunya Salmonella.

Apa Itu Salmonellosis?



Ilustrasi mencuci ayam mentah Foto: dok.Shutterstock

Salmonellosis adalah penyakit menular yang disebabkan oleh infeksi bakteri dari genus Salmonella yang menyerang saluran pencernaan, termasuk lambung, usus halus dan usus besar. CDC (Centers for Disease Control and Prevention) menuturkan gejala umum yang dirasakan pasien yang terinfeksi bakteri Salmonella yakni diare akut, demam tinggi dan kram perut serta muntah berkepanjangan hingga dehidrasi. Gejala biasanya dimulai 6 jam sampai 6 hari setelah tubuh terinfeksi dan gejala bertahan 4 sampai 7 hari.

Menurut Dr. dr. Wulan P.J Kaunang Grad.Dip, M.Kes, DK dalam buku Epidemiologi Penyakit Menular, penyakit ini dapat ditularkan dari hewan ke manusia (zoonosis). Salmonella menginfeksi manusia melalui berbagai makanan dari hewan yang terkontaminasi bakteri tersebut.

Penyakit ini bersumber dari kotoran manusia dan hewan serta air yang tercemar oleh limbah tersebut. Bakteri ini umumnya ditemukan pada makanan yang berasal dari hewan seperti daging, termasuk daging sapi, unggas, dan telur.

Salmonellosis adalah penyakit yang ditemukan hampir di seluruh dunia, banyak kasus keracunan di Indonesia juga disebabkan oleh *Salmonellosis*. Adapun spesies *Salmonella* yang dilaporkan banyak menyebabkan penyakit ini yakni, *Salmonella Typhimurium*, *Salmonella enteritidis*, *Salmonella infantis*, *Salmonella muenchen*, *Salmonella virchow*, *Salmonella bovismorbificans* dan *Salmonella agona*.

Faktor Risiko

Anak di bawah usia 5 tahun (balita) dan lansia, orang yang memiliki daya tahan tubuh yang lemah, tinggal di lingkungan dengan sanitasi yang buruk, mengonsumsi obat-obatan tertentu, seperti kortikosteroid, antibiotik, dan antasida, menderita penyakit radang usus, serta memiliki hewan peliharaan di rumah, seperti anjing atau kucing dapat meningkatkan faktor risiko seseorang terinfeksi *Salmonella* meskipun *Salmonellosis* bisa menyerang siapa saja.

Apabila anda merasakan diare yang berlangsung lebih dari 3 hari, disertai demam lebih dari 38 derajat celsius, serta terdapatnya darah pada tinja dan muntah secara terus menerus, segeralah lakukan pemeriksaan dokter di fasilitas kesehatan terdekat.

Namun jangan khawatir, pada kasus *Salmonellosis* ringan, pasien umumnya dapat melakukan penanganan mandiri di rumah, dengan menjaga tubuh tetap terhidrasi, mengonsumsi makanan yang bernutrisi dan menghindari makanan atau minuman yang dapat memperburuk gejala. Pada kasus cukup parah, pasien umumnya perlu di rawat di rumah sakit dan mengonsumsi obat-obatan yang diresepkan dokter.

Mencegah Lebih Baik daripada Mengobati

Penting diingat untuk selalu menjalani prinsip keamanan pangan dasar yakni Bersih, Pisah, Masak dan Dinginkan. Cuci tangan minimal 20 detik dengan sabun dan air mengalir sebelum makan, memasak, setelah menggunakan toilet setelah memegang hewan atau membersihkan kotoran hewan, juga mencuci bersih bahan makanan sebelum dikonsumsi.

Pisahkan makanan matang dari makanan mentah, jaga agar tidak terjadi kontaminasi silang. Masak makanan dengan suhu yang tepat, hindari mengonsumsi makanan mentah atau tidak matang yang kualitasnya tidak terjamin serta pastikan bahan makanan disimpan pada suhu yang tepat di dalam lemari pendingin anda.

Jagalah kebersihan dapur dengan alat-alatnya serta kebersihan lingkungan tempat tinggal anda dengan seksama dan jangan menyiapkan makanan untuk orang lain ketika sedang mengalami diare atau muntah.

Pada tahun 2019, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) juga telah meluncurkan Program Nasional "Ayo Cek KLIK sebelum belanja". Cek KLIK (Cek Kemasan, Cek Label, Cek Izin Edar dan Cek Kedaluwarsa).

Berdasarkan Website resmi BPOM, Cek KLIK merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan masyarakat agar terhindar dari Obat dan Makanan yang berbahaya dan atau tidak memenuhi syarat. Jadilah konsumen cerdas dengan menjauhkan diri dari produk-produk berbahaya untuk dikonsumsi demi kesehatan tubuh kita.

Judul : Wabah Infeksi Salmonella Menyerang Puluhan Orang di Negara Bagian AS, Hewan Ini Penyebabnya

Penulis : Baladan Hadza

Waktu terbit : 27 Agustus 2023

Sumber : <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6896959/wabah-infeksi-salmonella-meny Serang-puluhan-orang-di-negara-bagian-as-hewan-ini-penyebabnya>



Foto: ANTARA FOTO/SYIFA YULINNAS/Anakan penyu

Jakarta - Sebuah wabah infeksi Salmonella telah menginfeksi 26 orang di 11 negara bagian Amerika Serikat. Wabah ini dikaitkan dengan penyu kecil yang telah lama diperjualbelikan dan menjadi hewan peliharaan.

Berdasarkan jurnal penelitian Bacterial Infections in Sea Turtles oleh Valentina Virginia Ebani, Salmonellae diketahui merupakan agen zoonosis yang dapat menyebabkan penyakit ringan atau berat pada penyu, hewan lain, dan manusia.

Bakteri ini dapat menginfeksi berbagai hewan, termasuk manusia, dan dapat menyebabkan penyakit yang dikenal sebagai salmonellosis. Infeksi ini biasanya disebarkan melalui konsumsi makanan atau air yang terkontaminasi oleh bakteri Salmonella.

Salmonellosis telah diteliti pada penyu yang terlibat dalam penyebaran penyakit ini. Penyu laut yang terinfeksi bisa menjadi masalah bagi kesehatan hewan lain, dan juga manusia.

Dampaknya mungkin mencakup kontaminasi lingkungan di pusat penyelamatan atau taman alam di mana mereka tinggal, serta daerah pantai tempat penyu liar bertelur.

Maraknya Penjualan Penyu untuk Dijadikan Hewan Peliharaan

Diketahui, infeksi Salmonella ini dipicu karena adanya penjualan penyu yang tidak memenuhi standar. Padahal penjualan penyu dengan cangkang kurang dari 4 inci (10,16 sentimeter) telah dilarang di AS sejak tahun 1975 berdasarkan informasi dari Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika (CDC), sebagaimana dikutip dari Live Science.

Larangan ini diterapkan karena penyu kecil adalah penyebab umum wabah Salmonella yang terkait dengan reptil peliharaan. Risiko khusus ditimbulkan bagi anak-anak yang sering berinteraksi dengan penyu, meningkatkan potensi mereka untuk tertular penyakit Salmonella.

Meskipun larangan tersebut ada, penyu berukuran kecil masih dijual secara ilegal melalui platform online, di toko-toko hewan, pasar loak, dan kios pinggir jalan.

Situasi ini mendorong CDC untuk menyelidiki wabah Salmonella yang dilaporkan disebabkan oleh dua jenis bakteri penyebab penyakit, dengan indikasi bahwa penyu kecil yang dipelihara sebagai hewan peliharaan mungkin menjadi penyebabnya.

Telah Menginfeksi Puluhan Orang

CDC melaporkan, sejauh ini wabah telah menginfeksi 26 orang dengan identifikasi 24 orang terinfeksi wabah strain Salmonella Stanley dan 2 orang terinfeksi Salmonella Pomona dari 11 negara bagian.

Orang-orang yang terkena dampak wabah ini jatuh sakit antara tanggal 27 Oktober 2022 hingga

16 Juli 2023. Jumlah orang yang terkena dampak sebenarnya kemungkinan lebih tinggi dari yang dilaporkan, menurut CDC.

Dalam hasil wawancara dengan 20 orang oleh pejabat kesehatan negara bagian dan lokal, 16 orang mengklaim telah berinteraksi dengan penyu peliharaan seminggu sebelum mereka merasakan gejala sakit.

Mayoritas dari mereka juga melaporkan bahwa ukuran penyu yang mereka pegang memiliki panjang cangkang kurang dari 4 inci.

Selain itu, sampel Salmonella yang diambil dari individu yang terinfeksi ternyata memiliki kemiripan genetik yang erat. Hal ini mengindikasikan bahwa mereka semua terinfeksi setelah berinteraksi dengan jenis hewan yang sama.

Dari 13 orang yang ditanyai, enam di antaranya mengaku membeli penyu peliharaan secara online, lima orang lagi membeli di toko, dan satu sisanya membeli penyu di pameran reptil.

Menurut CDC, kura-kura yang tampak sehat tetap dapat membawa bakteri Salmonella. Sebab, bakteri ini menyebar melalui kotoran hewan, yang kemudian dapat mencemari tubuh penyu itu sendiri, air di dalam tangki, dan benda-benda di sekitarnya.

Manusia berisiko tertular setelah menyentuh hewan yang terinfeksi, kotorannya, atau lingkungan tempat hewan tersebut hidup, dan kemudian memasukkan tangan ke dalam mulut atau mengonsumsi makanan.

Upaya Pencegahan Infeksi

Dalam rangka mencegah infeksi, CDC memberikan saran untuk tidak mencium atau memeluk kura-kura peliharaan. Selain itu, tidak boleh untuk makan atau minum di sekitar kura-kura itu beserta lingkungan hidupnya.

Adapun untuk mengenali infeksi dari Salmonella atau salmonellosis dapat diketahui dari gejalanya. Awalnya bisa timbul gejala demam, kram perut, dan diare berdarah.

Kemudian dalam kasus yang jarang terjadi, infeksi bisa menyebar dari usus ke aliran darah dan bagian tubuh lain seperti persendian atau cairan di sekitar sumsum tulang belakang dan otak.

Gejala salmonellosis umumnya muncul 6 jam hingga 6 hari setelah terpapar bakteri dan berlangsung 4-7 hari, namun terkadang dapat terlambat beberapa minggu dan berlangsung lebih lama.

Sampai saat ini, CDC terus menawarkan tip tentang cara membeli dan menangani penyediaan makanan dengan aman. Selain itu, CDC juga menyarankan masyarakat untuk segera menghubungi penyedia layanan kesehatan jika mereka memiliki gejala Salmonella yang parah.

Judul : Mahasiswa UGM Temukan Senyawa Baru untuk Atasi Salmonellosis
Penulis : Agus Setiawan
Waktu terbit : 25 Oktober 2023
Sumber : <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kesehatan-intim/1650899-mahasiswa-ugm-temukan-senyawa-baru-untuk-atasi-salmonellosis?page=2>



Ilustrasi Bakteri Salmonella

Sumber : Pixabay Share :

VIVA – Salmonellosis masih menjadi perhatian utama di bidang kesehatan global. Sesuai data WHO, bakteri Salmonella, pelaku di balik Salmonellosis, masuk dalam empat penyebab utama penyakit diare dunia.

Selain itu, infeksi yang lebih invasif seperti bacterimia dan meningitis bisa muncul, terutama pada kelompok rentan seperti anak-anak, ibu hamil, lansia, dan individu dengan sistem imun lemah.

Penyebab utama infeksi ini adalah kontaminasi pangan oleh Salmonella Enteritidis dan Salmonella Typhimurium. Faktor ini membuat hampir semua orang berisiko terinfeksi.



Ilustrasi antibiotik.

Photo :

Situasi semakin memburuk dengan peningkatan bakteri *Salmonella* yang resisten terhadap antibiotik.

Jika tidak ditangani dengan serius, pada 2050 diperkirakan resistensi antibiotik bisa menyebabkan hingga 10 juta kematian setiap tahunnya.

Bernostalgia di Wisma Bakrie Kondisi ini mendorong perlunya antibakteri baru dari sumber alam, salah satunya dari Aktinobakteria. Aktinobakteria, khususnya dari sumber laut, menunjukkan potensi sebagai sumber antibiotik efektif melawan berbagai bakteri resisten.

Dengan latar belakang tersebut, kelima mahasiswa UGM, yaitu Ruth Grace Sophie, Alifia Zahra Khoirunnisa, Badran Sa'adi, Bhimantoro Achnaf Vetrino, dan Shinta Hayyu Anugrah, melakukan penelitian mengenai potensi Aktinobakteria yang berasosiasi dengan rumput laut *Gelidiella acerosa*. Rumput laut ini, yang ditemukan di Pantai Drini, Yogyakarta, memiliki variasi spesies terbanyak di wilayah tersebut.



Produksi Rumput Laut Indonesia. salah satu yang bisa jadi andalan ekspor/Ilustrasi.

Photo : ANTARA FOTO/Okky Lukmansyah

Ruth menguraikan bahwa Aktinobakteria yang diisolasi kemudian di fermentasi dan diekstraksi. Setelah itu, ekstraksi yang mengandung terpenoid diuji efektivitasnya terhadap Salmonella Enteritidis. Ekstrak dengan efektivitas tertinggi lalu dianalisis lebih lanjut.

Judul : **Bakteri Salmonella masih Ditemukan pada Telur Dijual di Supermarket**

Penulis : **Siswantini Suryandari**

Waktu terbit : **04 November 2023**

Sumber : https://mediaindonesia.com/nusantara/627049/bakteri-salmonella-masih-ditemukan-pada-telur-dijual-di-supermarket#google_vignette



Ayam petelur menempati ruang sempit sehingga mereka sulit bergerak dan mengurangi kesejahteraan hewan.(dok ist)

STUDI terbaru yang dilakukan oleh peneliti di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada pada 2022 menemukan bahwa 50% supermarket dan peternakan yang menjual telur ayam negeri di Daerah Istimewa Yogyakarta tercemar bakteri Salmonella sp.

Studi berjudul *Antibiogram Profile of Salmonella Spp. and Antimicrobial Residue of Chicken Egg in Yogyakarta: Implication to Public Health* diterbitkan dalam Indonesian Journal of Veterinary Science Indonesia oleh drh. M.Th. Khridiana Putri, MP, PhD, staf Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada. Sinergia Animal mensponsori penelitian ini dengan dukungan Tiny Beam Fund

Salmonella sp, bakteri yang menyebabkan penyakit dan berpotensi menyebabkan kematian.

Studi tersebut menguji sebanyak 160 telur dari gerai ritel dan dari peternakan di Yogyakarta. Sebanyak 87,5% dari telur yang diuji, dinyatakan positif terkontaminasi strain Salmonella yang resisten terhadap bakteri oksitetrasiklin, antibiotik penting yang digunakan untuk pengobatan terhadap berbagai kondisi, seperti demam, malaria, infeksi saluran pernapasan, dan jerawat.

Lebih memprihatinkan lagi, penelitian ini juga menemukan terdapat telur, termasuk di bagian dalam telurnya, yang mengandung bakteri superbug yang resisten terhadap beberapa obat, disebut dengan istilah multi-drug resistance.

"Kami cukup prihatin dengan temuan ini. Ini menunjukkan bahwa peternakan telur di Indonesia kemungkinan masih menggunakan antibiotik secara tidak bertanggung jawab. Telur yang terkontaminasi bakteri Salmonella dapat membuat orang sakit jika tidak dimasak dengan baik," ungkap Aisah Nurul Fitri, Manajer Kesejahteraan Hewan di Act for Farmed Animals, koalisi organisasi perlindungan hewan Animal Friends Jogja dan NGO internasional Sinergia Animal dalam pernyataannya, Sabtu (4/11)

Selain itu jika bakteri itu bisa mengontaminasi permukaan lain dan menyebar ke bahan pangan lain. "Infeksi oleh Salmonella yang resisten terhadap antibiotik pada manusia dapat menyebabkan tingkat rawat inap bahkan kematian yang lebih tinggi," lanjutnya.

Bakteri yang resisten merupakan ancaman kesehatan publik yang salah satunya disebabkan oleh penyalahgunaan antibiotik dan obat antimikroba lainnya di sektor peternakan. Setidaknya 700.000 orang meninggal setiap tahunnya akibat penyakit infeksi bakteri resisten ini.

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), di berbagai negara peternakan menggunakan hingga 80% antibiotik penting dalam dunia medis. WHO menyatakan bahwa penyalahgunaan antibiotik yang terjadi dalam skala besar pada produksi hewan dapat menyebabkan lebih banyak kematian dibandingkan kanker dalam waktu dekat.

Sebuah penelitian yang dipublikasikan oleh jurnal ternama The Lancet memperkirakan 4,95 juta orang meninggal akibat penyakit yang terkait dengan resistensi antimikroba pada 2019 saja. Jumlah ini bisa meningkat menjadi 10 juta kematian setiap tahunnya pada tahun 2050 jika tren tersebut terus berlanjut.

Industri peternakan intensif, yang memelihara hingga jutaan hewan dalam satu wilayah, merupakan penyebab utama penyalahgunaan antibiotik.

Pengurungan hewan dalam jumlah besar dengan kepadatan yang tinggi di lingkungan yang kurang steril dan terpapar ke lingkungan, mendorong berkembangnya tingkat patogenisitas yang tinggi melalui berbagai cara.

Selain itu, penurunan fungsi imun tubuh yang disebabkan oleh stres kronis membuat hewan kehilangan sebagian respon imun yang melindungi mereka terhadap infeksi.

“Pada sistem ini, hewan yang sehat menerima antibiotik dosis rendah jangka panjang untuk pencegahan penyakit. Bakteri yang tidak terbunuh oleh antibiotik tersebut menjadi superbug, menyebar ke lingkungan dan menginfeksi hewan serta manusia,” jelas Fitri.

Mayoritas ayam petelur di Indonesia dipelihara di kandang baterai, sistem produksi telur intensif yang menempatkan beberapa ayam di kandang sempit dari besi atau bambu.

Setiap ayam menghabiskan hidupnya di ruang yang lebih kecil dari selebar kertas A4 dan tidak dapat berjalan dengan bebas atau merentangkan sayap. Pengurungan ekstrim dan kurangnya gerakan fisik umumnya menyebabkan tingkat frustrasi tinggi serta nyeri patah tulang.

Kandang baterai juga dapat menimbulkan risiko bagi kesehatan masyarakat. Otoritas Keamanan Pangan Eropa (EFSA) telah melakukan salah satu penelitian terbesar di dunia mengenai masalah

ini dan menyimpulkan bahwa sistem kandang baterai memiliki tingkat prevalensi Salmonella yang lebih tinggi dibandingkan sistem bebas kandang (cage-free).

Menurut WHO Salmonella spp. diperkirakan menyebabkan 93,8 juta kasus gastroenteritis akut dan 155.000 kematian secara global setiap tahunnya. Sekitar 85% di antaranya diperkirakan disebabkan oleh makanan.

“Sudah saatnya produsen telur dan perusahaan makanan di Indonesia meninggalkan sistem intensif yang memiliki prevalensi kontaminasi Salmonella lebih tinggi serta dari penggunaan antibiotik secara tidak bertanggung jawab ketika hewan tidak sakit,” tambah Fitri.

“Saatnya bagi Indonesia juga untuk mulai beralih dari penggunaan kandang baterai, sebuah sistem yang menempatkan hewan di ruang sempit sehingga mereka sulit bergerak dan mengurangi kesejahteraan mereka,” ujarnya.

Act For Farmed Animals Coalition (AFFA), menggunakan dialog, negosiasi, dan kampanye kesadaran untuk mendorong komitmen bebas kandang dari perusahaan makanan besar di Indonesia.

Kerry Group, Ascott, Hokkaido Baby, Ismaya Group, dan Potato Head adalah beberapa contoh perusahaan di Indonesia yang telah berkomitmen untuk tidak lagi menerima telur kandang baterai dari rantai pasoknya.

Judul : **Waspadai! Bakteri Salmonella dalam Produksi Telur di Indonesia**

Penulis : **Ali Rachman**

Waktu terbit : **04 November 2023**

Sumber : **<https://indoposco.id/ekonomi/2023/11/04/waspadai-bakteri-salmonella-dalam-produksi-telur-di-indonesia/2>**



Ilustrasi telur ayam. Caption: Ilustrasi telur ayam. Foto: Istimewa

INDOPOSCO.ID – Penelitian Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Gadjah Mada (UGM) menemukan bakteri Salmonella dalam telur yang dijual di supermarket di Indonesia.

Bakteri ini menyebabkan penyakit dan berpotensi menyebabkan kematian.

Studi tersebut menguji sebanyak 160 telur dari gerai ritel dan dari peternakan di Yogyakarta.

Sebanyak 87,5 persen dari telur yang diuji, dinyatakan positif terkontaminasi strain Salmonella yang resisten terhadap bakteri oksitetrasiklin, antibiotik penting yang digunakan untuk pengobatan terhadap berbagai kondisi, seperti demam, malaria, infeksi saluran pernapasan, dan jerawat.

Lebih memprihatinkan lagi, penelitian ini juga menemukan telur, termasuk di bagian dalam telurnya, yang mengandung bakteri superbug yang resisten terhadap beberapa obat, disebut dengan istilah multi-drug resistance.

“Kami cukup prihatin dengan temuan ini, yang juga menunjukkan bahwa peternakan telur di Indonesia kemungkinan masih menggunakan antibiotik secara tidak bertanggung jawab,” ujar Aisah Nurul Fitri, Manajer Kesejahteraan Hewan di Act for Farmed Animals, koalisi organisasi perlindungan hewan Animal Friends Jogja dan NGO internasional Sinergia Animal, seperti dikutip, Sabtu (4/11/2023).

Menurut dia, telur yang terkontaminasi bakteri Salmonella dapat membuat orang sakit, jika tidak dimasak dengan baik, atau jika mengontaminasi permukaan lain dan menyebar ke bahan pangan lain.

“Infeksi oleh Salmonella yang resisten terhadap antibiotik pada manusia dapat menyebabkan tingkat rawat inap bahkan kematian yang lebih tinggi,” ungkapnya.

Ia menjelaskan, bakteri yang resisten merupakan ancaman kesehatan publik, yang salah satunya disebabkan oleh penyalahgunaan antibiotik dan obat antimikroba lainnya di sektor peternakan. Setidaknya 700.000 orang meninggal setiap tahunnya akibat penyakit infeksi bakteri resisten ini.

Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), di berbagai negara peternakan menggunakan hingga 80 persen antibiotik penting dalam dunia medis.

World Health Organization menyatakan bahwa penyalahgunaan antibiotik yang terjadi dalam skala besar pada produksi hewan dapat menyebabkan lebih banyak kematian dibandingkan kanker dalam waktu dekat.

Sebuah penelitian yang dipublikasikan oleh jurnal ternama The Lancet memperkirakan 4,95 juta orang meninggal akibat penyakit yang terkait dengan resistensi antimikroba di tahun 2019 saja. Jumlah ini bisa meningkat menjadi 10 juta kematian setiap tahunnya pada tahun 2050 jika tren tersebut terus berlanjut.

Ia menuturkan, industri peternakan intensif, yang memelihara hingga jutaan hewan dalam satu wilayah, merupakan penyebab utama penyalahgunaan antibiotik. Pengurungan hewan dalam jumlah besar dengan kepadatan yang tinggi di lingkungan yang kurang steril dan terpapar ke lingkungan, mendorong berkembangnya tingkat patogenisitas yang tinggi melalui berbagai cara. Selain itu, penurunan fungsi imun tubuh yang disebabkan oleh stres kronis membuat hewan kehilangan sebagian respon imun yang melindungi mereka terhadap infeksi.

"Pada sistem ini, hewan yang sehat menerima antibiotik dosis rendah jangka panjang untuk pencegahan penyakit. Bakteri yang tidak terbunuh oleh antibiotik tersebut menjadi superbug, menyebar ke lingkungan dan menginfeksi hewan serta manusia," jelas Fitri.

Mayoritas ayam petelur di Indonesia dipelihara di kandang baterai, masih ujar dia, sistem produksi telur intensif yang menempatkan beberapa ayam di kandang sempit dari besi atau bambu.

Setiap ayam menghabiskan hidupnya di ruang yang lebih kecil dari selebar kertas A4 dan tidak dapat berjalan dengan bebas atau merentangkan sayap.

Pengurungan ekstrem dan kurangnya gerakan fisik umumnya menyebabkan tingkat frustrasi tinggi serta nyeri patah tulang. Kandang baterai juga dapat menimbulkan risiko bagi kesehatan masyarakat.

Otoritas Keamanan Pangan Eropa (EFSA) telah melakukan salah satu penelitian terbesar di dunia mengenai masalah ini dan menyimpulkan bahwa sistem kandang baterai memiliki tingkat prevalensi Salmonella yang lebih tinggi dibandingkan sistem bebas kandang (cage-free).

Menurut WHO, "Salmonella spp. diperkirakan menyebabkan 93,8 juta kasus gastroenteritis akut dan 155.000 kematian secara global setiap tahunnya, sekitar 85 persen di antaranya diperkirakan disebabkan oleh makanan."

"Sudah saatnya produsen telur dan perusahaan makanan di Indonesia meninggalkan sistem intensif yang memiliki prevalensi kontaminasi Salmonella lebih tinggi serta dari penggunaan antibiotik secara tidak bertanggung jawab ketika hewan tidak sakit," bebernya.

"Saatnya bagi Indonesia juga untuk mulai beralih dari penggunaan kandang baterai, sebuah sistem yang menempatkan hewan di ruang sempit," imbuhnya.

Judul : **Pertama di Indonesia, Bakteri Salmonella untuk Bunuh Sel Kanker Serviks**

Penulis : **Citra Larasati**

Waktu terbit : **02 Januari 2024**

Sumber : <https://www.medcom.id/pendidikan/riset-penelitian/JKRdG1pb-pertama-di-indonesia-bakteri-salmonella-untuk-bunuh-sel-kanker-serviks>



Empat mahasiswa pengembang bakteri salmonella menjadi obat kanker serviks. Foto: UI

Jakarta: Data Kementerian Kesehatan menunjukkan, lebih dari 103 juta perempuan berusia di atas 15 tahun berisiko terkena penyakit kanker serviks. Penyakit ini merupakan jenis kanker dengan jumlah kasus terbesar kedua pada perempuan di Indonesia, di mana sekitar 36.000 wanita terdiagnosis setiap tahunnya yang mengakibatkan sekitar 21.000 kematian pada 2020.

Kanker serviks menjadi penyakit mematikan yang mengancam perempuan setiap harinya, tetapi pengobatannya masih terbatas pada kemoterapi yang memiliki efek samping dan selektivitas rendah. Merespons permasalahan tersebut, sebanyak 15 mahasiswa Universitas Indonesia (UI) yang tergabung dalam tim iGEM UI mengembangkan sistem inovatif yang bertujuan untuk membunuh sel kanker serviks.

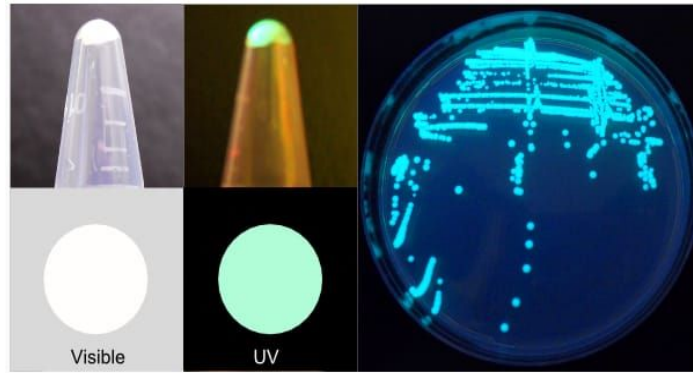
Sistem yang diberi nama CerveX ini memanfaatkan bakteri Salmonella yang telah dimodifikasi untuk membunuh sel kanker serviks secara lebih efektif. Riset terobosan ini baru pertama kali dilakukan di Indonesia dan diharapkan dapat mengurangi tingginya angka kematian akibat kanker serviks.

Di bawah bimbingan Dosen UI, Dr. dr. Budiman Bela, Sp.MK(K) dan Devvi Sarwinda, S.Si., M.Kom., tim iGEM UI beranggotakan 4 mahasiswa Fakultas Teknik (FT) UI, Anzillina Rahma, Chico Xavier, Gio Nathaniel, dan Akmal Ramdani; 7 mahasiswa Fakultas Kedokteran (FK) UI, Nadine Aurelie, Benedictus Ansell, Shakira Amirah, Bryanna Infinita Laviashna Saputro.

Kemudian Clarabelle Aurelia Augustine, Verrell Didy, dan Muhammad Rosyidan Rohman; 2 mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) UI, Albertus Aldo dan Muhammad Vidrio Arya Akbari; serta 2 mahasiswa Fakultas Ilmu Komputer (Fasilkom) UI, Divany Harryndira dan Mohammad Bramantyo Putra Kusuma.

Menurut Anzillina, riset menggunakan bakteri Salmonella untuk pengobatan kanker serviks sudah dilakukan di luar negeri dengan hasil yang kurang maksimal, hanya mengandalkan aktivasi imunitas antitumor selama infeksi bakteri.

"Riset kami, yang pertama dilakukan di Indonesia, merekayasa bakteri Salmonella dengan menyisipkan sensor p53 yang secara selektif dapat menargetkan sel kanker dan obat kanker buforin IIb untuk menginduksi apoptosis sel kanker serviks," ujar mahasiswi Departemen Teknik Elektro FT UI Angkatan 2020 ini.



Hasil rekayasa bakteri salmonella. Foto: UI

Tim iGEM UI memanfaatkan sensor p53 yang dapat menargetkan sel kanker serviks secara selektif. Sedangkan buforin IIb digunakan untuk menginduksi kematian sel kanker. Desain sensor ini dikembangkan oleh tim Dry Lab bekerja sama dengan vendor Genscript dan Addgene dari Singapura. Proses integrasi plasmid dilakukan melalui heat shock agar plasmidnya dapat berintegrasi dengan plasmid Salmonella.

Untuk menguji efektivitasnya, tim iGEM UI melakukan penghitungan sel HeLa, yakni sel yang berasal dari kanker serviks, untuk melihat berapa yang bertahan hidup dan berapa yang mengalami kematian.

CerveX memiliki keunggulan dibandingkan dengan pengobatan kanker serviks konvensional karena produk akhirnya berupa obat oral yang mudah dikonsumsi pasien. Metodenya juga lebih selektif dalam menargetkan sel kanker sehingga lebih efektif dalam membunuh sel kanker.

Berkat keunggulan tersebut, tim iGEM UI berhasil meraih penghargaan Perak pada ajang International Genetically Engineered Machine 2023 di Paris, Prancis setelah berkompetisi dengan lebih dari 400 tim dari 66 negara. Lomba tahunan ini diadakan oleh iGEM Foundation, organisasi internasional nonprofit asal Boston, Amerika Serikat yang berfokus pada bidang biologi sintetik.

Chico Xavier, mahasiswa Departemen Teknik Kimia FT UI Angkatan 2020 berpendapat, masih ada celah perbaikan untuk inovasi tersebut. "Kami menyadari bahwa dari segi harga produksi, CerveX masih belum terjangkau oleh masyarakat Indonesia," ujarnya.

Hal ini lantaran sebagian besar bahan bakunya masih diimpor dari luar negeri. "Namun, kami berharap penelitian ini dapat menjadi terobosan dan menginspirasi peneliti bidang biologi sintetik sehingga teknologi dalam bidang ini semakin berkembang di Indonesia ke depannya," kata Chico.

Dukungan penuh turut dilayangkan Dekan FT UI, Prof. Heri Hermansyah. Ia mengatakan, kolaborasi riset antarmahasiswa UI menunjukkan komitmen UI dalam memberikan sumbangsih riset aplikatif bagi masyarakat luas.

"Perekayasa bakteri untuk membunuh kanker serviks dapat menjadi alternatif yang efektif dalam mengatasi tingginya angka kematian akibat penyakit ini. Semoga makin banyak riset-riset mumpuni yang bisa dilakukan oleh mahasiswa UI lainnya agar terus menjadi mahasiswa unggul dan andal," pungkasnya.