

Proses Pemasakan Matikan Parasit Cacing pada Ikan

Thursday, 27 Februari 2020 WIB, Oleh: Satria



Postingan bintik putih pada ikan lele mengandung cacing dan tidak boleh dikonsumsi viral di media sosial dalam beberapa waktu terakhir.

Dosen Departemen Perikanan UGM, Dr. Ir. Murwantoko, menyebutkan adanya bintik putih pada ikan merupakan fenomena yang tak jarang dijumpai di dunia perikanan.

Bintik putih tersebut mengindikasikan adanya parasit cacing dari kelompok nematoda di tubuh ikan.

Parasit ini ada yang hidup di air laut maupun air tawar.

"Untuk bintik putih di lele yang tengah ramai dibicarakan saya belum mendapat info keberadaannya dimana, kemungkinan itu adalah parasit cacing dari kelompok nematoda," tutur pakar penyakit ikan ini, Rabu (26/2).

Dia menyebutkan terdapat bahaya yang bisa ditimbulkan oleh parasit cacing yang ada di ikan bagi manusia. Secara umum ada dua bahaya parasit cacing pada ikan. Pertama, ada beberapa parasit jenis ini yang masih bisa hidup beberapa saat dalam usus manusia. Kondisi ini cukup berisiko bagi orang-orang dengan kebiasaan makan ikan mentah. Kedua, adanya alergen yang menyebabkan reaksi alergi pada manusia.

"Parasit ini tidak menular ke manusia. Kalau dimasak dengan baik kedua tipe bahaya tersebut hilang atau sangat minimal," terangnya.

Proses pemasakan atau pemanasan disebutkan Murwantoko akan mematikan parasit. Parasit akan mati jika dimasak dengan suhu 100 derajat celsius atau air mendidih.

"Jadi, tidak usah khawatir berlebihan, parasit akan mati dengan pemasakan benar-benar

matang,"jelasnya.

Penulis: Ika

Foto: <https://thegorbalsla.com/ikan-lele/>

Berita Terkait

- [Daun Pepaya Efektif Hambat Perkembangan Parasit Pada Ternak Kambing](#)
- [Pemanfaatan Natural Anthelmintika Sebagai Anti Parasit Pada Ternak](#)
- [Mengonsumsi Ikan yang tidak Masak bisa sebabkan Zoonosis](#)
- [Penguahan Prof. Kustantinah: Pengembalaan Dan Kontrol Biologi Atasi Parasit Pada Kambing](#)
- [Anisakis di Ikan Laut Merupakan Fenomena Alami](#)