

# Pakar UGM Bagi Tips Cara Cegah Penyebaran Bakteri Listeria

Saturday, 27 Juni 2020 WIB, Oleh: Ika



Belum lama ini pemerintah meminta importir untuk menarik peredaran jamur enoki yang berasal dari Korea Selatan. Produk tersebut diduga terkontaminasi bakteri *Listeria monocytogenes* yang menyebabkan kejadian Luar Biasa (KLB) di Amerika Serikat, Kanada, dan Australia.

Pakar Keamanan Pangan UGM, Prof. Dr. Ir. Endang S. Rahayu, MS., menyebutkan bakteri *Listeria monocytogenes* merupakan salah satu bakteri patogen yang bisa mengakibatkan infeksi usus atau listeriosis. Bakteri yang ikut dikonsumsi akan tumbuh di usus dan menyerang mukosa. Selanjutnya, masuk ke dalam pembuluh darah dan menyerang jaringan yang lain, termasuk saraf. Bisa menimbulkan efek serius pada golongan rentan seperti, balita, lansia, serta ibu hamil.

"Bakteri yang dikonsumsi ibu hamil juga bisa membahayakan kandungan," tuturnya, saat dihubungi Sabtu (27/6).

Trisyte, sapaan akrab dari Guru Besar Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) UGM ini, menjelaskan bahwa bakteri ini dikenal sebagai bakteri psikrotrofik yang dapat tumbuh pada suhu rendah. Mampu tumbuh diantara suhu 1-44°C, dengan suhu optimum 35-37°C. Namun, pada suhu 7-10°C masih bisa tumbuh dengan cepat.

*Listeria monocytogenes* juga dapat bertahan pada kondisi garam yang tinggi dan pH>5. Selain itu, juga resisten terhadap pengeringan.

"Kendati begitu, akan mati jika terpapar suhu pasteurisasi yakni 80°C," terang Kepala Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG) UGM ini.

*Listeria monocytogenes* biasanya terdistribusi luas di tanah, kotoran, feses, saluran air, dan peralatan yang tidak bersih. Sementara makanan yang sering terkontaminasi adalah berbagai jenis makanan

yang disimpan di suhu dingin.

Oleh karena itu, Trisye mengimbau masyarakat untuk mengemas bahan makanan dengan baik saat disimpan dalam lemari es. Pisahkan bahan pangan yang siap makan dengan siap olah. Saat menyimpan sayuran, termasuk enoki sebaiknya ditempatkan dalam wadah plastik yang terpisah. Disamping itu, tidak dicampur dengan buah-buahan yang siap makan untuk menghindari kontaminasi silang.

“Kalau sayuran, termasuk enoki diolah dengan dipanaskan bakterinya bisa mati. Yang bahaya itu bakterinya berpindah ke buah dan beranak-pinak, sementara buah langsung dimakan tanpa dicuci dulu ini bisa menyebabkan penyakit,”urainya.

Dia mengatakan masa inkubasi infeksi *Listeria monocytogenes* berlangsung 1-7 hari. Sejumlah gejala yang biasanya muncul antara lain demam, sakit perut, dan diare.

Guna mencegah kontaminasi bakteri pada bahan pangan, Trisye kembali mengingatkan masyarakat untuk selalu menerapkan sanitasi dan personal hygiene yang baik. Dengan begitu, diharapkan bisa meminimalkan infeksi penyakit pada tubuh melalui makanan.

Penulis: Ika

Foto: Hello Nutritarian

---

## **Berita Terkait**

- [Dokter RSA UGM Bagikan Tips Cegah Usus Buntu](#)
- [CIMEDs UGM Kembangkan Pemutar Gagang Pintu Pencegah Penyebaran Corona](#)
- [Tim EDP Kembali Bertemu Sri Sultan HB X](#)
- [Dokter RSA UGM Bagi Tips Cegah Penularan Corona Lewat Udara](#)
- [Pakar : Brucellosis Tidak Menular Antar Manusia](#)