

Hasil Uji Lab Terungkap : Ada 4 Bakteri Penyebab Keracunan Makanan di Cimahi

CIMAHI, Prolite - Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Cimahi, Jawa Barat, telah mengungkapkan hasil uji laboratorium sampel makanan dan air terkait kasus keracunan massal usai kegiatan reses DPRD Kota Cimahi, pekan lalu.

Kepala Dinkes Kota Cimahi, Mulyati, bersama dengan Kepala Bidang Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Menular Dinas Kesehatan Kota Cimahi, dr. Dwiyadi Isnalini, menyatakan bahwa pihaknya baru menerima hasil pemeriksaan sampel makanan dari insiden keracunan tersebut.



Cr. Pikiran Rakyat

“Pihak kami telah menerima hasil dari laboratorium, dan selanjutnya kami akan menyerahkannya kepada Polres Cimahi untuk kepentingan penyelidikan lebih lanjut,” ujar Mulyati saat berada di Kantor Dinkes Kota Cimahi pada hari Senin, tanggal 31 Juli 2023.

Baca Juga:Jelang Iduladha 2026, Bandung Perketat Aturan Lokasi Penjualan Hewan Kurban

Menu makanan yang disajikan dalam kasus keracunan massal terdiri dari nasi putih, ayam suwir, telur balado, capcay, perkedel jagung, dan sambel. Sementara itu, menu snack boks terdiri dari tuna panada, burger ayam, dan minuman teh kemasan.

Hasil Uji Lab Menunjukkan Terdapat Beberapa Jenis Bakteri Yang Terkandung Di Dalam Sampel Makanan



Cr. shutterstock

Melalui pengujian yang dilakukan oleh Laboratorium Kesehatan Daerah (Labkesda) Provinsi Jawa Barat (Jabar), terdapat temuan bakteri *Salmonella* pada sampel makanan perkedel jagung dan bakteri *Staphylococcus aureus* pada sampel telur balado.

Sementara itu, pemeriksaan pada sampel air juga menemukan adanya bakteri *Coliform*. Mulyati menjelaskan bahwa bakteri *Coliform* yang terdapat pada air tidak bercampur ke dalam makanan karena sampel makanan yang diuji menunjukkan hasil negatif untuk bakteri *E.coli*.

Baca Juga: Data Anak Putus Sekolah di Bandung Direvisi, Kini Tersisa 7.800 Kasus

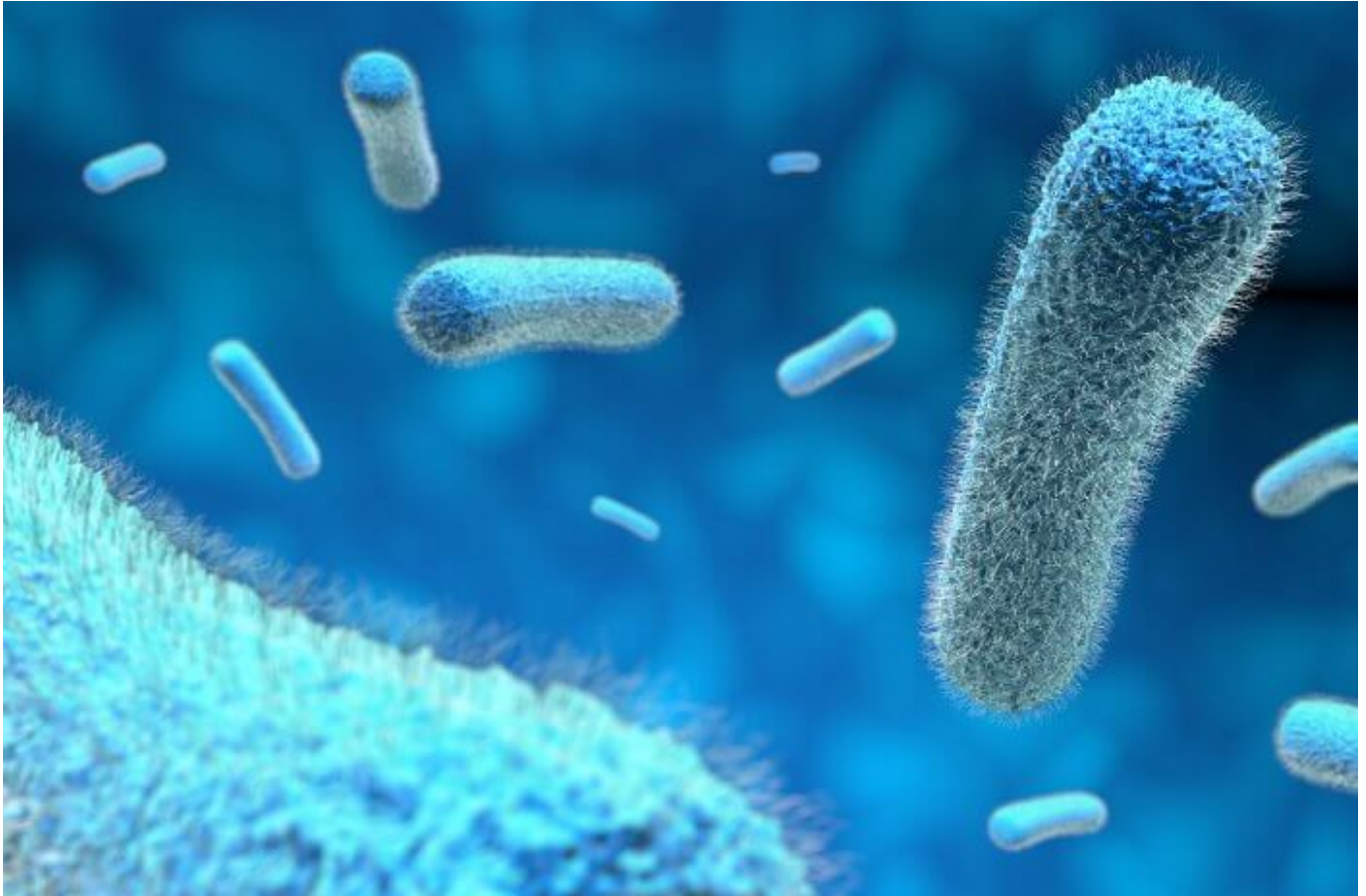
Hasil uji lab pada sampel air baku menunjukkan adanya koloni *Escherichia coli* (*E. coli*) di dua titik lokasi vendor penyedia makanan dan snack. Namun, pada pemeriksaan tersebut tidak ditemukan bakteri *Salmonella*, *shigella*, atau *cholerae*.

Meskipun terdapat temuan *E. coli* sebanyak 1 koloni dan 46 koloni di dua lokasi tersebut, pada pemeriksaan *mikrobiologi* makanan tidak ditemukan kandungan tersebut kembali. Hal ini menandakan bahwa dalam proses pemasakan, kadar bakteri tersebut tidak masuk ke dalam makanan.

Selain itu, hasil pemeriksaan kimia kesehatan lingkungan juga mengungkapkan adanya *nitrit* pada sampel makanan capcai. Namun, hasil pemeriksaan terhadap sampel makanan lainnya seperti nasi putih, sambal, ayam isian burger, ayam suwir, ikan tuna isian panada, serta selada bokor menunjukkan hasil negatif.

Mulyati menjelaskan bahwa. “Pada menu nasi putih, telur balado, ayam suwir, dan sambal kandungan kimiawinya negatif. Pada pemeriksaan sampel toksikologi ditemukan pada menu perkedel jagung dan capcay. Secara besaran angka, jumlah tersebut tidak signifikan dan masih di ambang batas wajar,”

Bakteri Salmonela Diduga Menjadi Penyebab Utama Keracunan Makanan



Cr. halodoc

Ia juga menyatakan bahwa kemungkinan besar penyebab keracunan yang terjadi adalah bakteri *Salmonella*, mengingat temuan bakteri tersebut pada sampel makanan perkedel jagung.

Sementara itu, Dwiyadi Isnalini, Kepala Bidang Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Menular Dinkes Kota Cimahi, menjelaskan bahwa bakteri *Salmonella* merupakan salah satu pemicu dari permasalahan diare dan infeksi pada saluran usus manusia, yang juga dapat menyebabkan gejala keracunan makanan.

“Salmonella ini juga dapat menyebabkan penyakit tifus. Jadi, gejalanya mirip dengan yang tergambarkan pada pasien (keracunan makanan), seperti mual, muntah, diare, nyeri perut,

Hasil Uji Lab Terungkap : Ada 4 Bakteri Penyebab Keracunan Makanan di Cimahi

dan adanya demam,” kata Dwihadi.

Meskipun begitu, pihak Dinkes menyatakan bahwa mereka tidak berwenang untuk menyimpulkan hasil uji laboratorium sebagai penyebab keracunan yang dialami oleh warga Padasuka dan sekitarnya.

Mulyati menegaskan bahwa perannya adalah untuk menyajikan data dan temuan dari hasil uji lab kepada pihak berwenang, dalam hal ini adalah Polres Cimahi, untuk kepentingan penyelidikan lebih lanjut.

“Saya tidak dalam kapasitas menyimpulkan penyebab keracunan. Hasil uji lab ini kami serahkan ke Polres Cimahi untuk kepentingan penyelidikan,” katanya.

Pernyataan tersebut menegaskan bahwa pihak Dinkes bertindak sesuai dengan kewenangan dan tanggung jawab mereka sebagai instansi kesehatan yang melakukan uji laboratorium.

Tanggung jawab untuk menyimpulkan dan mengungkap penyebab keracunan berada di bawah wewenang penyelidikan yang dilakukan oleh Polres Cimahi.



Baca Selanjutnya
4 Daftar Drama Korea Terbaik untuk Ditonton