

Keracunan Makan Ikan Laut

PT EOS CONSULTANTS





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

PT EOS CONSULTANTS

**Kenapa Makan Ikan Laut
yang Tidak Segar
Bisa Bikin Keracunan?**

Ini karena Histamin!



EOS Consultants, pt

Speed & Service



Ada yang pernah merasa gatal-gatal setelah mengkonsumsi ikan laut? Bisa jadi ini bukan karena alergi loh. Ternyata mengkonsumsi ikan yang tidak dalam kondisi segar berpotensi menyimpan histamin. Waah waah waahh, ini nih yang buat tubuh kamu gatal-gatal. Tapi apa sih histamin itu dan bagaimana cara mencegahnya?





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

APA ITU **HISTAMIN?**

Histamin terbentuk melalui **deskomposisi bakteri penghasil enzim dekarboksilase dari asam amino histidin bebas setelah ikan mati**

Histamin ini akan **muncul pada ikan yang kadaluarsa atau kualitasnya tidak baik** karena komposisi kimiawi ikan sudah berubah terutama pada jenis tongkol, tuna, makarel, dan sarden

**Histamin
bahaya
gak ya ?**



BATAS AMAN

- Histamin dalam batas tertentu bisa berubah jadi racun lho!

- SNI menetapkan jika 100 ppm (100 mg/1 kg) adalah batas aman maksimal pada hasil perikanan untuk dikonsumsi

CARA MENCEGAH HISTAMIN

- Mempertahankan suhu ikan selama penanganan **maksimal 4,4° C**

- Menerapkan prinsip *higine* untuk meminimalisir pertumbuhan mikroba





GEJALA KERACUNAN HISTAMIN



Muntah-muntah



Kejang



Rasa terbakar
pada tenggorokan



Muka dan leher
kemerahan



Bibir bengkak



Gatal



Sakit kepala
dan mual



Badan lemas



SUMBER

Kementrian Kelautan dan Perikanan RI:

1. https://www.instagram.com/p/Cve5imTSZMh/?img_index=1
2. https://www.instagram.com/p/Cve5imTSZMh/?img_index=2
3. https://www.instagram.com/p/Cve5imTSZMh/?img_index=3
4. https://www.instagram.com/p/Cve5imTSZMh/?img_index=4

