

Judul : Hati-Hati Keracunan Tepung Mentah Republika Online	
Media : republika.co.id	Wartawan : Rep: Santi Sopia/
Tanggal : 16-Dec-2018	Nada Pemberitaan : Netral
Halaman : 1	NewsValue : 54375000
	AdValue : 18487500

Menjilat tepung dalam adonan kue yang belum dimasak berisiko bagi kesehatan.

REPUBLIKA.CO.ID, JAKARTA -- Di setiap perayaan, ulang tahun, akhir tahun, hingga bersenang-senang dengan kolega seringkali ditemukan tepung atau adonan kue mentah. Sebagian orang menjadikan tepung untuk menjahili teman dengan menyiramkannya ataupun untuk bersenang-senang semata.

Baca Juga

Fakta dan Mitos Seputar Telur

Yuk Coba Masker Putih Telur

Harga Telur Ayam Bergerak Naik di Pasaran

```
googletag.cmd.push(function(){googletag.display('div-gpt-ad-1513928737841-0');});
```

Ternyata, tepung mentah yang termakan bisa berdampak cukup serius menyangkut keamanan kesehatan. Menurut Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit (CDC), Departemen Kesehatan dan Layanan Masyarakat Amerika Serikat, tepung mentah dapat menyebarkan E. coli, infeksi bakteri yang dapat menyebabkan diare, demam dan kram perut alias keracunan makanan.

Agar bebas bakteri, tepung perlu dimasak menjadi produk jadi. Faktanya, pada tahun 2016, wabah E. coli yang terkait dengan tepung mentah membuat 63 orang jatuh sakit, menurut laporan CDC.

Jika adonan kue mentah begitu berbahaya, lantas bagaimana dengan produsen makanan yang menjual kue? Soal itu, ada prosedur yang mereka miliki untuk membunuh bakteri sebelum dijual ke konsumen.

Berarti Anda harus mewaspadai kebiasaan menjilat adonan kue yang baru selesai dikocok. Sebab Anda akan rentan terpapar bakteri dari tepung dan

juga telur yang mentah.

Akhir-akhir ini wabah E. coli juga membuat sebagian besar orang berpikir tentang daun selada romaine lettuce. Wabah yang dibawa daun hijau dari daerah Pesisir Tengah di California telah membuat 52 orang sakit, termasuk 19 orang dirawat di rumah sakit.

Ahli kesehatan masyarakat juga bertanya-tanya apakah mungkin FDA dan CDC sedikit terlalu jauh dalam menyarankan agar romaine tidak dikonsumsi sama sekali. Namun, karena hanya sebagian kecil yang jatuh sakit akibat konsumsi romaine, maka sejumlah ahli juga berpendapat risiko e.coli masih rendah.

Tentu saja, itu tidak berarti telur mentah juga lebih aman. Selain tepung, telur mentah juga kerap kali jadi melengkapi ajang perayaan.

Telur mentah atau telur setengah matang juga bisa memberikan jenis bakteri lain yang terkait dengan keracunan makanan. Sebelumnya pada tahun 2018, 45 orang sakit akibat Salmonella yang terkait dengan telur dan 11 orang dirawat di rumah sakit.