

LITERATURE REVIEW: INTOKSIKASI MAKANAN SEBAGAI MASALAH KEAMANAN PANGAN DAN KESEHATAN MASYARAKAT

Salwa Dwi Sabrina*¹, Mohammad Isfi Fuadi¹, Habil Abdul Malik Karim Amrullah¹, Avita Fitri Agustin¹, Fairuz Haniyah Ramadhani²

¹ Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Gresik

² Program Studi Kedokteran, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

*correspondence e-mail: salwads23@gmail.com

Abstrak

*Intoksikasi makanan merupakan gangguan kesehatan yang terjadi akibat konsumsi makanan yang mengandung toksin yang dihasilkan oleh mikroorganisme, bahan kimia, atau racun alami tertentu. Kasus intoksikasi makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di berbagai negara, termasuk Indonesia, karena dapat menyebabkan kejadian luar biasa (KLB), peningkatan angka kesakitan, hingga kematian. Tujuan literature review ini adalah untuk menganalisis faktor penyebab, mekanisme terjadinya, dampak kesehatan, serta upaya pencegahan intoksikasi makanan berdasarkan berbagai penelitian ilmiah. Metode yang digunakan adalah kajian pustaka dengan menelaah artikel ilmiah nasional dan internasional yang relevan. Hasil kajian menunjukkan bahwa penyebab utama intoksikasi makanan meliputi kontaminasi oleh *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*, bahan kimia berbahaya, serta pengolahan dan penyimpanan makanan yang tidak memenuhi standar higiene sanitasi. Dampak yang ditimbulkan berupa mual, muntah, diare, nyeri perut, gangguan saraf, hingga kematian pada kasus berat. Oleh karena itu, penerapan higiene sanitasi makanan, edukasi keamanan pangan, dan pengawasan mutu makanan sangat penting untuk mencegah kejadian intoksikasi makanan.*

Kata Kunci: Intoksikasi makanan, keamanan pangan, toksin makanan, keracunan makanan, kesehatan masyarakat.

Abstract

*Food intoxication is a health disorder caused by the consumption of foods containing toxins produced by microorganisms, chemicals, or natural toxic substances. Food intoxication remains a significant public health concern worldwide, including in Indonesia, as it may lead to outbreaks, increased morbidity, and mortality. This literature review aims to analyze the causes, mechanisms, health impacts, and prevention strategies of food intoxication based on scientific studies. The study employs a literature review approach by examining relevant national and international scientific articles. The findings indicate that the primary causes of food intoxication include contamination by *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*, hazardous chemicals, and improper food processing and storage practices. The resulting health effects range from nausea, vomiting, diarrhea, and abdominal pain to neurological disorders and death in severe cases. Therefore, the implementation of food hygiene and sanitation practices, food safety education, and food quality monitoring are essential in preventing food intoxication.*

Keywords: Food intoxication, food safety, food toxins, food poisoning, public health.

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling penting untuk menunjang keberlangsungan hidup serta meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pangan berperan sebagai sumber energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh untuk mendukung pertumbuhan, perkembangan, kesehatan, dan produktivitas. Selain itu, pangan juga memiliki peranan penting dalam aspek ekonomi dan sosial karena berkaitan dengan kesejahteraan masyarakat dan pembangunan nasional. Ketersediaan pangan yang cukup, aman, dan bergizi menjadi salah satu faktor utama dalam mewujudkan kehidupan yang sehat dan produktif. Ketahanan pangan merupakan kondisi ketika seluruh masyarakat memiliki akses secara fisik, sosial, dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, aman, dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan gizi serta mendukung kehidupan yang aktif dan sehat (Chaireni et al., 2020).

Intoksikasi makanan merupakan salah satu penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) yang terjadi akibat masuknya racun atau toksin melalui makanan yang tercemar. Toksin tersebut dapat berasal dari mikroorganisme, kimia, atau racun alami dalam pangan. Gejala yang muncul antara lain seperti mual, muntah, diare, nyeri perut, pusing, hingga gangguan sistem saraf pada kasus yang berat. Keracunan makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia karena dapat menyebabkan kesakitan bahkan kematian. Data Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) tahun 2014 menunjukkan terdapat sekitar 200 laporan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan setiap tahunnya. Kejadian ini umumnya dipengaruhi oleh pengolahan, penyajian, dan penyimpanan makanan yang tidak sesuai dengan standar keamanan pangan sehingga meningkatkan risiko keracunan makanan (Arisanti dkk., 2018).

Penyebab intoksikasi makanan sangat beragam, namun umumnya terjadi akibat konsumsi makanan yang mengandung toksin atau zat beracun. Sebagian besar kasus disebabkan oleh toksin yang dihasilkan bakteri patogen seperti *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, dan *Clostridium botulinum* yang dapat mencemari makanan. Kejadian keracunan makanan umumnya berkaitan dengan penerapan higiene dan sanitasi yang kurang baik, pengolahan makanan yang tidak higienis, serta penyimpanan makanan yang tidak sesuai sehingga terbentuknya toksin yang berbahaya bagi kesehatan (Nurjannah, 2020).

Intoksikasi makanan dapat menimbulkan dampak yang merugikan bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat. Dampak yang muncul dapat berupa gangguan saluran pencernaan, dehidrasi, hingga komplikasi yang lebih serius pada kasus tertentu. Selain berdampak pada kesehatan, keracunan makanan juga dapat menyebabkan kerugian ekonomi akibat biaya perawatan dan hilangnya produktivitas. Oleh karena itu, pencegahan dan pengendalian intoksikasi makanan penting dilakukan untuk melindungi kesehatan masyarakat (Siambaton & Usiono, 2023).

Di Indonesia, kasus keracunan makanan masih sering dilaporkan dan sebagian besar berkaitan dengan makanan siap saji, jajanan, maupun produk pangan rumah tangga yang tidak memenuhi standar keamanan pangan. Kondisi ini menunjukkan bahwa edukasi mengenai keamanan pangan, penerapan higiene sanitasi yang baik, serta pengawasan terhadap mutu pangan perlu terus ditingkatkan. Oleh karena itu, literature review ini dilakukan untuk mengkaji faktor penyebab, dampak kesehatan, dan upaya pencegahan intoksikasi makanan berdasarkan berbagai penelitian yang telah dilakukan sehingga dapat menjadi dasar dalam meningkatkan keamanan pangan (BPOM RI, 2023).

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode literature review dengan pendekatan deskriptif untuk mengkaji berbagai penelitian mengenai intoksikasi makanan. Data yang digunakan merupakan data sekunder yang diperoleh dari artikel ilmiah nasional dan internasional yang diakses melalui database Google Scholar. Proses pencarian literatur dilakukan menggunakan kata kunci “intoksikasi makanan”, “food intoxication”, “food poisoning”, “keamanan pangan”, dan “foodborne disease”. Kriteria inklusi dalam penelitian ini meliputi artikel ilmiah yang diterbitkan pada tahun 2018–2026, artikel tersedia dalam bentuk full text, artikel membahas intoksikasi makanan, meliputi faktor penyebab, dampak kesehatan, atau upaya pencegahan. Artikel berasal dari jurnal ilmiah yang memiliki sumber dan metode penelitian yang jelas serta ditulis dalam bahasa Indonesia. Berdasarkan hasil penelusuran dan proses seleksi sesuai kriteria inklusi, diperoleh 10 artikel ilmiah yang kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi, membandingkan, dan merangkum temuan yang berkaitan dengan intoksikasi makanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelusuran dan seleksi literatur, diperoleh 10 artikel yang sesuai dengan topik penelitian mengenai intoksikasi makanan. Analisis dilakukan terhadap penulis, tahun publikasi, judul artikel, metode penelitian, hasil penelitian, serta kesimpulan yang diperoleh dari masing-masing artikel. Hasil sintesis literatur tersebut memberikan gambaran mengenai faktor penyebab, dampak kesehatan, serta strategi pencegahan intoksikasi makanan. Ringkasan hasil analisis artikel disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Review 10 Artikel tentang Intoksikasi Makanan

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
1.	Maulia, S.P., Sahra, L.P., Fitriani, A., & Kurnia, R. (2025)	Dampak Kasus Keracunan dalam Program Makan Bergizi Gratis terhadap Kesehatan dan Kualitas Pembelajaran Siswa	Deskriptif Kuantitatif (Studi Literatur)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa kasus keracunan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) memberikan dampak yang cukup besar terhadap kesehatan dan kualitas pembelajaran siswa. Gejala yang paling sering ditemukan meliputi mual, muntah, diare, pusing, sakit perut, dan kelelahan yang menyebabkan penurunan kondisi fisik serta stamina siswa. Dampak tersebut mengakibatkan siswa mengalami kesulitan dalam mengikuti proses pembelajaran, seperti menurunnya konsentrasi, keaktifan di kelas, dan tingkat kehadiran karena sebagian siswa harus beristirahat atau menjalani perawatan. Selain dampak fisik, ditemukan pula dampak psikologis berupa rasa takut, cemas, dan	Penelitian menyimpulkan bahwa kasus keracunan pada Program Makan Bergizi Gratis tidak hanya berdampak pada kesehatan fisik siswa, tetapi juga memengaruhi kondisi psikologis, kehadiran di sekolah, konsentrasi belajar, dan kualitas pembelajaran secara keseluruhan. Faktor utama yang menyebabkan terjadinya keracunan adalah kurang baiknya penerapan higiene dan sanitasi pangan serta lemahnya sistem pengawasan keamanan pangan.

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
				berkurangnya kepercayaan terhadap makanan yang disediakan sekolah. Faktor penyebab yang ditemukan antara lain kurang optimalnya penerapan higiene dan sanitasi pangan, penyimpanan makanan yang tidak sesuai standar, kurangnya pelatihan bagi penjamah makanan, serta lemahnya pengawasan terhadap kualitas dan keamanan pangan yang disajikan kepada siswa.	
2.	Nugrahaeni, A., & Pertiwi, J. (2020)	Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo	Deskriptif Observasi onal (Case Report)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa telah dilakukan investigasi epidemiologi terhadap KLB keracunan makanan yang terjadi setelah warga mengonsumsi makanan katering pada acara Kartini's Day. Ditemukan sebanyak 225 kasus dengan Attack Rate 11,07% dan CFR 0%. Gejala yang paling banyak dialami penderita meliputi diare, mual, muntah, nyeri perut, dan pusing. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa konsumsi sambal goreng ati berhubungan signifikan dengan kejadian keracunan makanan dan memiliki risiko 14,58 kali lebih besar dibandingkan responden yang tidak mengonsumsinya. Pemeriksaan laboratorium menemukan adanya bakteri Enterobacter	Penelitian menyimpulkan bahwa telah terjadi KLB keracunan makanan yang bersumber dari makanan katering pada acara Kartini's Day di Desa Parikesit. Bakteri Enterobacter aerogenes yang ditemukan pada ayam goreng dan sambal goreng ati diduga menjadi penyebab utama kejadian tersebut, dengan sambal goreng ati sebagai faktor risiko paling dominan. Penelitian menekankan pentingnya penerapan higiene dan sanitasi makanan, pengolahan yang aman, serta pengawasan mutu pangan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan dan KLB serupa di masa mendatang.

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
				aerogenes pada sampel ayam goreng dan sambal goreng ati, serta ditemukan kontaminasi mikroorganisme lain seperti <i>Bacillus</i> sp., khamir, dan kapang pada beberapa jenis makanan yang disajikan. Sambal goreng ati merupakan faktor risiko yang paling dominan dalam kejadian tersebut. Temuan ini menunjukkan bahwa keamanan pangan, khususnya pada proses pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan.	
3.	Hidajah, A. C., Febriyanti, F., & Faisal, D. R. (2021)	Faktor risiko KLB Keracunan Makanan Pasca Gempa Bumi di Kabupaten Sumbawa	Deskriptif Observasional (Cross Sectional Study)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 117 masyarakat yang mengalami keracunan makanan pasca kegiatan trauma healing di Kabupaten Sumbawa. Hasil menunjukkan bahwa penderita terbanyak adalah perempuan (50,4%) dan kelompok umur 5 sampai 11 tahun (53%). Gejala yang paling banyak muncul adalah muntah (95%), mual (74%), dan sakit perut (74%). Hasil laboratorium menunjukkan adanya bakteri <i>Escherichia coli</i> pada sampel makanan dan muntahan.	Penelitian menyimpulkan bahwa KLB keracunan makanan berasal dari satu sumber makanan (common source outbreak). Bakteri <i>Escherichia coli</i> teridentifikasi sebagai penyebab utama sehingga perlu penerapan higiene dan sanitasi makanan yang baik.

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
4.	Ikrila, Widjanarko, Muh, Sutiningsih, & Chomariyah (2025)	Analisis Epidemiologi dan Penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan di Puskesmas Ngombol: Studi Kasus Keracunan Makanan Akibat Staphylococcus aureus	Kuantitatif (Cross Sectional)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 65 peserta kegiatan lokakarya mini di Puskesmas Ngombol, sebanyak 57 orang mengalami gejala keracunan makanan. Gejala yang paling banyak ditemukan adalah diare dan kram perut, diikuti lemas, muntah, mual, pusing, nyeri perut, dan demam. Sebagian besar kasus terjadi pada perempuan dengan rentang usia 26–56 tahun. Analisis epidemiologi menunjukkan pola point source outbreak yang berasal dari satu sumber makanan. Hasil analisis menunjukkan bahwa konsumsi ayam rica-rica memiliki hubungan yang signifikan dengan kejadian keracunan makanan dan menjadi faktor risiko utama. Pemeriksaan laboratorium juga menunjukkan bahwa sampel ayam rica-rica positif mengandung bakteri Staphylococcus aureus.	Penelitian menyimpulkan bahwa telah terjadi KLB keracunan makanan di Puskesmas Ngombol yang disebabkan oleh konsumsi ayam rica-rica yang terkontaminasi bakteri Staphylococcus aureus. Kontaminasi diduga terjadi akibat proses penyimpanan makanan yang tidak sesuai sehingga memungkinkan pertumbuhan bakteri dan pembentukan toksin. Oleh karena itu, diperlukan penerapan higiene dan sanitasi pangan yang lebih baik, pengolahan serta penyimpanan makanan sesuai standar keamanan pangan, serta pengawasan yang lebih ketat untuk mencegah terjadinya kejadian serupa di masa mendatang.
5.	Gosari, K.R., Adi, M.S., Martini, & Misinem (2025)	KLB Keracunan Makanan di Dusun Kacepit, Desa Wulungsari, Kecamatan Selomerto, Kabupaten Wonosobo, 2024	Kuantitatif (Cross Sectional)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 58 peserta pengajian, sebanyak 44 orang mengalami gejala keracunan pangan. Gejala yang paling banyak ditemukan adalah diare, kejang perut, lemas, demam, dan mual. Analisis epidemiologi menunjukkan bahwa minuman sirup kelapa durian memiliki attack rate tertinggi, di mana	Penelitian menyimpulkan bahwa KLB keracunan makanan di Dusun Kacepit kemungkinan besar disebabkan oleh infeksi bakteri Salmonella dengan minuman sirup kelapa durian sebagai sumber penularan utama. Kejadian ini berkaitan dengan kurang optimalnya

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
				sebagian besar orang yang mengonsumsinya mengalami sakit. Hasil pemeriksaan laboratorium terhadap sampel feses menemukan adanya bakteri Salmonella pada beberapa sampel yang diperiksa. Meskipun bakteri patogen tidak ditemukan pada sampel makanan, hasil investigasi epidemiologi menunjukkan bahwa sirup kelapa durian merupakan sumber penularan yang paling mungkin. Kontaminasi diduga terjadi akibat proses penyimpanan dan penyajian minuman yang tidak memadai. Temuan ini menunjukkan bahwa pengendalian higiene dan sanitasi pada proses pengolahan, penyimpanan, serta penyajian makanan dan minuman sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri yang dapat menyebabkan kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan.	pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan serta minuman sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan higiene dan sanitasi pangan, pengawasan keamanan makanan, serta edukasi kepada masyarakat mengenai pengolahan dan penyimpanan pangan yang aman untuk mencegah terjadinya kejadian serupa di masa mendatang.
6.	Ahmad, N., Isworo, A., & Indriani, C. (2018)	Kejadian Luar Biasa Keracunan "Cumi-Cumian" di Sekolah Dasar Negeri 1 Trasan Bandongan Kabupaten Magelang	Deskriptif Analitik	Hasil penelitian menunjukkan bahwa terjadi KLB keracunan makanan pada 50 siswa SDN 1 Trasan dari kelas 1-6. Gejala yang paling banyak dialami adalah pusing, mual, sakit perut, dan muntah. Analisis epidemiologi menunjukkan bahwa produk "cumi-cumian" memiliki attack rate tertinggi dan menjadi makanan yang paling	Penelitian menyimpulkan bahwa KLB keracunan makanan di SDN 1 Trasan kemungkinan besar disebabkan oleh kontaminasi bakteri <i>Bacillus cereus</i> pada makanan cumi-cumian. Kejadian ini diduga berkaitan dengan kurang baiknya higiene pengolahan dan

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
				berhubungan dengan kejadian keracunan. Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan bahwa sampel cumi-cumian positif mengandung bakteri <i>Bacillus cereus</i> dan pewarna berbahaya Rhodamin B. Pola kejadian menunjukkan common source outbreak yang berasal dari satu sumber makanan yang sama.	penyimpanan makanan yang memungkinkan pertumbuhan bakteri serta pembentukan toksin. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan pengawasan jajanan sekolah dan penerapan keamanan pangan untuk mencegah kejadian serupa.
7.	Wardiani, Z., Khoirunnisa, H., & Sopiah, P. (2025)	Mekanisme Keracunan Makanan pada Tubuh Manusia Akibat Bakteri Salmonella	Scoping Review	Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakteri <i>Salmonella</i> merupakan salah satu penyebab utama keracunan makanan yang menginfeksi tubuh melalui saluran pencernaan. Setelah masuk ke dalam tubuh, bakteri berkembang biak di usus dan menyebabkan peradangan yang memicu gejala seperti diare, demam, kram perut, mual, dan muntah. Kajian juga menunjukkan bahwa kontaminasi <i>Salmonella</i> banyak ditemukan pada produk pangan seperti daging ayam, telur, jajanan, dan makanan siap saji yang dipengaruhi oleh buruknya higiene dan sanitasi pangan. Risiko infeksi lebih tinggi pada anak-anak, lansia, dan individu dengan sistem imun yang lemah. Kontaminasi dipengaruhi oleh akibat higiene dan sanitasi yang sangat buruk.	Penelitian menyimpulkan bahwa keracunan makanan akibat bakteri <i>Salmonella</i> terjadi melalui infeksi pada saluran pencernaan yang menyebabkan gangguan gastrointestinal, terutama diare, demam, dan kram perut. Faktor risiko utama meliputi rendahnya higiene dan sanitasi pangan serta kontaminasi selama proses pengolahan dan penyimpanan makanan. Oleh karena itu, penerapan keamanan pangan yang baik dan peningkatan kesadaran masyarakat sangat diperlukan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan.

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
8.	Maemuna, N., Lestari, H., & Akifah (2026)	Studi Epidemiologi Kejadian Keracunan Program Makanan Bergizi Gratis pada Siswa SMA di Kota Baubau Tahun 2025	Deskriptif Observasional (Case Report)	Hasil penelitian menunjukkan bahwa kejadian keracunan pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) melibatkan 170 siswa SMA di Kota Baubau. Sebagian besar kasus terjadi pada kelompok usia 16–18 tahun dengan gejala yang paling sering dilaporkan berupa sakit perut, pusing, mual, muntah, dan diare. Sebagian besar responden juga memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai keamanan pangan. Analisis distribusi waktu menunjukkan puncak kejadian terjadi pada 16 September 2025 dengan masa inkubasi 4–35 jam. Kurva epidemi menunjukkan pola point source outbreak yang mengarah pada satu sumber paparan makanan yang sama.	Penelitian menyimpulkan bahwa kejadian keracunan pada Program Makanan Bergizi Gratis di Kota Baubau merupakan Kejadian Luar Biasa (KLB) dengan pola point source outbreak yang berasal dari satu sumber makanan. Kejadian ini diduga berkaitan dengan kualitas dan keamanan makanan serta kemungkinan kontaminasi selama proses pengolahan, penyimpanan, atau distribusi.
9.	Nuraisyah, F. (2019)	Penyelidikan KLB Keracunan Makanan di Desa Banjaroyo Kabupaten Kulon Progo	Analitik Observasional (Case Control)	Penelitian menemukan 170 kasus keracunan makanan setelah acara peresmian Mikrohidro di Desa Banjaroyo. Gejala yang paling banyak dialami adalah diare, nyeri perut, mual, kejang perut, lemas, dan pusing. Kurva epidemi menunjukkan pola common source outbreak dengan masa inkubasi 1–16 jam. Hasil analisis kasus-kontrol menunjukkan bahwa sambal krecek dan ayam bacem memiliki hubungan yang signifikan dengan kejadian keracunan makanan. Pemeriksaan	Penelitian menyimpulkan bahwa telah terjadi KLB keracunan makanan dengan pola common source outbreak yang kemungkinan besar disebabkan oleh kontaminasi bakteri <i>Staphylococcus</i> pada makanan, terutama ayam bacem dan sambal krecek. Kontaminasi diduga terjadi selama proses pengolahan, penyimpanan, atau penanganan makanan sebelum

No	Penulis & Tahun	Judul Artikel	Metode/ Jenis Penelitian	Hasil	Kesimpulan
				laboratorium pada sampel makanan juga menemukan adanya kontaminasi bakteri Staphylococcus yang diduga menjadi penyebab utama kejadian keracunan.	dikonsumsi. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan higiene penjamah makanan dan penerapan keamanan pangan yang lebih baik.
10.	Marcela, R., Ramadhani, K. S., Alwi, M. F., & Usiono (2024)	Keracunan Makanan	Kualitatif Deskriptif	Penelitian dilakukan pada 4 peserta PMR menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian narasumber pernah mengalami keracunan makanan dan memahami bahwa keracunan dapat disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi bakteri, virus, atau zat berbahaya. Gejala yang paling sering disebutkan meliputi mual, muntah, diare, demam, pusing, dan sakit perut. Narasumber juga mengetahui beberapa penanganan seperti memperbanyak minum air putih, mendapatkan cairan infus, serta segera mencari pertolongan medis.	Penelitian menyimpulkan bahwa keracunan makanan merupakan gangguan kesehatan akibat konsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi mikroorganisme maupun zat berbahaya. Gejala yang umum muncul meliputi mual, muntah, diare, demam, dan sakit perut. Penanganan awal dapat dilakukan dengan menjaga kecukupan cairan tubuh dan segera mencari bantuan medis bila kondisi memburuk.

Berdasarkan hasil literature review terhadap 10 artikel yang membahas intoksikasi makanan, diketahui bahwa keracunan makanan masih menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat yang sering terjadi di Indonesia. Kasus intoksikasi makanan ditemukan pada berbagai kelompok usia dan berbagai lingkungan, mulai dari sekolah, kegiatan masyarakat, hingga program penyediaan makanan dalam skala besar. Hasil kajian menunjukkan bahwa sebagian besar kasus keracunan makanan terjadi akibat konsumsi makanan atau minuman yang telah terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen maupun toksin yang dihasilkan selama proses pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan. Temuan ini menunjukkan bahwa keamanan pangan masih menjadi tantangan yang perlu mendapat perhatian karena dapat menimbulkan dampak kesehatan yang luas serta berpotensi menyebabkan Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan (Nugrahaeni & Pertiwi, 2020; Hidajah et al., 2021; Gosari et al., 2025). Hasil ini sejalan dengan penelitian Rosmawarni et al. (2025) yang menyatakan bahwa keracunan makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia dan dipengaruhi oleh rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai keamanan pangan serta belum optimalnya upaya pencegahan yang dilakukan.

Hasil analisis menunjukkan bahwa gejala klinis yang paling sering ditemukan pada kasus intoksikasi makanan adalah mual, muntah, diare, nyeri perut, kram perut, pusing, lemas, dan demam. Gejala tersebut muncul sebagai respons tubuh terhadap masuknya mikroorganisme atau toksin yang mengganggu fungsi saluran pencernaan. Penelitian Maulia et al. (2025) menemukan bahwa siswa yang mengalami keracunan pada Program Makan Bergizi Gratis menunjukkan gejala berupa mual, muntah, diare, pusing, sakit perut, dan kelelahan. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Nugrahaeni dan Pertiwi (2020), Hidajah et al. (2021), Gosari et al. (2025), dan Nuraisyah (2019) yang melaporkan bahwa diare, mual, muntah, serta nyeri perut merupakan gejala yang paling dominan pada korban keracunan makanan. Tingkat keparahan gejala yang muncul dapat berbeda-beda tergantung pada jenis mikroorganisme penyebab, jumlah toksin yang masuk ke dalam tubuh, serta kondisi kesehatan individu yang terpapar. Temuan tersebut menunjukkan bahwa gejala gangguan saluran pencernaan merupakan manifestasi klinis utama pada sebagian besar kasus intoksikasi makanan. Namun demikian, penelitian Marcela et al. (2024) menunjukkan bahwa dampak keracunan makanan tidak hanya berupa gejala fisik, tetapi juga dapat menyebabkan dehidrasi akibat kehilangan cairan tubuh yang berlebihan sehingga memerlukan penanganan medis lebih lanjut.

Berdasarkan hasil review, bakteri merupakan penyebab utama terjadinya intoksikasi makanan. Beberapa bakteri yang paling sering ditemukan adalah *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, dan *Enterobacter aerogenes*. Penelitian Wardiani et al. (2025) menjelaskan bahwa *Salmonella* merupakan salah satu bakteri penyebab keracunan makanan yang banyak ditemukan pada produk pangan seperti daging ayam, telur, makanan siap saji, dan berbagai jenis jajanan. Setelah masuk ke dalam tubuh, bakteri tersebut berkembang biak di usus dan menyebabkan peradangan yang memicu gejala diare, demam, mual, muntah, dan kram perut. Temuan ini diperkuat oleh penelitian Gosari et al. (2025) yang menemukan adanya bakteri *Salmonella* pada sampel feses korban KLB keracunan makanan sehingga diduga menjadi penyebab utama kejadian tersebut. Temuan mengenai dominasi bakteri sebagai penyebab intoksikasi makanan sejalan dengan penelitian Gosari et al. (2025), Ikrila et al. (2025), dan Hidajah et al. (2021) yang sama-sama menemukan adanya kontaminasi bakteri patogen pada makanan yang dikonsumsi korban. Namun, jenis bakteri yang ditemukan berbeda pada setiap penelitian. Gosari et al. (2025) mengidentifikasi *Salmonella* sebagai penyebab utama, sedangkan Ikrila et al. (2025) dan Nuraisyah (2019) menemukan dominasi *Staphylococcus aureus*. Perbedaan ini menunjukkan bahwa sumber kontaminasi dan jenis pangan yang dikonsumsi dapat memengaruhi jenis bakteri penyebab keracunan makanan.

Selain *Salmonella*, bakteri *Staphylococcus aureus* juga menjadi penyebab penting dalam berbagai kasus keracunan makanan. Penelitian Ikrila et al. (2025) menunjukkan bahwa ayam rica-rica yang dikonsumsi peserta kegiatan lokakarya terbukti mengandung *Staphylococcus aureus* dan menjadi faktor risiko utama terjadinya KLB keracunan makanan. Hasil penelitian tersebut sejalan dengan penelitian Nuraisyah (2019) yang menemukan adanya kontaminasi *Staphylococcus* pada ayam bacem dan sambal krecek yang dikonsumsi masyarakat saat acara peresmian mikrohidro. Bakteri ini diketahui mampu menghasilkan enterotoksin yang dapat menyebabkan gejala keracunan dalam waktu singkat setelah makanan dikonsumsi. Sementara itu, penelitian Ahmad et al. (2018) menemukan adanya kontaminasi *Bacillus cereus* pada jajanan sekolah berupa “cumi-cumian” yang menjadi sumber keracunan makanan pada siswa sekolah dasar. Berbeda dengan penelitian lainnya, Ahmad et al. (2018) juga menemukan adanya kandungan *Rhodamin B* pada makanan yang dikonsumsi, sehingga menunjukkan bahwa intoksikasi makanan tidak hanya disebabkan oleh bakteri tetapi juga dapat dipengaruhi

oleh keberadaan bahan kimia berbahaya dalam pangan. Temuan ini diperkuat oleh Az Zahraa dan Sa'adah (2024) yang menemukan bahwa KLB keracunan pangan dipengaruhi oleh berbagai faktor risiko, meliputi kontaminasi biologis, kontaminasi kimia, dan kondisi kesehatan lingkungan yang kurang memadai.

Faktor risiko utama yang paling banyak ditemukan dalam berbagai penelitian adalah rendahnya penerapan higiene dan sanitasi pangan. Hampir seluruh artikel yang direview menyebutkan bahwa proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, dan penyajian makanan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan menjadi penyebab utama terjadinya kontaminasi. Penelitian Maulia et al. (2025) menunjukkan bahwa kurang optimalnya penerapan higiene dan sanitasi pangan serta lemahnya pengawasan keamanan pangan menjadi faktor yang berkontribusi terhadap terjadinya keracunan pada Program Makan Bergizi Gratis. Temuan mengenai rendahnya higiene dan sanitasi pangan sebagai faktor risiko utama sejalan dengan penelitian Gosari et al. (2025), Nugrahaeni dan Pertiwi (2020), serta Ikrila et al. (2025). Hasil tersebut juga didukung oleh Nitami et al. (2021) yang menyatakan bahwa ketidaksesuaian higiene sanitasi pada tempat pengolahan makanan dapat meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan terjadinya keracunan makanan. Selain itu, Permatasari dan Hidayati (2019) menjelaskan bahwa penerapan higiene sanitasi yang baik pada penyelenggaraan makanan massal merupakan langkah penting dalam mencegah terjadinya KLB keracunan pangan. Temuan ini juga diperkuat oleh Az Zahraa dan Sa'adah (2024) yang menemukan bahwa KLB keracunan pangan di Jawa Timur dipengaruhi oleh berbagai faktor risiko, meliputi kontaminasi biologis, kontaminasi kimia, serta kondisi kesehatan lingkungan yang kurang memadai. Hal ini menunjukkan bahwa keracunan makanan merupakan masalah yang bersifat multifaktorial dan memerlukan pengendalian secara menyeluruh.

Sebagian besar kejadian keracunan makanan yang ditelaah dalam penelitian ini menunjukkan pola *common source outbreak* dan *point source outbreak*, yaitu kondisi ketika banyak individu terpapar oleh sumber makanan yang sama dalam waktu yang relatif bersamaan. Penelitian Hidajah et al. (2021), Ahmad et al. (2018), Nuraisyah (2019), Ikrila et al. (2025), dan Maemuna et al. (2026) menunjukkan bahwa sumber makanan tunggal menjadi penyebab utama terjadinya KLB keracunan makanan. Pola ini menunjukkan bahwa satu jenis makanan yang terkontaminasi dapat menimbulkan dampak yang luas terhadap masyarakat apabila dikonsumsi oleh banyak orang. Oleh karena itu, pengawasan keamanan pangan pada kegiatan penyediaan makanan dalam

jumlah besar perlu ditingkatkan untuk mencegah terjadinya kejadian serupa. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian Az Zahraa dan Sa'adah (2024) yang melaporkan bahwa sebagian besar KLB keracunan pangan berasal dari satu sumber makanan yang sama dan dikonsumsi secara bersamaan oleh banyak orang, sehingga meningkatkan jumlah korban dalam waktu singkat.

Dampak intoksikasi makanan tidak hanya terbatas pada gangguan kesehatan fisik, tetapi juga dapat memengaruhi aktivitas, produktivitas, dan kualitas hidup seseorang. Gejala seperti diare, muntah, nyeri perut, dan lemas dapat menyebabkan penderita tidak mampu menjalankan aktivitas sehari-hari secara normal. Pada kelompok pelajar, keracunan makanan dapat mengganggu proses belajar mengajar karena menurunkan konsentrasi dan meningkatkan angka ketidakhadiran di sekolah. Penelitian Maulia et al. (2025) menunjukkan bahwa siswa yang mengalami keracunan makanan tidak hanya mengalami gangguan fisik tetapi juga dampak psikologis berupa rasa takut, cemas, dan menurunnya kepercayaan terhadap makanan yang disediakan oleh sekolah. Selain itu, pada kasus yang lebih berat, penderita dapat mengalami dehidrasi sehingga memerlukan perawatan medis di fasilitas kesehatan. Dampak tersebut menunjukkan bahwa intoksikasi makanan tidak hanya menjadi masalah kesehatan individu tetapi juga dapat memengaruhi aspek sosial dan ekonomi masyarakat. Temuan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa keracunan makanan masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang serius. Hasil ini sejalan dengan Rosmawarni et al. (2025) yang menyatakan bahwa tingginya jumlah kasus keracunan makanan di Indonesia menunjukkan masih rendahnya kesiapan masyarakat dalam pencegahan dan penanganan kasus keracunan makanan. Selain berdampak pada kesehatan individu, keracunan makanan juga dapat menimbulkan beban sosial dan ekonomi akibat meningkatnya kebutuhan pelayanan kesehatan serta menurunnya produktivitas masyarakat.

Hasil literature review juga menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat memiliki peran penting dalam pencegahan dan penanganan keracunan makanan. Pengetahuan yang baik mengenai keamanan pangan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk menerapkan perilaku hidup bersih dan sehat dalam pengolahan makanan. Selain itu, pemahaman mengenai gejala dan pertolongan pertama pada kasus keracunan makanan dapat membantu mempercepat penanganan sehingga mengurangi risiko komplikasi yang lebih serius. Penelitian Marcela et al. (2024) menunjukkan bahwa masyarakat yang memiliki pengetahuan mengenai keracunan makanan cenderung

mengetahui langkah penanganan awal seperti menjaga kecukupan cairan tubuh dan segera mencari bantuan medis apabila gejala semakin berat. Dengan demikian, peningkatan pengetahuan masyarakat menjadi salah satu strategi penting dalam upaya pengendalian keracunan makanan. Hasil ini juga didukung oleh Rosmawarni et al. (2025) yang menyatakan bahwa peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai keamanan pangan merupakan salah satu strategi penting dalam menurunkan angka kejadian keracunan makanan.

Berdasarkan seluruh hasil penelitian yang dianalisis, upaya pencegahan intoksikasi makanan harus dilakukan secara menyeluruh melalui penerapan prinsip keamanan pangan pada setiap tahapan pengelolaan makanan. Langkah-langkah yang dapat dilakukan meliputi menjaga kebersihan tangan dan peralatan makanan, menggunakan bahan pangan yang aman dan berkualitas, memasak makanan hingga matang sempurna, menghindari kontaminasi silang, serta menyimpan makanan pada suhu yang sesuai. Selain itu, pengawasan terhadap proses pengolahan, distribusi, dan penyajian makanan perlu ditingkatkan untuk meminimalkan risiko kontaminasi. Edukasi mengenai higiene dan sanitasi pangan kepada masyarakat, penjamah makanan, serta penyelenggara jasa boga juga perlu dilakukan secara berkelanjutan. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Permatasari dan Hidayati (2019) yang menekankan pentingnya penerapan higiene sanitasi dan keamanan pangan pada penyelenggaraan makanan massal untuk mencegah terjadinya KLB keracunan pangan. Selain itu, Nitami et al. (2021) menjelaskan bahwa perbaikan higiene sanitasi pada tempat pengolahan makanan merupakan langkah penting dalam memutus rantai kontaminasi pangan. Oleh karena itu, pencegahan intoksikasi makanan memerlukan kerja sama antara masyarakat, penjamah makanan, penyelenggara jasa boga, dan pemerintah melalui pengawasan keamanan pangan yang berkelanjutan. Temuan ini sejalan dengan rekomendasi yang disampaikan oleh BPOM RI (2023) yang menekankan pentingnya penerapan keamanan pangan sebagai langkah utama dalam mencegah terjadinya keracunan makanan dan melindungi kesehatan masyarakat.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil literature review terhadap 10 artikel ilmiah, dapat disimpulkan bahwa intoksikasi makanan masih menjadi salah satu masalah kesehatan masyarakat yang sering terjadi di Indonesia dan berpotensi menimbulkan Kejadian Luar Biasa (KLB). Penyebab utama intoksikasi makanan berasal dari kontaminasi mikroorganisme patogen, terutama *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli*, dan *Enterobacter aerogenes*, serta faktor risiko lain seperti rendahnya penerapan higiene dan sanitasi pangan, penyimpanan makanan yang tidak sesuai, kontaminasi silang, dan kurang optimalnya pengawasan keamanan pangan.

Gejala yang paling sering ditemukan pada kasus intoksikasi makanan meliputi mual, muntah, diare, nyeri perut, kram perut, pusing, lemas, dan demam. Pada kasus yang lebih berat, keracunan makanan dapat menyebabkan dehidrasi, memerlukan perawatan medis, serta berdampak pada aktivitas, produktivitas, dan kualitas hidup penderita. Selain itu, pada kelompok pelajar, keracunan makanan dapat mengganggu proses pembelajaran dan menimbulkan dampak psikologis.

Hasil kajian juga menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengenai keamanan pangan memiliki peran penting dalam pencegahan dan penanganan keracunan makanan. Oleh karena itu, upaya pencegahan perlu dilakukan melalui penerapan higiene dan sanitasi pangan yang baik, peningkatan edukasi keamanan pangan, pengawasan mutu makanan, serta penguatan pengawasan pada setiap tahapan pengelolaan makanan guna melindungi kesehatan masyarakat dan menurunkan angka kejadian intoksikasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N., Isworo, A. & Indriyani, C., 2018. Kejadian luar biasa keracunan “cumi-cumian” di Sekolah Dasar Negeri 1 Trasan Bandongan Kabupaten Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1), pp. 1–9.
- Arisanti, R.R., Indriani, C. & Wilopo, S.A., 2018. Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 34(3), pp. 99–106.
- Az Zahraa, N. & Sa'adah, N., 2024. Gambaran faktor risiko dan karakteristik kejadian luar biasa keracunan pangan di Jawa Timur tahun 2024. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 5(4), pp. 12500–12510.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI), 2023. Laporan Tahunan Keamanan Pangan Indonesia Tahun 2023. Jakarta: BPOM RI.
- Chaireni, A., Yusniar, H. & Suryani, D., 2020. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian keracunan makanan pada masyarakat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(2), pp. 87–94.
- Gosari, K.R., Adi, M.S., Martini & Misinem, 2025. Kejadian luar biasa keracunan makanan di Dusun Kacepit, Desa Wulungsari, Kecamatan Selomerto, Kabupaten Wonosobo Tahun 2024. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1), pp. 45–56.
- Hidajah, A.C., Notobroto, H.B., Keman, S. & Setiawan, T., 2021. Investigasi epidemiologi kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia. *Jurnal Berkala Epidemiologi*, 9(3), pp. 245–254.
- Ikrila, Widjanarko, M., Sutiningsih & Chomariyah, 2025. Analisis epidemiologi dan penyebab kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan di Puskesmas Ngombol: studi kasus keracunan makanan akibat *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 24(1), pp. 22–31.
- Maemuna, N., Lestari, H. & Akifah, 2026. Studi epidemiologi kejadian keracunan program makanan bergizi gratis pada siswa SMA di Kota Baubau tahun 2025. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 18(1), pp. 1–10.
- Marcela, R., Ramadhani, K.S., Alwi, M.F. & Usiono, 2024. Keracunan makanan: penyebab, gejala, pencegahan dan penanganan awal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kesehatan*, 3(2), pp. 85–92.
- Maulia, S.P., Sahra, L.P., Fitriani, A. & Kurnia, R., 2025. Dampak kasus keracunan dalam Program Makan Bergizi Gratis terhadap kesehatan dan kualitas pembelajaran siswa. *Journal of Industrial Safety and Health*, 2(1), pp. 10–18.
- Nitami, N., Rahmawati, D. & Yuliani, S., 2021. Analisis higiene sanitasi tempat pengolahan makanan di wilayah Pasar Curug Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 13(2), pp. 96–104.
- Nugrahaeni, D.K. & Pertiwi, F.D., 2020. Investigasi kejadian luar biasa keracunan makanan di lingkungan masyarakat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(2), pp. 110–118.

- Nuraisyah, F., 2019. Penyelidikan kejadian luar biasa keracunan makanan di Desa Banjaroyo Kabupaten Kulon Progo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(4), pp. 320–327.
- Nurjannah, N., 2020. Keamanan pangan dan upaya pencegahan keracunan makanan pada masyarakat. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 19(1), pp. 45–52.
- Permatasari, D. & Hidayati, L., 2019. Model pencegahan kejadian luar biasa keracunan pangan di daerah pedesaan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 35(6), pp. 243–250.
- Rosmawarni, R., Yuliana, D., Sari, N. & Putri, R., 2025. Keracunan makanan sebagai masalah kesehatan masyarakat Indonesia: literature review. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 6(1), pp. 3200–3210.
- Siambaton, R. & Usiono, U., 2023. Edukasi keamanan pangan sebagai upaya pencegahan keracunan makanan pada masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kesehatan*, 2(3), pp. 120–127.
- Wardiani, Z., Khoirunnisa, H. & Sopiah, P., 2025. Mekanisme keracunan makanan pada tubuh manusia akibat bakteri Salmonella. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 24(2), pp. 115–123.