

Gambaran sensitivitas terhadap alergen makanan / Yolanda Candra, Asih Setiarini, Iris Renggani

Yolanda Candra, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20328960&lokasi=lokal>

Abstrak

Dalam beberapa tahun terakhir, angka kejadian alergi terus meningkat tajam baik di dalam negeri maupun luar negeri. World Allergy Organization (WAO) menyebutkan 22% penduduk dunia menderita alergi dan terus meningkat setiap tahun. Alergi makanan merupakan suatu kondisi yang disebabkan oleh reaksi IgE terhadap bahan (zat kimia) makanan. Alergi makanan dapat mengganggu fungsi otak dan sistem organ tubuh serta mempengaruhi kualitas hidup seseorang.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran sensitivitas terhadap alergen makanan di Poli Alergi Imunologi Rumah Sakit Cipto Mangunkusumo (RSCM) pada tahun 2007. Data yang digunakan merupakan data sekunder dari 208 responden yang memiliki rekam medik dan yang melakukan tes tusuk kulit (skin prick test) di Poli Alergi Imunologi RSCM tahun 2007. Analisis univariat dilakukan untuk mendeskripsikan jenis alergen makanan pada kelompok anak

dan dewasa. Sebesar 49% responden sensitif terhadap alergen makanan. Jenis makanan yang paling banyak menyebabkan alergi pada anak-anak dan dewasa berturut-turut adalah udang, putih telur dan maizena. Susu sapi dan tepung terigu merupakan jenis makanan yang paling banyak menyebabkan alergi hanya pada anak-anak, sedangkan

pada dewasa, makanan yang paling banyak menyebabkan alergi adalah kepiting.

<hr>

Abstract

In recent years, the occurrence of allergy continues to increase rapidly both domestically and globally. World Allergy Organization (WAO) revealed that 22% of the world population suffers from allergies, and this number increases every year. Food allergy is a condition caused by the reaction of IgE against substances (chemicals) in food. Food allergy can interfere with brain function and body organ systems as well as affect the quality of life. The purpose of this study is to know the level of sensitivity of food allergens in the Immunology Allergy Poly RSCM in 2007. Data were collected from 208 patients who have medical records and went through skin

prick tests in the Immunology Allergy Clinic RSCM in 2007. Univariate analysis was performed to describe the types of food allergens within groups of children and adults. Around 49% of the respondents were sensitive to food allergens. The types of foods that caused the most allergies for children and adults are respectively shrimp, egg white and

cornstarch. Cow's milk and wheat flour are the types of food that caused most allergies for children only, whereas for adults, the food that caused the most allergies is crab.