

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Setiap makhluk hidup membutuhkan makanan untuk dapat terus mempertahankan hidupnya. Manusia sebagai salah satu makhluk hidup tentunya juga membutuhkan makanan. Makanan yang dikonsumsi oleh manusia sangat beraneka ragam. Makanan di samping untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat makanan, makanan juga mempunyai peranan besar di dalam dunia bisnis.

Bila makanan menimbulkan suatu reaksi alergi, maka banyak bidang kegiatan yang akan terganggu.

Sampai saat ini banyak pengertian yang tidak sesuai dengan alergi makanan di masyarakat. Kebingungan ini bertambah dengan adanya penyebarluasan informasi yang kurang tepat tentang alergi makanan. Walaupun kejadian alergi makanan yang sudah diketahui dan dicatat lebih dari 2000 tahun yang lalu oleh Hipocrates, tetapi baru pada tahun 1906, Von Pirquet memperkenalkan istilah alergi. Istilah alergi diambil dari kata *allos* dan *gross* yang artinya reaktivitas yang berubah.

Tubuh kita mempunyai suatu sistem kekebalan tubuh (imun), yang akan membentuk antibodi untuk zat asing dan racun yang masuk ke dalam tubuh kita. Tidak selalu sistem imun kita memberi manfaat sebagai perlindungan. Ada kalanya sistem imun memberikan reaksi yang merugikan tubuh. Peristiwa ini disebut dengan alergi. Alergi adalah perubahan reaktivitas terhadap suatu antigen eksogen, yang umumnya diperantarai oleh IgE (Gell dan Combs, 1975).

Pengetahuan tentang alergi mulai berkembang sejak tahun 1921, saat Praustnitz dan Kustner menemukan bahwa substansi penyebab reaksi alergi ada di dalam serum darah penderita alergi dan dapat dipindahkan kepada orang yang sehat. Apabila serum penderita alergi ditransfer ke orang yang tidak alergi (resipien), dan resipien serum itu memakan zat yang membuat penderita itu alergi, maka akan timbul reaksi alergi pada tempat penyuntikan. Pada tahun 1950, Loveless menemukan tes *blind placebo-controlled food*

pertama kali, lalu disempurnakan pada tahun 1976 oleh May menjadi *Double Blind Placebo-Controlled Oral Food Challenges* (DBPCFC).

Angka kejadian alergi makanan banyak diteliti dan dilaporkan dengan hasil yang beragam. Di Amerika, sebuah survei berkenaan dengan prevalensi alergi makanan melaporkan setidaknya salah satu anggota dari keluarga, menderita alergi makanan dari sepertiga keluarga di Amerika. Dalam sebuah penelitian prospektif terhadap 480 bayi yang lahir dan dilanjutkan sampai pada saat ulang tahun mereka yang ketiga di sebuah praktek pediatrik umum, didapatkan adanya alergi makanan sebanyak 28% dari bayi-bayi tersebut. Kebanyakan terjadi pada tahun pertama kehidupan. Bock mendapatkan 8% dari semua bayi tadi akan mendapat gejala alergi pada tes *oral food challenge*.

Dalam empat studi prospektif didapatkan bahwa 2,2% sampai 2,5% dari bayi yang baru lahir mempunyai alergi terhadap susu sapi pada tahun pertama sampai tahun kedua kehidupan mereka. Dengan penelitian lebih lanjut, 85% diantaranya kehilangan reaksi alergi terhadap susu pada ulang tahun mereka yang ketiga.

Alergi terhadap zat aditif yang terdapat di dalam makanan juga pernah diteliti dari 281 siswa sekolah dan diperoleh hasil sebanyak 1% dari mereka memberikan reaksi alergi terhadap zat aditif dalam makanan.

Anak dengan kelainan atopik mempunyai kecenderungan untuk mendapat prevalensi yang lebih besar untuk alergi makanan daripada anak tanpa kelainan serupa. Pada penelitian anak dengan atopik dermatitis sedang sampai berat, sepertiganya mendapatkan kelainan pada kulit yang diprovokasi oleh alergi makanan. Semakin berat *eczema atopik* yang diderita, maka semakin besar pula kemungkinan untuk alergi terhadap makanan.

Berdasarkan hasil uji kulit terhadap 69 penderita asma alergik di Poliklinik Alergi Imunologi Bagian Ilmu Kesehatan Anak FKUI/RSCM, didapatkan data bahwa 45,31% positif terhadap kepiting, 37,53% terhadap udang kecil, dan 26,56% terhadap cokelat. Dari seluruh penderita alergi anak, sekitar 2,4% positif alergi terhadap susu sapi. Kejadian alergi makanan atau reaksi yang merugikan terhadap makanan (*adverse reaction to food*) meningkat selama 2-3 dekade terakhir. Hal ini disebabkan karena perubahan lingkungan, perubahan gaya hidup, perubahan pola makan, dan perubahan proses produksi dan pengawetan makanan.

Dalam karya tulis ilmiah ini penulis meneliti tentang angka kejadian alergi makanan di Klinik Alergi R. S. Immanuel.

1.2. Identifikasi masalah

Adapun identifikasi masalah yang hendak diuraikan didalam makalah ini adalah :

1. Berapa angka kejadian alergi makanan di Klinik Alergi R. S. Immanuel selama periode April 2002 sampai dengan Maret 2003?
2. Jenis makanan apa yang sering menyebabkan alergi?
3. Manifestasi klinik apa yang terbanyak frekuensinya?

1.3. Maksud dan tujuan

Untuk mengetahui angka kejadian alergi makanan, jenis makanan yang sering menyebabkan alergi, dan manifestasi klinis yang terbanyak frekuensinya di Klinik Alergi R. S. Immanuel.

1.4. Kegunaan Penelitian

1.4.1. Kegunaan Akademis

Memberi informasi mengenai angka kejadian alergi makanan, jenis makanan yang sering menyebabkan alergi dan manifestasi klinik terbanyak alergi makanan di Klinik Alergi R. S. Immanuel.

1.4.2. Kegunaan Praktis

Dengan pemahaman mengenai alergi makanan yang lebih baik, diharapkan adanya penanganan alergi makanan dapat lebih tepat.

1.5. Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah metode retrospektif dari data rekam medis.

1.6. Lokasi dan Waktu

Penelitian dilakukan di Klinik Alergi R. S. Immanuel dan di Fakultas Kedokteran Universitas Kristen Maranatha dari bulan Februari sampai bulan Oktober 2003.
