

INTISARI

Alergi makanan merupakan reaksi hipersensitivitas disebabkan oleh alergen makanan. Pada hipersensitivitas/alergi, masuknya bahan makanan mengandung protein menimbulkan reaksi yang tidak diinginkan (*adverse reaction*) berupa kerusakan jaringan dan gangguan fungsional.

Etiologi alergi makanan pada masing-masing orang berbeda di setiap negara dan ini tergantung dari kebiasaan makan dan jenis makanan yang dikonsumsi. Alergen makanan tersebut diantaranya udang, ikan laut, telur, kacang, coklat, dll.

Mekanisme dasar utama timbulnya reaksi imunologik diklasifikasikan oleh Gell dan Coombs berupa reaksi hipersensitivitas tipe I. Manifestasi klinik alergi ini terlihat relatif cepat (*immediate type*) diikuti dengan degranulasi sel mast dan pelepasan berbagai mediator kimiawi. Selain alergen makanan, terdapat beberapa faktor resiko lain yang berperan dalam alergi makanan, seperti kelainan saluran cerna, umur dan faktor genetik terutama pada individu atopik.

Gejala yang terlihat dapat berupa reaksi lokal maupun secara sistemik, kemudian gambaran jelas manifestasi kliniknya berdasarkan pada tempat bereaksinya alergen dan antibodi. Gangguan saluran pencernaan dan dermatitis atopik merupakan gejala yang paling banyak ditemukan di samping gejala lain seperti rinitis, asma bronkhial dan migrain.

Diagnosis dari alergi makanan terutama pada anamnesis yang jelas, seperti riwayat penyakit atopik, pemeriksaan uji gores kulit (*skin prick test*) dan kadar IgE spesifik dengan metode RAST (*Radioallergosorbent test*).

Penanganan penderita alergi makanan tergantung atas gejala klinik yang ditimbulkan serta menghindari makanan yang dicurigai sebagai alergen pada individu atopik.

Kata kunci : alergi makanan, IgE spesifik, manifestasi klinis, etiologi, patofisiologi