



KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Pengolahan ikan buntal harus dilakukan secara hati-hati.
Saking ketatnya, di Jepang bahkan seorang chef yang tersertifikasi yang boleh mengolah ikan buntal ini.



**Secara umum,
pastikan ini sebelum kamu memakan ikan buntal:**

- Ikan sudah dicuci bersih
- Tidak ada organ dalam seperti hati yang pecah saat dibersihkan



#KITAPDS





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Keracunan ikan buntal dipicu oleh racun tetrodotoksin yang terkandung di dalam hati ikan buntal. Biasanya, keracunan terjadi karena pengolahan daging atau organ ikan yang tidak tepat.



Saxitoxin, ikan buntal (Fugu),
SHUTTERSTOCK/ICOH OTOCAR/IM



#KITAPDS





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN



Ikan buntal memang boleh dimakan, tapi salah dalam mengolah bisa memicu keracunan seperti sejumlah kasus yang terjadi di Indonesia. Kok bisa?

Sumber berita:
<https://regional.kompas.com/read/2020/11/18/133009175-kasus-keracunan-ikan-buntal-di-tanah-air-bocah-1-tahun-hingga-suami-istri>



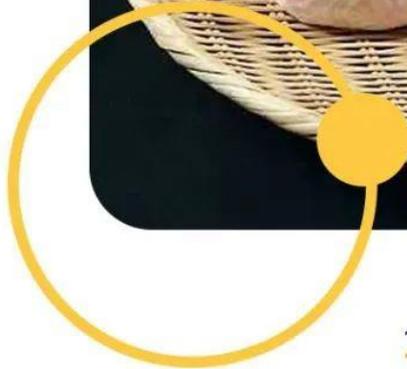
#KITAPDS





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN

Kamu Harus Tahu **Hati-hati Mengonsumsi Ikan Buntal, Bisa Menyebabkan Kematian**



Baca yuk



#KITAPDS





KEMENTERIAN
KELAUTAN DAN
PERIKANAN



Kalau tidak yakin, mimin sarankan
sahabat bahari mengonsumsi ikan
lain seperti tuna, tongkol atau ikan
kembung yang bergizi tinggi. 😊



#KITAPDS

