

# Kedaulatan Rakyat

## Analisis KR

### Tragedi Pangan

Prof Dr Cahyono Agus



HEBOH 'beras plastik' telah mengundang keprihatinan berbagai pihak. Dari uji laboratorium PT Sucofindo, terbukti mengandung senyawa mirip spektrum PVC (*poly vinyl chlorida*). Selain itu mengandung senyawa kimia *benzyl butyl phtalate* (BBT), *bis 2-ethyl-hexyl phtalate* (DEHP) dan *diisononyl phtalate* (DNIP). Senyawa-senyawa kimia ini biasa digunakan pada plastik, pipa, kabel dan lantai. Akan sulit dicerna dan cenderung terakumulasi dalam organ tubuh manusia, sehingga menjadi racun yang sangat berbahaya bagi kesehatan, baik spontan maupun jangka panjang. Menyebabkan gangguan pencernaan, reproduksi, fungsi hati dan ginjal, serta penyakit kanker dan berbahaya lain, bahkan bisa mematikan.

Hampir 80% makanan dan minuman jajanan anak sekolah ternyata tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan. Karena menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang atau melebihi batas penggunaan: merupakan pangan yang tercemar bahan kimia atau mikroba. Juga terdapat pangan yang sudah kedaluwarsa; pangan yang tidak memenuhi standar mutu dan komposisi serta makanan impor yang tidak sesuai persyaratan. Tempe, tahu, ubi, kerupuk yang digoreng dengan minyak dan plastik juga banyak

\* Bersambung hal 7 kol 4

SELASA KLIWON

26 MEI 2015

7 RUWAH 1948

TAHUN LXX NO 231

Harian Pagi 28 Halaman

Harga Eceran Rp 3.000

Hotline "KR" (0274) 565685

## Tragedi Pangan

ditemukan di pasaran, agar lebih renyah dan tahan lama, sehingga menjadi sangat berbahaya bagi kesehatan.

Bahan tambahan yang tidak sesuai standar keamanan pangan juga ditemukan dalam penggunaan. Mulai dari (1) pewarna berbahaya (*rhodamin B Methanyl yellow* dan *amaranth*) yang ditemukan terutama pada produk sirup, limun, kerupuk, roti, agar/jeli, kue-kue basah, makanan jajanan: pisang goreng, tahu, ayam goreng dan cendol. (2) Pemanis buatan khusus untuk diet (siklamat dan sakarin) yang digunakan untuk makanan jajanan. Sebanyak 61,28% dari contoh makanan jajanan yang diperiksa menggunakan pemanis buatan; (3) Formalin untuk mengawetkan tahu dan mi basah; dan (4) Boraks untuk pembuatan kerupuk, bakso, empek-empek dan lontong.

Masih kurangnya tanggung jawab dan kesadaran produsen dan distributor terhadap keamanan pangan tampak dari penerapan *Good Agricultural Practice* (GAP) dan teknologi produksi berwawasan lingkungan yang belum sepenuhnya oleh produsen primer. Sedang penerapan *Good Handling Practice* (GHP) dan

*Good Manufacturing Practice* (GMP) serta *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang masih jauh dari standar oleh produsen/pengolah makanan berskala kecil dan rumah tangga. Padahal, keamanan mutu dan gizi pangan di Indonesia telah diatur dengan PP No 28/2004 yang mengharuskan adanya standar mutu pangan. Pengawasan manajemen mutu dan keamanan pangan internasional juga diawasi ketat melalui FSSC ISO 22000, khususnya ditujukan pada sektor industri makanan.

Diversifikasi pangan pernah dilakukan Pemerintahan Orde Baru melalui Inpres No 14/1974 dan No 20/1979. Ketika rawan pangan nasional, mengembangkan beras TeKaD, yaitu beras yang terbuat dari keTela, Kacang, dan Dجاجung (ejaan lama). Food Technopark IPB berhasil mengembangkan Beras Analog. Bentuknya mirip beras padi, terbuat dari campuran bahan baku lokal, seperti sagu, sorgum, umbi-umbian, jagung dan kacang-kacangan. Fleksibel kandungan zat gizi dalam Beras Analog bisa disesuaikan kebutuhan. Beras Analog bisa dinaikkan kadar protein, serat,

ataupun antioksidannya dengan menyesuaikan bahan baku. Amerika Serikat mengkampanyekan pangan masa depan yang dikenal sebagai pangan 2,0 melalui nano-bioteknologi modern. Diharapkan menjadi lompatan besar untuk memproduksi pangan secara efisien dan efektif di masa mendatang.

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia sebagai energi kehidupan, berasal dari bahan organik, yang merupakan anasir makhluk hidup juga. Makhluk hidup akan mati kalau tidak makan sama sekali dalam beberapa hari saja dan tidak bisa dihidupkan kembali. Ledakan penduduk masa kini dan masa depan membutuhkan loncatan besar untuk menyediakan kecukupan dan keamanan pangan yang mutlak dibutuhkan.

Jumlah penduduk Indonesia tahun 1971 adalah 119,2 juta, sedang 2010 sudah dua kali lipatnyanya menjadi 237,6 juta jiwa. Perkiraan jumlah penduduk Indonesia pada 2035 adalah 305,6 juta jiwa. Kuantitas, kualitas dan kontinuitas pangan sehat dari hulu ke hilir harus diupayakan seluruh pemangku kepentingan, tanpa kecuali. (Penulis adalah Guru Besar UGM)-d

Sambungan hal 1