

Hari : Kamis

Tanggal : 11 - 6 - 2015

Halaman : 7

dalam menyikapinya. Sebagai contoh, bila suatu bahan pangan mengandung unsur kimiawi lebih tinggi, tidak berarti makanan tersebut menjadi lebih berbahaya apabila dikonsumsi.

dimasak dengan oven. *Acrylamide* dianggap sebagai komponen yang secara potensial membahayakan kesehatan masyarakat. Percobaan pada hewan di laboratorium yang dipapar dengan *acrylamide* dosis tinggi menyebabkan terjadi penyakit

kan revolusi perubahan perilaku makan di kalangan masyarakat karena masyarakat mungkin tidak mau lagi mengonsumsi makanan yang digoreng atau di oven.

Untuk negara-negara sedang berkembang seperti Indonesia, masalah ketidakamanan pangan dapat berasal dari *home-industry* yang menjual makanan dengan tambahan zat aditif yang tidak sesuai peruntukannya. Hal ini bisa dijumpai pada produk tahu yang dicampur formalin, boraks pada baso, atau pewarna tekstil pada kerupuk. Sebagian zat aditif ini bersifat karsinogenik dan membahayakan kesehatan. Dengan ada UU Pangan, sebenarnya pemerintah bisa dengan cepat menjerang *home-industry* ini

untuk mendapatkan sanksi hukum sesuai peraturan yang berlaku.

Penggunaan pestisida yang tidak terkontrol memunculkan kecamasan akan keamanan pangan dari produk buah-buahan ataupun sayuran. Di sisi lain, pemanfaatan pestisida secara bijak terbukti meningkatkan produksi pangan sehingga pangan tersebut dapat diakses oleh masyarakat dengan harga terjangkau.

Menurut WHO, konsumsi buah dan sayuran yang rendah menduduki peringkat 10 sebagai faktor risiko penyebab kematian di dunia. Mereka yang jarang makan buah dan sayuran terbukti lebih rentan untuk

menderita kanker dan penyakit jantung koroner yang mematikan. Jadi, kalau ada orang yang tidak mau mengonsumsi buah dan sayur karena khawatir tercemar pestisida, niscaya dia akan lebih menderita akibat kurang serat yang mengakibatkan penyakit degeneratif.

Sejak 2005 industri pangan di negara-negara Eropa dikenai peraturan untuk bisa menunjukkan dengan jelas rantai produksi yang menjadi sumber bahan baku pangan tersebut. Dengan demikian, pemerintah yang berwenang bisa melacak dengan cepat apabila ada kasus-kasus ketidakamanan pangan. Untuk memudahkan proses pelacakan dikembangkan peranti lunak yang dapat melacak asal bahan baku, *bar-codes*, dan penanda lainnya. Selain itu, standar baku seperti *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* yang selama ini telah diterapkan oleh industri-industri besar di bidang pangan juga diberlakukan pada industri kecil. Hal ini penting agar semua pihak yang berhubungan dengan rantai industri pangan selalu menerapkan standar keamanan maksimal bagi proses produksinya.

Pada dasarnya sebagian besar makanan yang beredar di tengah-tengah masyarakat adalah aman. Namun, harus juga disadari bahwa keamanan pangan adalah sesuatu yang bersifat abstrak. Kita baru menyadari ada masalah ketidakamanan pangan setelah jatuh korban. Sebab itu, siapa pun yang secara sengaja atau karena kelalaiannya menyebabkan jatuhnya korban di masyarakat akibat mengonsumsi pangan yang tidak aman, sudah sepatutnya mendapat hukuman yang setimpal. ●



Perlu dipahami adanya batasan yang disebut *acceptable daily intake (ADI)* yang mengandung makna bahwa ada unsur tertentu dalam makanan asalkan masih dalam kisaran standar ADI, makanan tersebut tetap layak dan aman dikonsumsi secara harian.

Pada 2002 ilmuwan Swedia melaporkan temuannya tentang *acrylamide* yaitu unsur kimia ikutan yang terbentuk ketika bahan pangan digoreng atau

kanker. Ilmuwan sebenarnya belum yakin benar, apakah *acrylamide* dalam dosis rendah yang ditemukan dalam makanan juga akan menyebabkan kanker. Apabila kita terburu-buru termakan berita yang belum konklusif, ini dapat menimbulkan