



Ditemukan Olahan Mengandung Formalin

Berupa Layur Kecil, Cumi Gepeng, dan Teri Nasi

JOGJA - Tim Kerja Pengawasan Mutu Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Jogja menemukan olahan ikan laut mengandung formalin lewat pengujian cepat. Produknya berupa layur kecil, cumi gepeng, dan teri nasi.

Ketua Tim Kerja Pengawasan Mutu Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Jogja Yuanita Ari Astuti menjelaskan, ada 12-15 sampel berupa pangan segar hasil perikanan (PSHP) yang diambil dari tiga pasar tradisional pada Jumat (8/11). Yakni Pasar Waru, Pasar Gading, dan Pasar Sentul.

Uji formalin terhadap PSHP produk ikan asin ini juga dilakukan pada ikan peda dan cumi telur. Namun dua produk ini terbebas dari formalin.

Diakui Yuanita, mengidentifikasi produk olahan ikan kering bebas dari formalin memang cukup sulit. Meskipun demikian, dia mengimbau agar masyarakat tidak perlu khawatir. Sebab pemkot berupaya membatasi peredaran produk berbahaya melalui kegiatan pemantauan dan pengawasan. "Kami juga bekerja sama dengan dinas perdagangan melakukan

❧

Kami juga bekerja sama dengan dinas perdagangan melakukan penelusuran sumber bahan pangan tersebut diambil dari mana serta dilakukan pembinaan kepada pedagang,"

YUANITA ARI ASTUTI
Ketua Tim Kerja Pengawasan Mutu Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Jogja

penelusuran sumber bahan pangan tersebut diambil dari mana serta dilakukan pembinaan kepada pedagang," katanya.

Selain itu, sampel produk pangan segar asal tumbuhan (PSAT) dan pangan segar asal hewan (PSAH) turut diuji. Jumlahnya sama dengan sampel yang diambil pada PSHP.

Dia menyebut, produk seperti daging ayam, kiki sapi, dan bakso menunjukkan hasil yang aman. Artinya tidak terkontaminasi bahan berbahaya. Kemudian produk telur ayam dan telur bebek terbukti pun memenuhi standar kualitas

yang baik.

Sementara sayuran seperti kentang, buncis, kubis, sawi hijau, hingga wortel dengan uji pestisida, bebas dari residu pestisida. Namun untuk brokoli, terdeteksi mengandung residu pestisida. "Kontaminasi biasanya terjadi pada rantai produksi dan distribusi," ungkap Yuanita.

Dia menyebut, pemantauan dan pengawasan bahan pangan rutin dilakukan. Bahkan kegiatan tersebut dilaksanakan setiap bulan, untuk memastikan bahan pangan yang beredar di Kota Jogja dalam kondisi aman. "Setidaknya pada satu pasar dilakukan tiga kali pengambilan sampel dalam satu tahun," ujar Yuanita.

Sementara itu, Ketua Tim Kerja Pengawasan Perdagangan Dinas Perdagangan Kota Jogja Budi Santoso menegaskan, akan memberikan surat penarikan produk ikan kering yang terbukti mengandung bahan berbahaya. Di samping itu, juga dilakukan pembinaan kepada para pedagang supaya tidak membeli lagi dari produsen penyedia olahan ikan asin berbahaya.

"Kami akan langsung membuat surat pernyataan yang ditandatangani oleh pedagang untuk tidak menjual produk tersebut," kata Budi. **(inu/eno/fj)**

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pertanian dan Pangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 23 November 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005