



RUTIN LAKUKAN PEMANTAUAN DAN UJI SAMPEL

# Bahan Pangan di Pasar Tradisional Dipastikan Aman

**YOGYA (KR)** - Keberadaan bahan pangan yang ada di pasar tradisional akan terus dipastikan keamanannya. Secara berkala Pemkot Yogya rutin melakukan pemantauan sekaligus uji sampel.

Ketua Tim Kerja Pengawasan Mutu Pangan Bidang Pangan Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogya Yuanita Ari Astuti, menjelaskan pemantauan dan pengawasan terhadap bahan pangan tidak hanya di pasar rakyat melainkan juga toko retail. "Setiap bulannya, kami melakukan pemantauan dan pengawasan di pasar-pasar. Setidaknya pada satu pasar dilakukan tiga kali pengambilan sampel dalam satu tahun," jelasnya, Selasa (12/11).

Berdasarkan hasil sampel yang diambil dari beberapa pasar tradisional di Kota Yogya menunjukkan hasil yang memuaskan yaitu aman untuk dikonsumsi. Meskipun terdapat beberapa temuan, masyarakat tidak perlu khawatir karena

Pemkot menaruh perhatian lebih dengan langsung menindaklanjuti. Sampel yang diambil di antaranya Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT), Pangan Segar Asal Hewan (PSAH) dan Pangan Segar Hasil Perikanan (PSHP) sekitar 12 hingga 15 sampel untuk setiap jenisnya.

Pada beberapa kali uji sampel terhadap produk PSAH seperti daging ayam, kikiil sapi, dan bakso, menunjukkan hasil yang aman tidak terkontaminasi bahan atau daging lainnya serta bebas dari formalin atau bahan berbahaya lainnya. Sementara produk telur ayam dan telur bebek terbukti memenuhi standar kualitas baik yang menandakan kesegaran yang terjaga.

Untuk hasil uji pestisida

terhadap sayuran menunjukkan sampel seperti kentang, buncis, kubis, sawi hijau, hingga wortel, bebas dari residu pestisida. "Kebanyakan sayuran yang masuk ke Kota Yogya didominasi dari luar daerah jadi yang kami lakukan ialah memberikan edukasi kepada para pedagang untuk penanganan PSAT yang baik. Kontaminasi biasanya terjadi pada rantai produksi dan distribusi," imbuh Yuanita.

Dirinya juga memberikan tips sebelum mengolah sayuran untuk mencuci sayuran dengan air yang mengalir. Sayuran yang dicuci secara terpisah setiap jenis sayuran dan diusap perlahan di setiap bagian. Dengan cara ini, sayuran yang akan dikonsumsi

jadi lebih aman dan dapat mengurangi residu pestisida yang ada.

Sementara uji formalin terhadap PSHP produk ikan asin menunjukkan hasil yang bervariasi. Sebagian besar ikan asin seperti ikan peda dan cumi telur terbebas dari formalin. Namun ada beberapa produk seperti layur kecil, cumi gepeng, dan teri nasi yang terdeteksi mengandung formalin melalui pengujian cepat atau rapid test. "Kami bekerja sama dengan Dinas Perdagangan akan melakukan penelusuran sumber bahan pangan tersebut diambil dari mana serta dilakukan pembinaan kepada pedagang. Kami juga memberikan rekomendasi produsen produk ikan kering yang aman dan bebas dari formalin," ungkapnya.

Yuanita menambahkan produk olahan ikan kering memang cukup sulit untuk



KPR-Isfemewa

*Pemantauan dan pengambilan sampel bahan pangan yang beredar di pasar tradisional.*

dideteksi secara langsung apakah mengandung formalin atau tidak. Namun, masyarakat tidak perlu khawatir karena keamanan pangan ini sudah menjadi perhatian khusus. Pemantauan dan pengawasan rutin terus dilaksanakan untuk memastikan bahwa ikan kering yang beredar di pasaran

aman dikonsumsi.

Sementara Ketua Tim Kerja Pengawasan Perdagangan - Bidang Ketersediaan Pengawasan dan Pengendalian Perdagangan Dinas Perdagangan Kota Yogya Budi Santoso, menyebutkan pihaknya akan mengeluarkan surat untuk penarikan produk ikan kering

yang terbukti mengandung bahan berbahaya.

"Kami akan langsung membuat surat pernyataan yang ditandatangani oleh pedagang untuk tidak menjual produk tersebut. Kemudian kami telusuri agar para pedagang tidak membeli dari produsen tersebut," terangnya. **(Dhi)-f**

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

Yogyakarta, 22 November 2024  
Kepala

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