

Apa Ada di Sebalik Buah dan Sayur? Fahami Ancaman Sisa Racun

Ringkasan Artikel

"Segar di luar, beracun di dalam." Sisa racun kimia dalam produk pertanian terus menjadi ancaman tersembunyi terhadap kesihatan pengguna, jika tidak dikawal dengan baik.

Oleh: Nurin Amyra Amir Ahmad, Wartawan Pelatih Pusat Strategi dan Perhubungan Korporat (PSPK), UPM

Foto Oleh: Mohammad Izrul Abdul Jabar



"Segar di luar, beracun di dalam." Sisa racun kimia dalam produk pertanian terus menjadi ancaman tersembunyi terhadap kesihatan pengguna, jika tidak

WYHX dikawal dengan baik.

Program Alumni Putra Cakna 2.0 anjuran Yayasan Pak Rashid dengan kerjasama Pusat Perhubungan Alumni Universiti Putra Malaysia (UPM), menggabungkan perkongsian pengalaman, idea dan kepakaran daripada bekas penerima biasiswa kepada komuniti UPM. Program ini menghimpunkan lebih 80 alumni dan staf UPM secara fizikal dan maya.

Sesi perkongsian kali ini menampilkan Siti Norliza Mohd Din, Pegawai Pertanian di Kelantan dan alumni biasiswa Yayasan Pak Rashid sesi 2013/2014 dengan tajuk "Sisa Racun Kimia dalam Produk Pertanian. Apa Perlu Kita Tahu?".



Menurut Siti Norliza, sisa racun kimia merujuk kepada bahan kimia seperti racun perosak, racun rumpai atau racun kulat yang masih tertinggal dalam makanan selepas ia digunakan untuk tanaman.

Racun ini terdiri daripada dua jenis utama, iaitu racun sistematik yang diserap melalui daun dan bergerak ke seluruh organ tumbuhan seperti *glyphosate* dan *metsulfuron methyl*, serta racun sentuh yang hanya berfungsi apabila disembur terus ke organ tumbuhan seperti *glufosinate*.

Beliau menjelaskan penggunaan racun perosak yang melebihi paras Had

Maksima Residu (MRL) boleh membawa kesan kesihatan serius, antaranya sakit kepala, pening, loya, cirit-birit serta kerengsaan pada mata, kulit, hidung dan tekak. Dalam jangka masa panjang, pendedahan berterusan terhadap sisa racun ini boleh meningkatkan risiko kanser.

Tambahnya, setiap tanaman mempunyai nilai MRL yang berbeza bergantung kepada sifat fisiologi tanaman tersebut. Justeru itu, petani perlu memahami tempoh pra-penuaian (PHI) iaitu jarak masa antara penggunaan racun dengan waktu menuai hasil.



Tempoh ini mesti dipatuhi bagi memastikan sisa racun dalam tanaman menurun ke tahap selamat sebelum dituai.

Namun begitu, beliau mengakui antara kesalahan utama yang dilakukan petani masa kini adalah menggunakan racun perosak tidak berdaftar, gagal mematuhi PHI, mencampurkan pelbagai jenis racun tanpa panduan yang betul serta mengabaikan arahan pada label produk. Situasi ini memburukkan lagi pencemaran bahan kimia dalam makanan.

Dalam usaha memantau keselamatan makanan, pelbagai peralatan telah dibangunkan untuk mengesan sisa racun dalam buah-buahan dan sayur-sayuran seperti *Portable Pesticide Residue Sensor*, dan *Biodegradable Pesticide*

Residue Sensor. Selain itu, kajian terkini turut meneroka penggunaan cahaya sinar ultraungu (UV) untuk mengesan sisa racun dengan lebih pantas dan efektif.



Bagi pengguna pula, Siti Norliza menyarankan supaya memilih hasil pertanian yang dilabel dengan MyGAP atau organik, yang dihasilkan di ladang berstatus amalan pertanian baik. Pengguna boleh mengurangkan risiko pendedahan kepada racun dengan beberapa kaedah konvensional seperti membasuh buah dan sayur menggunakan air garam, serbuk penaik atau cuka, mengupas kulit, merebus, membakar atau memasak dengan sempurna.

Dalam perkembangan teknologi, kaedah baru seperti rawatan ultrasound, ozon, cold plasma, air elektrolisis dan medan elektrik berdenyut (PFE) kini giat dikaji untuk meningkatkan keselamatan makanan dengan lebih berkesan.

10/08/2021 10:01



10/08/2021 10:01:00 - 10/08/2021 10:01:00
JABATAN PERTANIAN NEGERI KELANTAN
10/08/2021