

Kontaminasi Aflatoksin Masih Mengancam Produk Pangan Indonesia

Thursday, 01 Oktober 2015 WIB, Oleh: Ika



Keamanan pangan masih menjadi persoalan serius di Indonesia. Pasalnya, saat ini masih banyak kejadian luar biasa akibat keracunan pangan. Lebih dari itu, tidak sedikit produk pangan yang dihasilkan juga terancam kontaminasi racun atau toksin yang membahayakan kesehatan dan berakibat kronis bahkan mematikan.

Pemerhati keamanan pangan UGM, Prof.Dr.Ir. Endang Sutriswati Rahayu mengatakan salah satu penyebab makanan menjadi tidak aman adalah tercemarnya bahan pangan dengan toksin yang dihasilkan oleh jamur dan dikenal dengan mikotoksin. Sebagai negara tropis, Indonesia sangat rentan terhadap pencemaran jamur dan toksin pada produk-produk pertanian yang dihasilkan. Salah satu jenis mikotoksin yang cukup membahayakan adalah aflatoksin yang diproduksi *Aspergillus flavus*.

"Masih banyak produk pangan khususnya berbasis biji-bijian seperti jagung dan kacang yang tercemar aflatoksin,"terangnya, Kamis (1/10) di Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) UGM.

Namun demikian, cemaran aflatoksin ini belum begitu disadari oleh masyarakat luas. Hal ini dikarenakan efek samping racun tidak terlihat atau timbul secara langsung seperti halnya pada kejadian keracunan makanan. Efek aflatoksin baru akan terlihat dalam jangka panjang.

"Aflatoksin ini tidak akut dan tidak langsung terlihat seketika, tetapi baru terlihat puluhan tahun kedepan dan bersifat kronis-mematikan,"tegasnya.

Cemaran aflatoksin pada produk makanan yang dijual di pasaran sangat berpotensi merangsang

timbulnya kanker. Salah satunya menyebabkan kanker hati. Penelitian Liu dan Wu (2010) menunjukkan negara ASEAN berada di posisi kedua sebanyak 27 persen setelah Afrika sebesar 40 persen.

“Hal ini sungguh memprihatinkan sehingga perlu dilakukan suatu tindakan yang komprehensif untuk mencegah munculnya cemaran aflatoxin selama pasca panen dan distribusi,” papar Trisye, panggilan akrab dari Endang Sutriswati Rahayu.

Cemaran aflatoxin tidak hanya membahayakan kesehatan saja, tetapi juga mengancam perekonomian. Dengan produk-produk pertanian lokal yang tidak memenuhi persyaratan akibat kontaminasi aflatoxin menjadikan sulit untuk menembus pasar global.

“Kontaminasi aflatoxin dapat menurunkan daya saing produk-produk pertanian lokal,” jelasnya.

Penelitian yang dilakukan Trisye menunjukkan masih terdapat kacang tanah dan jagung yang tidak memenuhi persyaratan bahan dasar untuk masuk ke industri besar. Selain memiliki mutu yang rendah juga tercemar aflatoxin. Akibatnya, kebanyakan bahan tersebut hanya masuk skala UMKM untuk diolah menjadi berbagai produk makanan seperti bumbu pecel, kacang atom, enting-enting gepung, dan emping jagung.

“Beberapa produk panganan ini tercemar aflatoxin melebihi batas persyaratan maksimum,”ungkapnya.

Trisye menuturkan jagung, kacang tanah, maupun ikan asin merupakan bahan pangan konsumsi nasional penting yang produksinya melibatkan kurang lebih 40 juta petani dan 2,2 juta nelayan. Oleh karena itu penting untuk meningkatkan kesadaran dan kepedulian petani dan nelayan terhadap fenomena cemaran aflatoxin yang membahayakan ini.

“Keduanya merupakan ujung tombak dalam penanganan kasus cemaran aflatoxin ini, sehingga kepedulian terhadap hal ini perlu ditingkatkan,”papar Guru Besar FTP UGM ini.


Tingkatkan Kepedulian Cemaran Aflatoxin

Prihatin terhadap fenomena tersebut, Trisye menginisiasi terbentuknya sebuah forum komunikasi yang fokus dalam upaya pembangunan sistem keamanan pangan di Indonesia untuk mendukung terwujudnya program ketahanan pangan nasional. Melalui Forum Komunikasi Aflatoxin (AFI) ini para peneliti, akademisi, pemerintah, serta praktisi bersama-sama membahas dan menyusun program untuk meningkatkan kepedulian terhadap cemaran aflatoxin dan sosialisasi pengendalian cemaran toksin ini.

Beberapa kegiatan yang telah dilakukan diantaranya pengendalian aflatoxin pada jagung dan produk pangan berbasis jagung di Provinsi Jawa Timur, membentuk Kampung Teknologi Jepara untuk produksi kacang tanah rendah aflatoxin, dan sekolah lapang produksi kacang tanah di Kabupaten Pati. Disamping itu juga memberikan pendampingan program pengeringan jagung menggunakan SILO bekerjasama dengan Dinas Pertanian DIY dan Kabupaten Sragen.

“Baru-baru ini kami juga mengembangkan model desa Kakao di Gunungkidul,”jelasnya.

Tidak berhenti disitu saja, Trisye juga berpartisipasi aktif dalam penyiapan dan sosialisasi Standar



Nasional Indonesia (SNI) tentang batasan maksimal kandungan mikotoksin dalam pangan. Ia pun aktif menjadi pembicara dalam berbagai forum baik di tingkat nasional maupun internasional untuk berbagi pengalaman terkait hasil penelitian aflatoksin, peningkatan kepedulian dan penanganan masalah alfatoksin pada rantai suplai makanan.

“Peningkatan kesadaran terhadap aflatoksin ini tidak hanya pada petani maupun nelayan saja, tetapi perlu diikuti penerapan *good practices* di segala lini, *from farm to tabel*, dalam upaya pengendalian cemaran baik saat panen hingga distribusi,” pungkasnya. (Humas UGM/Ika)

Berita Terkait

- [Asam Amino Metionin Mampu Menurunkan Toksisitas Aflatoksin](#)
- [Pembangunan Urban Berpotensi Menimbulkan Kontaminasi Tanah](#)
- [Pakar Keamanan Pangan UGM Terima Penghargaan Adhikarya Pangan Nusantara](#)
- [Ketersediaan Pangan Nasional Didominasi Pangan Impor](#)
- [Pakar ASEAN Bahas Keamanan Bahan Pangan dan Mikotoksin](#)