

## INTISARI

Pemakaian pestisida yang tidak sesuai dengan aturan, telah menimbulkan berbagai masalah yang berkaitan dengan akibat samping yang tidak diinginkan yaitu adanya residu. Residu terdapat pada komoditi pertanian maupun pada lingkungan dan dapat mengganggu kesehatan. Ditinjau dari segi lingkungan pestisida organofosfat merupakan pilihan karena kurang persisten, daya basminya kuat walaupun lebih toksis.

Mengingat toksisitas yang tinggi maka perlu pemantauan residu pestisida organofosfat dalam sayuran yang dikonsumsi oleh masyarakat pada setiap harinya. Pemerintah telah memberi batasan maksimum residu yang dicantumkan dalam Kodeks Makanan Indonesia. Telah dilakukan pemantauan di wilayah Yogyakarta terhadap 4 macam sayur yaitu kobis, sledri, tomat dan wortel, dengan alat kromatografi gas dengan detektor FPD, kolom : 2 % OV-17 dalam Chromosorb W, suhu kolom  $220^{\circ}\text{C}$  & suhu tempat injeksi :  $260^{\circ}\text{C}$  dengan kecepatan alir gas pembawa ( $\text{N}_2$ ) = 30 ml/ menit.

Pada sledri yang tidak dicuci ditemukan diazinon dalam kisaran 0,2301 - 20,6095 ppm dan sumition dalam kisaran 0,2359 - 8,2823 ppm, yang berarti melebihi batas maksimum residu pestisida. Kobis tidak mengandung residu diazinon dan sumition. Wortel mengandung diazinon saja sedang pada tomat terdapat residu diazinon dan sumition tetapi masih dalam keadaan aman karena masih dibawah batas



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Pemantauan Residu Diazinon dan Sumition Dalam Sayuran Yang Dipasarkan Di Yogyakarta  
Ratna Hestiningrum, Dr. Ibnu Gholib Gandjar, Apt.  
Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

maksimum residu pestisida. Pencucian terhadap sayur-sayuran dapat mengurangi kadar residu pestisida atau menghilangkannya sama sekali.