



INTISARI

Pemakaian pestisida yang tidak sesuai dengan aturan telah menimbulkan berbagai masalah yang berkaitan dengan akibat samping yang tidak diinginkan yaitu adanya residu pestisida. Residu terdapat pada komoditi pertanian maupun pada lingkungan dan dapat mengganggu kesehatan. Ditinjau dari segi keamanan lingkungan organofosfat memang merupakan pilihan karena sifatnya yang kurang persisten dan daya basminya yang kuat terhadap hama tanaman. Tetapi organofosfat merupakan pestisida yang sangat toksis, terutama pada manusia dan mamalia.

Mengingat toksisitasnya yang tinggi, maka perlu adanya pemantauan terhadap adanya residu organofosfat dalam makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Pemerintah telah memberi batas maksimal residu yang dicantumkan dalam Kodeks Makanan Indonesia (batas maksimum diazinon dalam sayur adalah 0,75 ppm).

Telah dilakukan pemantauan terhadap kadar residu diazinon terhadap sayuran di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan menggunakan metoda GC (Gas Chromatography). Kondisi GC adalah Kromatografi Gas Hitachi-163 dengan kolom 2% OV-17 dalam Chromosob-W, suhu kolom 220°C, suhu injeksi 260°C, detektor FPD dan gas pembawa Nitrogen dengan kecepatan alir 30 ml/min.

Diketahui bahwa dalam berbagai sayuran yang diperiksa dalam penelitian ini dapat ditemukan adanya residu diazinon dalam kadar yang bervariasi. Kadar residu diazinon pada kubis, tomat, wortel dan ketimun masih dibawah batas maksimal yang dipersyaratkan pemerintah. Kadar diazinon dalam sayur-sayuran itu berkisar antara 0,0214 ppm sampai 0,4065 ppm. Sedangkan pada seledri kadar residu diazinonnya sudah melampaui ambang batas keamanan yaitu antara 1,7615 ppm sampai 2,0351 ppm, sehingga perlu mendapat perhatian yang lebih serius lagi. Sedangkan pada sayur impor yang diperiksa dalam penelitian ini ternyata tidak dapat terdeteksi adanya residu diazinon.