

Polda Kep. Bangka Belitung, Bidang Hubungan Masyarakat,- Penggunaan plastik untuk membungkus jenis pangan tertentu, kerap dijumpai. Bahkan, plastik tersebut ikut dimasukkan ke dalam wadah saat sedang dipanaskan atau didinginkan.

Seperti pada makanan jenis lontong, misalnya. Tak sedikit penjual lontong yang menggunakan plastik sebagai alternatif pengganti daun pisang atau daun pembungkus lainnya. Kecemasan masyarakat akan bahaya kesehatan di balik penggunaan plastik tersebut, ikut mengintai.

Untuk meluruskan bahaya atau tidaknya penggunaan plastik yang juga ikut dikukus dan dipanaskan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pun membuat pemahaman. Dikutip dari siaran persnya, BPOM memaparkan jenis-jenis plastik yang berbahaya dan aman untuk dipakai.

Pada umumnya, kantung plastik yang tersedia di pasaran, terbuat dari bahan baku Low Density Polyethylene (LDPE), Linear Low Density Polyethylene (LLDPE), High Density Polyethylene (HDPE), Polypropylene (PP), dan Oriented Poly Propylene (OPP). Masing-masing jenis plastik tersebut memiliki sifat berbeda, seperti titik leleh, kelenturan, kejernihan, hingga ketahanan terhadap suhu.

BPOM menyebut, berdasarkan temuannya, plastik jenis LLDPE, HDPE, PP dan OPP, memiliki titik leleh dan titik melunak tinggi, yakni di atas 100 derajat celcius. Sehingga, jenis-jenis plastik tersebut aman untuk digunakan dalam pembuatan lontong. Dengan syarat: direbus atau dimasak pada suhu di atas 100 derajat celcius. Sementara, untuk kantong plastik LDPE memiliki titik melunak yang rendah, yaitu pada suhu 830 derajat celcius - 98 derajat celcius, sehingga disarankan hanya digunakan untuk penyimpanan atau proses pemasakan di bawah suhu tersebut.

Meski berbahaya jika dimasak bersama makanan, jenis plastik LDPE bisa digunakan untuk penyimpanan beku hingga suhu -50 derajat celcius. Namun, penggunaan LDPE disarankan tidak digunakan untuk makanan berlemak.

"Berbagai jenis plastik pada dasarnya bersifat inert (tidak mudah bereaksi) dan tidak

menimbulkan bahaya terhadap kesehatan. Akan tetapi, adanya bahan-bahan tambahan (additive) seperti pelicin, antioksidan, pewarna, dan sebagainya. Dalam proses pembuatan plastik, berisiko terhadap kesehatan," tulisnya. Nah, yang jadi masalah, bagaimana masyarakat bisa membedakan mana plastik yang aman dan mana yang tidak?. BPOM menegaskan, kantong plastik yang beredar di pasar sebaiknya dilakukan uji migrasi untuk menjamin keamanannya.

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan POM No. HK.03.1.23.07.11.6664 tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan, plastik untuk kemasan makanan, termasuk membuat lontong, harus memenuhi syarat uji migrasi. Solusinya setiap plastik yang dijual, harus diberi label dengan jelas, seperti jenis ketahanan panas misalnya. "Sebagai perlindungan terhadap masyarakat, Badan POM terus melakukan pengawasan terhadap produk kemasan pangan yang kemungkinan tidak memenuhi syarat. Masyarakat harus berhati-hati dalam menggunakan plastik untuk memasak termasuk merebus lontong," ujar Kepala BPOM Penny K. Lukito.

Zat-zat adiktif pada plastik (yang tidak tahan panas), dapat dengan mudah terurai. Jika terkontaminasi ke dalam tubuh, berbagai penyakit seperti kanker dan perubahan hormon dapat membahayakan kesehatan.
