

MUKADIMAH

- **BAYANGKAN**, pisang goreng yang dibiarkan berjam lamanya pasti hilang keenakan rasa dan nikmat kerangupannya.
- Semua itu menjadi perkiraan penting penggemar makanan tersebut. Rasa manis pisang goreng dan tahap kerangupan terus menjadi antara tarikan melariskan jualannya.

Secara tradisinya, resepi nenek moyang yang melibatkan campuran air sejuk dan tepung beras dianggap sinonim sebagai ramuan rahsia menambah keenakan dan kerangupan pisang goreng itu.

Namun, kebelakangan ini semua itu dipinggirkan demi mengejar keuntungan segera sebahagian peniaga. Ramuan aslinya tercemar dek keghairahan peniaga yang taksub untung dengan menambah perisa pisang goreng mereka dengan 'benda asing' tanpa memikirkan sampingan terhadap kesihatan pembeli. Alasan yang diberi, ramuan baru itu mampu mengekalkan kerangupan pisang goreng mereka untuk tempoh waktu yang lama. Wartawan Skuad Bongkar Sinar Harian(SBSH), mengupas apakah ramuan baru yang dimaksudkan.



● Orang ramai dinasihatkan berhati-hati dengan keghairahan peniaga pisang goreng mencampurkan bahan plastik dalam ramuan mereka untuk memastikan pisang kekal rangup tanpa memikirkan kesan sampingan terhadap kesihatan pembeli.

Awasi pisang goreng plastik!

S.H 10/2/09 M/S 14

Peniaga guna ramuan campuran plastik, pastikan pisang goreng kekal rangup

Ramai yang tidak tahu malah tidak menyangka, pisang goreng panas lagi rangup yang nikmati bersama kopi panas setiap petang bersama keluarga sebenarnya mungkin membahayakan kesihatan.

Meskipun rasa nikmat pisang manis bersalut tepung rangup itu tidak dapat dinafikan kesedapannya, orang ramai seharusnya lebih berhati-hati memilih gerai yang menjualnya makanan popular itu.

Seboleh-bolehnya periksa cara penyediaan khususnya campuran ramuan tepung pisang goreng terbabit memandangkan ramuan

aslinya kini tercemar dengan bahan berbahaya selepas peniaga ghairah meraih keuntungan segera tanpa memikirkan kesan sampingan tindakan mereka.

Bukan prejudis atau mahu mengganggu periuk nasi sesiapa, namun sudah tiba masanya pengemang makanan ringan ini lebih berwaspada dan tidak cepat teruja menikmati pisang goreng yang dijual peniaga tanpa usul periksa, apatah lagi pisang goreng yang dijual itu menjadi kegilaan dan tumpuan masyarakat setempat.

Semua orang sanggup melakukan apa saja untuk

mengejar keuntungan sehingga sesetengah tindakan menimbulkan keresahan.

Itulah yang berlaku apabila orang ramai mula resah dengan istilah pisang goreng plastik - satu lagi taktik terbaru peniaga yang membuat campuran bahan plastik dalam ramuan tepung sebelum digoreng bersama goreng untuk memastikan pisang goreng mereka kekal rangup berjam lamanya.

Berdasarkan maklumat diperoleh, taktik popular dan tidak melibatkan kos mula diamalkan peniaga pisang goreng.

Apa dilakukan, peniaga akan

mencairkan bekas air mineral atau penyedut air dalam minyak panas sehingga sebatil sebelum meletakkan pisang ke dalam minyak berkenaan.

Plastik yang sememangnya bersifat kedap udara akan menyaluti pisang tersebut membolehkan pisang tersebut kekal segar dan rangup.

Namun, apa yang membimbangkan, sejauh manakah peniaga ini sedar akan kesan kepada kesihatan pada jangka panjang? Apakah pula tindakan pihak tertentu bagi mengawal serta memantau kegiatan peniaga-peniaga ini?



● NURRIN MOHD THOMAS



● SYAZWATI AZHARUDDIN



● NORSUZILAWATI MOHD YUNOS

Usah jadikan pelanggan mangsa rakus peniaga

SINAR HARIAN mendapatkan pandangan beberapa penggemar makanan ringan harian ini di sekitar Kuala Lumpur dan Shah Alam dengan taktik peniaga mencampur bahan plastik.

Nurrin Mohd Thomas, 26, mengakui pernah dimaklumkan mengenai sesetengah peniaga bertindak demikian namun tidak mengambil serius dan menganggap ia sekadar khabar angin dan tidak pernah terdetik untuk mempercayainya.

"Tak sangka cerita yang saya dengar ini benar-benar ada," katanya ketika ditemui Sinar Harian, baru-baru ini.

Menurutnya, tindakan tidak bertanggungjawab demi mengaut keuntungan semata-mata seharusnya dihentikan supaya ia tidak menjejaskan kesihatan pembeli pada masa akan datang.

Nurrin berkata, pihak bertanggungjawab perlu mengambil berat dan mengambil tindakan sekiranya tidak isu ini akan terus berlarutan tanpa pengetahuan umum.

Berlainan pula dengan Syazwati Azharuddin, 22, dia sangat terkejut kerana sebelum ini dia langsung tidak pernah mendengar malah membaca mengenai aktiviti meletak bahan kimia ini ke dalam makanan.

Menurutnya, sebelum ini dia pernah beberapa kali terfikir kenapa ada pisang goreng yang sudah sejuk namun masih tetap rangup bila dimakan.

"Plastik ada bahan kimia dan setahu saya ianya memang sangat bahaya untuk kesihatan kita pada masa akan datang.

"Tindakan sesetengah penjual ini adalah sangat kejam kerana hanya mengaut keuntungan tanpa berfikir kesan sampingan,"

katanya.

Syazwati berkata, kerajaan patut membuat pemantauan tentang penyediaan bahan-bahan makanan yang diluluskan terutamanya kepada peniaga-peniaga kecil.

Sementara itu, seorang lagi penggemar, Norsuzilawati Mohd Yunos atau Suzie, 27, berkata, selalunya ingin merangupkan makanan goreng hanya perlu meletakkan tepung beras.

"Penyedut minuman dan bekas mineral itu mengandungi kimia dan saya tahu ianya bahaya untuk kesihatan pada jangka masa yang lama dan boleh menyebabkan kematian.

"Kalau benar ini ada, saya lebih selesa memasaknya sendiri di rumah," katanya.

Suzie berkata, kerajaan perlu membuat kempen mencegah makanan yang mengandungi bahan-bahan kimia seperti ini.