



Persatuan Pengguna Pulau Pinang Consumers Association of Penang

檳城消費人協會 பினாங்கு பயனீட்டாளர் சங்கம்

10 Jalan Masjid Negeri, 11600 Pulau Pinang, Malaysia
Tel: 604-8299511
email: consumerofpenang@gmail.com

Website: (English, BM, Chinese & Tamil)
<https://consumer.org.my>

facebook.com/ConsumerAssociationPenang
twitter.com/consumer_penang
instagram.com/consumer_penang

Kenyataan Akhbar

16 Jun 2026

CAP: Kalsium karbida, racun senyap dalam buah-buahan kita

Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP) menggesa pihak berkuasa untuk mengharamkan penggunaan kalsium karbida sebagai bahan bagi memastikan buah menjadi matang dan masak.

Kalsium karbida ialah bahan kimia industri yang membebaskan gas asetilena apabila ia terdedah kepada lembapan, gas yang meniru etilena, hormon bagi mematangkan buah secara semula jadi. Walau bagaimanapun, ia juga mengeluarkan sebatian toksik seperti arsenik dan fosforus.

Penggunaan kalsium karbida bukan sahaja toksik kepada pengguna, malah ia juga mungkin memudaratkan mereka yang mengendalikannya. Ia menjejaskan sistem saraf, mengakibatkan sakit kepala, pening, gangguan mood, mengantuk, kekeliruan mental dan sawan dalam jangka pendek, manakala dalam jangka panjang ia boleh menyebabkan kehilangan ingatan dan edema serebral. Jika wanita hamil mengambil buah yang telah masak dengan karbida, anak dalam kandungan mungkin mengalami kecacatan.

Dalam tinjauan, kami bercakap dengan beberapa penjual buah-buahan di Kepala Batas, Pulau Pinang yang mendakwa mereka menggunakan kalsium karbida untuk mematangkan buah-buahan tertentu termasuk pisang, mangga, nanas dan betik. Mereka juga menyatakan bahawa mereka menjual kalsium karbida kepada vendor lain.

Platform e-dagang utama seperti Shopee dan Lazada turut menjual bahan kimia itu. Kalsium karbida juga mudah didapati di kedai luar bandar pada harga RM10.00 sekilogram. Pembungkusan itu menunjukkan gambar pelbagai buah-buahan yang boleh masak dengan kalsium karbida, sambil ia juga menunjukkan bahawa ia boleh digunakan sebagai bahan api untuk lampu.

Apabila kalsium karbida digunakan untuk mematangkan buah secara buatan, tindak balas kimia berlaku disebabkan kandungan lembapan di dalam buah. Haba dan gas asetilena dihasilkan, dan proses pematangan dipercepatkan. Walau bagaimanapun, buah-buahan yang masak dengan kalsium karbida mungkin kelihatan lembut dan mempunyai warna kulit yang menarik tetapi selalunya kurang rasa dan mempunyai jangka hayat yang lebih pendek. Pisang yang telah masak secara buatan mungkin mempunyai kulit luar yang kuning, manakala isi di dalamnya kekal tidak masak dan hijau.

Semasa pematangan semula jadi, pelbagai spektrum perubahan biokimia berlaku, seperti degradasi klorofil dan biosintesis karotenoid (antioksidan, penggalak sistem imun dan agen antikanser), anthocyanin (antioksidan yang kuat), minyak pati, dan sebatian rasa dan aroma. Perubahan bermanfaat yang meningkatkan kualiti buah ini hilang dalam pematangan buatan. Selain toksik, buah-buahan yang masak secara buatan kurang berkhasiat.

Amalan mematangkan buah-buahan menggunakan kalsium karbida diharamkan di banyak negara, termasuk India, negara anggota Kesatuan Eropah dan Amerika Syarikat, namun ia masih digunakan secara meluas di Malaysia.

Isu penggunaan kalsium karbida dalam mematangkan buah pertama kali dibangkitkan oleh CAP pada 1975. Ia sekali lagi diketengahkan pada 2011. Sungguh mengejutkan, walaupun CAP telah membangkitkan isu itu lebih 50 tahun lalu, Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan dan Kementerian Kesihatan tidak dapat membendung kebimbangan kesihatan awam yang meluas ini dengan berkesan.

Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan seharusnya tidak hanya menumpukan pada menggalakkan produktiviti pertanian, tetapi lebih penting memastikan pengeluaran makanan yang selamat dan sihat. Apa gunanya meningkatkan pengeluaran pertanian jika hasil itu tidak selamat untuk dimakan? Penggunaan racun makhluk perosak, baja kimia dan input kimia lain mesti dihentikan.

Malaysia sudah pun berhadapan dengan bebanan pelbagai jenis kanser dan penyakit kronik yang semakin meningkat. Walaupun pelbagai faktor menyumbang, pendedahan berterusan kepada bahan cemar makanan toksik tidak boleh diabaikan.

Memandangkan kesan berbahaya buah-buahan masak secara buatan menggunakan kalsium karbida, CAP menggesa Kementerian Kesihatan dan Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan supaya mengharamkan penggunaannya dengan segera.

Sementara itu, pengguna dinasihatkan untuk mematuhi perkara berikut semasa membeli buah-buahan:

- Elakkan memilih buah-buahan yang kelihatan terlalu seragam atau luar biasa menarik, kerana ia mungkin telah masak secara buatan. Sebagai contoh, tandan pisang dengan warna seragam berkemungkinan besar telah mengalami pematangan secara buatan.
- Basuh buah-buahan dengan bersih sebelum dimakan. Letak di bawah air mengalir selama beberapa minit untuk membantu menghilangkan sisa pada permukaan.
- Elakkan membeli buah-buahan di luar musim, kerana ia lebih cenderung untuk masak secara buatan.
- Apabila makan mangga dan betik, sentiasa buang kulitnya sebelum dipotong dan dimakan kerana permukaan luarnya mengandungi kepekatan bahan kimia yang paling tinggi.

Penggunaan berterusan kalsium karbida dalam pematangan makanan menimbulkan risiko yang tidak perlu dan boleh dicegah kepada kesihatan awam. Penguatkuasaan kawal selia yang kukuh dan kesedaran pengguna amat diperlukan untuk menjaga keselamatan makanan dan memastikan bahawa apa yang disediakan adalah sihat dan bebas daripada bahan kimia berbahaya.

Mohideen Abdul Kader
Presiden
Persatuan Pengguna Pulau Pinang (CAP)