



Kampung Suronatan Pengepul Jelantah untuk Biodiesel

Minyak Bekas Pakai Dibeli Rp1.500 per Liter



TRIBUN JOGJA, THERESIA ANDAYANI

SETORAN WARGA - Rohmah menunjukkan minyak jelantah dalam botol yang disetorkan oleh warga di sekitarnya untuk bahan *biodiesel*.

*Punya minyak jelantah yang habis dipakai untuk menggoreng makanan? Jangan buru-buru untuk dibuang, sebab kini bisa dikumpulkan untuk keperluan bahan bakar *biodiesel*.*

ADALAH RW 08 Kampung Suronatan, Kota Yogyakarta yang ditunjuk sebagai kampung koordinator pengepul minyak jelantah untuk keperluan *biodiesel*. Kegiatan itu dicanangkan Dinas Kesehatan dan Lembaga Swadaya Masyarakat Paluma. Yang mengagumkan, LSM itu mampu mengumpulkan puluhan liter jelantah dalam sepekan.

Jelantah bersumber dari seluruh penyeter se-Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY).

Padahal, tercatat baru ada 18 nasabah jelantah. Terdiri dari ibu rumah tangga dan pemilik usaha pecel lele, serta gorengan. Bukan hanya karena ide *biodiesel*, melainkan juga untuk mendukung gaya hidup sehat.

Rohmah Abu (42), *Community Organizer* LSM Paluma RW 08 Suronatan mengimbau masyarakat berhati-hati jika membeli makanan gorengan di pinggir jalan.

■ Bersambung ke Hal 14

Sebab, minyak gorengnya dipakai berulang kali. Biasanya setelah dipakai menggoreng, minyaknya diendapkan, lalu dipakai lagi.

Rohmah sendiri sudah mendapatkan dua penjual gorengan di kampung Suronatan yang di jadikan percontohan penjual gorengan tak menggunakan jelantah atau minyak goreng berulang. Kalaupun berulang, hitungannya maksimal hanya dua kali pakai.

"Kalau pedagang gorengan di tempat kami sudah banyak yang sadar untuk memakai minyak goreng sekali pakai," ujar Rohmah, Sabtu (15/11).

Kesadaran

Ia menyebut belum semua rumah tangga di wilayah itu memiliki kesadaran untuk menyeter jelantah. Sementara itu, nasabah penyeter minyak jelantah juga berasal dari wilayah lain karena kampung Suronatan ditunjuk sebagai koordinator bank jelantah se-DIY.

"Jumlah setoran terbanyak, masih berasal dari Kota Yogyakarta, mungkin karena kabupaten baru mengetahui kalau koordinator bank jelantah berada di Suronatan," imbuh fasilitator pengelola sampah mandiri kelurahan.

Rohmah mengajak para pedagang dan juga ibu rumah tangga untuk memulai gaya hidup sehat dengan tidak memakai minyak jelantah.

"Kami terbuka bagi masyarakat yang ingin menyeterkan jelantahnya, untuk tiap 1 liter kami beli dengan harga Rp1.500," ujarnya.

Seorang nasabah bank jelantah Suronatan, Ervhy Futicha Suryantari, mengatakan saat ini dirinya sudah memiliki kesadaran untuk tidak menggunakan minyak goreng berulang kali saat menggoreng makanan yang dijualnya.

"Banyak risiko penyakit yang muncul kalau minyak gorengnya dipakai berulang-ulang kali, kalau di tempat saya cuma sekali pakai saja," ujar pemilik Warung Makani Bu Pah itu.

Diuntungkan

Setiap hari, Ervhy memakai sekitar tiga liter minyak goreng untuk memasak, di antaranya untuk menggoreng *tempe garit*, rolade, ikan bandeng, ikan tongkol dan sebagainya.

"Habis dipakai menggoreng, besoknya tidak dipakai lagi," tandasnya.

Lalu, sisa minyak jelantah itu ia setorkan ke LSM Paluma. Menurutnya, ia diuntungkan dengan keberadaan bank jelantah. Karena setiap satu liter minyak jelantah dihargai Rp1.500.

"Lumayan, kadang sekali setor itu 9-10 liter kira-kira dapat Rp15 ribu, bisa untuk tambahan beli minyak goreng baru," ujarnya.

Nursaidah, warga RW 08 RT 49 Suronatan juga sudah tiga bulan terakhir rutin menyeterkan minyak jelantah ke bank jelantah.

Sebelumnya, minyak goreng bekas pakai itu dibuang, namun sering menyumbat saluran air. Sejak sosialisasi LSM Paluma, Ida sapaannya, mulai mengumpulkan minyak jelantah bekas pakai itu untuk disetorkan ke bank jelantah.

"Biasanya kalau untuk habis menggoreng martabak dan lumpia sudah tidak saya pakai lagi, minyaknya sudah hitam, terus saya kumpulkan lalu dua minggu sekali saya setorkan," ujar Ida.

Kepala Seksi Regulasi Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta Sukantoro, menyebutkan, Data Riset Kesehatan Dasar untuk penyakit kanker pada 2013, mayoritas disebabkan oleh makanan dan gaya hidup tidak sehat. Jumlah pengidap penyakit gagal jantung di DIY, berada

pada urutan ke-7.

"DIY merupakan wilayah tertinggi pengidap kanker se-Indonesia, urutan kedua Jawa Tengah, kemudian Bali," ujar Sukantoro.

Bahaya

Ia menerangkan penggunaan minyak jelantah bahaya untuk tubuh. Proses pemanasan pada minyak goreng yang dilakukan secara berulang, terbukti mengurai lemak jahat dalam minyak.

Bahkan, dua kali penggorengan saja, terang Sukantoro, sudah terjadi penguraian asam lemak.

Meski dalam setiap iklan komersial minyak goreng disebutkan minyak goreng tertentu bebas asam lemak atau lemak jenuh, hal itu belum sepenuhnya benar.

"Kalau produksi, itu kan proses penyaringan, asam lemak masih normal. Tapi kalau sudah terjadi pemanasan, otomatis akan terurai," ucapnya.

Bahkan, bau yang ditimbulkan dari pemanasan minyak goreng, mengandung *polycyclic aromatic hydrocarbon*. Selain mencemari makanan, juga mencemari minyak goreng itu sendiri.

Akibat buruk dari mengonsumsi makanan yang tercemar asam lemak jahat antara lain peningkatan lemak jenuh yang diikuti penurunan kadar lemak baik dalam tubuh.

Apabila asam lemak bermetabolisme secara bebas dan berlebihan dalam tubuh, akan membuat lemak menumpuk. Baik pada jaringan di bawah kulit misalnya di perut menyebabkan perut bergelambir, maupun penebalan lemak dalam pembuluh darah.

"Parahnya bisa terjadi penyumbatan pembuluh darah, yang berakibat mengalami *stroke* dan penyakit jantung," tuturnya. (Theresia Andayani).

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Kesehatan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 28 Mei 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005