

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA DINAS KOMUNIKASI, INFORMATIKA DAN PERSANDIAN

Jalan Kenari No. 56 Yogyakarta, KodePos 55165 Telp. (0274) 515865, 562682

EMAIL: kominfosandi@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS: 081 2278 0001; HOTLINE EMAIL: upik@jogjakota.go.id;

WEBSITE: www.jogjakota.go.id

Media: Tribun Jogja Hari: Senin Tanggal: 17 November 2014 Halaman: 13

Minyak Bekas Pakai Dibeli Rp1.500 per Liter



SETORAN WARGA - Rohman 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 penyetor 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 berhatihati jika membeli makanan gorengan di pinggir jalan.

m Bersambung ke Hal 14

Sebab, minyak gorengnya dipakai berulang kali. Bia-sanya setelah dipakai me-ngoreng, minyaknya dien-dapkan, lalu dipakai lagi.

dapkan, 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

Kesadaran Ia menyebut belum se-mua rumah tangga di wila-yah itu memiliki kesadaran untuk menyetor jelantah. Sementara itu, nasabah pe-nyetor minyak jelantah juga berasal dari wilayah lain karena kampung Surona-tan ditunjuk sebagai koor-dinator bank jelantah se-DIY.

"Iumlah setoran terbanyak, masih berasal dari Kota Yogyakarta, mungkin karena kabupaten baru me-ngetahui kalau koordinator bank jelantah berada di Suronatan," imbuh fasilita-tor pengelola sampah mankelurahan.

Rohmah mengajak para pedagang dan juga ibu ru-mah tangga untuk memulai gaya hidup sehat dengan tidak memakai minyak jelantah

"Kami terbuka bagi masyarakat yang ingin me-nyetorkan jelantahnya, un-tuk tiap 1 liter kami beli de-

ngan harga Rp1.500," ujar-nya. Seorang nasabah bank jelantah Suronatan, Ervhy jelantah Suronatan, Ervhy Futicha Suryantari, menga-takan 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 Makan Bu Pah itu.

Diuntungkan Setiap hari, Ervhy memasettap hari, Erviny mema-kai sekitar tiga liter minyak goreng untuk memasak, di antaranya untuk menggo-reng tempe garit, rolade, ikan bandeng, ikan tongkol dan

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

"Lumayan, kadang sekali setor itu 9-10 liter kira-

sekalisetoritti 9-10 liter kira-kira dapat Rp15 ribu, bisa untuk tambahan beli mi-nyak goreng baru, "ujamya. Nursaidah, warga RW 08 RT 49 Suronatan juga sudah tiga bulan terakhir rutin menyetorkan minyak jelantah ke bank jelantah. Sebelumnya, minyak go-

reng bekas pakai itu dibuang, namun sering me-nyumbat saluran air. Sejak sosialisasi LSM Paluma, Ida sapaannya, mulai mengum-pulkan minyak jelantah bekas pakai itu untuk dise-torkan ke bank jelantah. "Biasanya kalau untuk

"Biasanya kalau untuk habis menggoreng marta-bak dan lumpia sudah tidak saya pakai lagi, minyaknya sudah hitam, terus saya kumpulkan lalu dua ming-gu sekali saya setorkan," ujar Ida. Kenala Seksi Regulasi

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 hidun tidak sehat dan gaya hidup tidak sehat. Jumlah pengidap penyakit gagal jantung di DIY, berada pada urutan ke-7.

pada urutan ke-7.
"DIY merupakan wila-yah tertinggi pengidap kanker se-Indonesia, uru-tan kedua Jawa Tengah, kemudian Bali," ujar Su-kantoro.

la menerangkan penggu-naan minyak jelantah baha-ya untuk tubuh. Proses pe-manasan pada minyak go-reng yang dilakukan secara berulang, terbukti mengurai lemak jahat dalam minyak.

Bahkan, dua kali peng-gorengan 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 be-

nar. "Kalau produksi, itu kan proses penyaringan, asam lemak masih normal. Tapi kalau sudah terjadi pema-nasan, otomatis akan teru-

rai," ucapnya. Bahkan, bau yang ditimbulkan dari pemanasan mi-nyak goreng, mengandung policiclye aromatic hidrocarbon. Selain mencemari makanan, juga men-cemari minyak goreng itu

sendiri.
Akibat buruk dari me-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. ang membuat lemak membuat lemak

buh, akan membuat lemak menumpuk. Baik pada jari-ngan di bawah kulit misal-nya di perut menyebabkan perut bergelambir, maupun penebalan lemak dalam pembuluh darah.
"Parapnya hisa terjadi

pembuluh darah.

"Parahnya bisa terjadi
penyumbatan pembuluh
darah, yang berakibat mengalami stroke dan penyakit
jantung," tuturnya.

(There's Andrews) jantung," tutu (Theresia Andayani).

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

Yogyakarta, 18 Mei 2024 Kepala

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