



**GERAKAN KULINER SEHAT MALIOBORO**  
**Komitmen Tak Pakai Minyak Goreng Berkali-kali**

**YOGYA (MERAPI)** - Para Pedagang Kaki Lima (PKL) di Malioboro siap tidak menggunakan minyak goreng berkali-kali untuk memasak makanan yang dijual. Tindakan itu merupakan bagian dari Gerakan Kuliner Sehat di Malioboro. Diharapkan dari gerakan itu juga menjadi daya tarik wisatawan.

"Gerakan kuliner sehat di Malioboro ini berupa perilaku bersih dan sehat. Baik dari bahan maupun cara pengolahannya harus sehat," kata Kepala Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Yogyakarta Fita Yulia di sela peluncuran Gerakan Kuliner Sehat di Malioboro, Jumat (21/11).

Pemakaian minyak goreng berulang-ulang atau minyak jelantah untuk mengolah makanan menjadi salah satu penyebab penyakit tidak menular. Hasil penelitian minyak goreng yang dipanaskan selama 30 menit pada suhu 125 derajat celsius akan memutuskan rantai-rantai asam lemak dan memunculkan senyawa-senyawa baru yang bersifat racun.

"Minyak jelantah yang dipakai berkali-kali akan membahayakan tubuh. Yang paling bahaya jika sudah terakumulasi dapat menimbulkan kanker," ucapnya.

Oleh sebab itu, lanjutnya Dinkes memberikan penyuluhan dan pembinaan tentang dampak buruk minyak jelantah yang dipakai kepada para PKL. Termasuk keamanan pangan. Ke depan PKL yang sudah dibina dan dinyatakan tidak menggunakan minyak jelantah akan mendapat stiker penanda.

Wakil Walikota Yogyakarta Imam Priyono yang meluncurkan gerakan itu mendukung kegiatan itu. Pihaknya meminta Dinkes untuk membuat program agar PKL di Malioboro dapat menyediakan makanan yang sehat.

"Melalui gerakan ini dapat memberikan kepercayaan kepada wisatawan bahwa makanan yang dijual sehat. Harapannya ini juga dapat menjadi daya tarik wisata," kata Imam.

Perwakilan PKL Sogi, mengatakan saat ini ada 16 PKL kuliner Malioboro dari 30 PKL kuliner yang tergabung mengikuti gerakan itu. Selama ini pemakaian minyak goreng jelantah tidak pasti. Hal itu karena tergantung dari jenis masakannya.

"Tidak mesti ada yang tiga kali atau empat kali. Tergantung masakannya," ujarnya.

Minyak jelantah para PKL Malioboro yang tidak terpakai akan dikumpulkan dan dimanfaatkan menjadi biodiesel oleh LSM Paluma Nusantara. Sejak 4 bulan lalu setiap PKL Malioboro mampu mengumpul-

pulkan 5 sampai 10 liter minyak jelantah setiap minggu sekali.

"Minyak jelantah ini diproses dengan tambahan berbagai bahan kimia sehingga menjadi biodiesel. Uji coba campurannya minyak jelantah 5 persen dan 95 persen solar," papar Direktur Paluma Nusantara Heni Asih.

Dia menyebut 1 liter minyak jelantah dapat menjadi 90 persen bahan minyak jelantah untuk biodiesel. Bahan bakar biodiesel itu sudah diujicobakan ke 10 angkutan umum Yogyakarta-Kaliurang. Dan pemakaian uji coba biodiesel minyak jelantah dinilai bagus dan hemat.

"Tankan mesinnya jadi enteng dan hemat juga. Untuk sekali pulang pergi solar murni habis 15 liter, pakai biodiesel cuma habis 12 liter," kata Ketua Koperasi Serba Usaha Ngandel pengelola angkutan Yogyakarta-Kaliurang, Juriyanto Gawe. (Tri)-a

Tindak Lanjut	
<input type="checkbox"/>	Untuk Ditanggapi
<input type="checkbox"/>	Untuk Ditindaklanjuti



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

Yogyakarta, 19 Januari 2025  
Kepala

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