



Kuliner Yogya Bebas Jelantah

Hasil sulingan minyak goreng bekas pakai pedagang akan diserap angkutan kota.

L.N. Idayanie
 idayani@tempo.co.id

YOGYAKARTA — Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menerapkan sertifikasi untuk aktivitas kuliner di kota itu. Seluruh pelaku akan disasar, dari kelompok usaha kelas kaki lima hingga perhotelan.

"Untuk pilot project pertama, kuliner di sepanjang Malioboro, lalu menyebar ke restoran, katering, dan perhotelan," kata Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta, Vita Yulia, di sela pencaangan Malioboro sebagai kawasan kuliner sehat, kemarin.

Pencaangan dilakukan oleh Wakil Wali Kota Imam Priyono. Sebagai penanda, dipancangkan sebuah papan bertuliskan "Malioboro Sehat Tanpa Penggunaan Minyak Goreng Berulang-ulang" di depan kantor Dinas Kebudayaan DIY.

Vita menjelaskan, sertifikasi itu bersifat pembi-

naan dan tak mengandung sanksi. Dinas, secara rutin, akan menyebar petugas pengawas lapangan. Setiap warung atau lokasi lesehan di Malioboro yang dianggap tertib mengelola penggunaan minyak goreng sesuai dengan imbauan, yakni dipakai maksimal dua kali penggorengan, akan diberi stiker penanda khusus.

Mereka yang membandel, tentu saja, tidak diberi stiker penanda keamanan makanan itu. "Hukuman moral itu sudah lebih dari cukup," kata Vita.

Di kawasan Malioboro, ada 150-an warung makan. "Dari jumlah itu, ada 30-an warung cukup besar, dan berpotensi memakai jelantah berulang-ulang, bisa lebih dari lima kali pemakaian," kata perwakilan paguyuban pedagang kuliner Malioboro, Sogi Wiryanto.

Henny Asih, Direktur Paluma—organisasi non-pemerintah yang bergerak di bidang energi terbarukan—mengatakan

minyak jelantah sangat membahayakan kesehatan. "Tandanya, tenggorokan langsung gatal saat makan-an," ujar dia.

Untuk mengurangi itu dan memang pedagang kuliner tertib menggunakan minyak goreng, Kepala Seksi Regulasi Dinas Kesehatan Yogyakarta, Sukantoro, menyatakan telah menjalin kerja sama dengan Universitas Negeri Yogyakarta. Kerja sama ini berupa penampungan dan pengelolaan minyak jelantah dari pedagang kuliner Malioboro. "Sebagai bahan biodiesel kendaraan angkutan," kata dia.

Kerja sama ini juga menggandeng Organisasi Angkutan Antar-Kota Dalam Pedesaan Koperasi Serba Usaha Ngandel, Bantul. Merekalah yang akan menyerap produk pengolahan itu.

Ketua Koperasi Serba Usaha Ngandel, Juriyanto H.W, menuturkan sudah menggunakan biodiesel dari bahan minyak jelantah untuk 10 dari 50 armada angkutannya, sejak empat bulan terakhir. "Mesin tetap normal dan kuat saat di tanjakan," ucapnya.

● PRIBADI WICAKSONO

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

Yogyakarta, 28 Mei 2026

Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

NIP. 19690723 199603 1 005