



Pencanangan Kuliner Malioboro Sehat

Minyak Goreng Sebaiknya Sekali Pakai

YOGYA, TRIBUN - Dinas Kesehatan Yogyakarta bersama Lembaga Swadaya Masyarakat (Paluma) mencanangkan gerakan wisata kuliner sehat di kawasan Malioboro, Jumat (21/11).

Kepala Dinas Kesehatan Yogyakarta, Vita Yulia mengatakan, kawasan Malioboro menjadi ikon Yogya. Di kawasan wisata itulah para wisatawan dari dalam dan luar negeri datang dan bersantap. Sehingga sangat disayangkan, jika kuliner di Malioboro tidak sehat. Semisal penyajian makanan yang harus digoreng terlebih dahulu.

"Kami mengimbau kepada pedagang kaki lima terutama warung lesehan di kawasan Malioboro untuk bisa menggunakan minyak goreng sekali pakai, atau jangan dipakai berulang-ulang," ujar Vita di sela-sela peluncuran Kuliner Malioboro Sehat.

Vita mengajak PKL untuk bisa menjual makanan sehat dan higienis. Minyak goreng yang digunakan secara berulang akan bersifat jenuh dan melepaskan radikal bebas yang bersifat karsinogenik sehingga dapat mengakibatkan pertumbuhan sel kanker, pembengkakan organ seperti hati dan ginjal serta menyebabkan stroke.

"Perlu waspada, pemakaian minyak goreng berulang, dampaknya bukan sekarang tapi bisa jangka panjang," ujar Vita didampingi Kepala Bidang Pengendalian Penyakit, Dinkes Kota Yogya, Citraningsih.

Untuk mengampayekan hal tersebut, Dinkes akan melakukan pemantauan dan penyuluhan kepada sejumlah PKL di Malioboro agar bisa menggunakan minyak goreng tidak berulang. Melalui kegiatan tersebut, pedagang kaki lima di Malioboro akan mengumpulkan minyak goreng yang sudah digunakan berulang kali. Minyak jelantah yang terkumpul akan diolah menjadi *biodiesel*.

"PKL yang sudah menerapkan kuliner sehat akan diberi stiker dan harapannya bisa memotivasi PKL lain untuk melakukan hal yang sama," lambah Citra.

Henri Asih, Direktur LSM Paluma telah melakukan survei terhadap sekitar 30 lesehan dan warung makan besar yang ada di Yogyakarta. Dari 30 sampel itu, sekitar 16 warung kuliner dinilai tidak sehat, karena sudah sadar untuk tidak memakai minyak goreng berulang.

"Bahkan 16 warung kuliner itu sudah mau menyeter minyak jelantah untuk digunakan sebagai bahan bakar *biodiesel*," ujar Henri.

Minyak goreng yang terkumpul, lanjut Henri, nantinya akan diolah di Universitas Negeri Yogyakarta menjadi *biodiesel*. Ia menyebutkan sebanyak 80 hingga 90 persen bagian minyak jelantah dapat menghasilkan *biodiesel*. *Biodiesel* yang dihasilkan juga sudah diujicobakan ke armada angkutan umum.

"Harapannya bisa menjadi pengganti bahan bakar solar yang kini harganya sudah naik," ujarnya.

Pedagang Lesehan Malioboro, Sugiwartono mengaku tidak merasa rugi jika harus memakai minyak goreng hanya sekali pakai saja. Ia sejak empat bulan terakhir sudah sadar untuk menjual makanan yang sehat. "Setiap hari saya pakai lima liter minyak goreng, dan saya tidak merasa rugi, harga makanan juga tidak saya naikkan," ujar pedagang pecel lele tersebut.

Rata-rata, lanjut Sugi, pedagang menggunakan minyak goreng untuk empat kali. Tetapi, jika digunakan untuk menggoreng ayam atau bebek, minyak bisa lebih cepat kotor. Dalam sepekan, satu PKL bisa menghasilkan minyak jelantah sekitar lima hingga 10 liter.

"Kami sumbangkan ke LSM Paluma untuk keperluan *biodiesel*, ketimbang kami buang di selokan bisa mengakibatkan penyumbatan," tuturnya. (tea)

Ttd

Iq. Trihastono, S.Sos. MM

Instansi		
Din. Kesehatan		
<input checked="" type="checkbox"/> Positif <input checked="" type="checkbox"/> Biasa <input checked="" type="checkbox"/> Ute diketahui		

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