



# Sampah Bukan Dibuang tapi Diolah

## Maksimalkan Peran Bank Sampah Menuju Zero Waste

**JOGIA, Radar Jogja** - Bertahun-tahun mengandalkan tempat pengolahan sampah terpadu (TPST) Piyungan untuk membuang sampah, Pemkot Jogja mencoba cara lain. Kini seluruh kelurahan di Kota Jogja didorong menuju *Zero Waste* atau bebas sampah. Dengan mengolah sampah, bukan membuang.

Salah satu yang jadi sorotan yaitu keberadaan bank sampah. Fungsinya diminta lebih optimal melakukan kegiatan pengelolaan dan pengolahan sampah. Ini akan berdampak pada lingkungan yang sehat juga ekonomi bisa semakin meningkat.

Wakil Wali Kota Jogja Heroe Poerwadi (HP) mengatakan, setiap bank sampah di wilayah harus bisa mengolah sampah sesuai karakter masing-masing. Hampir semuanya, sejauh ini keberadaan bank sampah sudah membuat Eko-Enzim dari sampah organik. Maupun mengolah sampah anorganik menjadi barang yang bernilai jual tinggi. Efeknya bisa memberikan dampak ekonomi warga sekitar. "Saya yakin bank sampah saat ini masih lebih banyak mengolah sampah yang organik," ujarnya usai penyerahan bantuan gerobak sampah kepada Bank Sampah RT 35 RW 08 Bumijo kemarin (5/1).

Pemkot, lanjut dia, saat ini menjalin kerja sama dengan kampus Institut Seni Indonesia (ISI) untuk membantu proses pengolahan bank sampah khususnya sampah anorganik. Agar bisa diolah dan menjadi barang berharga seperti gantungan kunci hingga souvenir pernikahan.

Sampah anorganik ini diklaim menjadi bagian penting untuk mendorong ekonomi masyarakat. Dia meminta untuk diingkatkan lagi agar proses pengolahan sampah anorganik ini semakin banyak. "Dan nilai ekonominya ada, jadi selama ini nilai ekonominya yang harus kami kejar, supaya proses perubahan *mindset* masyarakat bisa lebih cepat," jelasnya.

Pun meski sejauh ini sudah banyak pengolahan sampah organik di Kota Jogja. Namun, tidak sedikit masyarakat yang belum sadar potensi dari sampah rumah tangga itu. Di samping sampah organik ketika diolah bisa menjadi Eco-Enzim yang berasal dari sisa buah-buahan, bekas minyak goreng atau minyak jelantah serta sisa-sisa bahan makanan lainnya itu juga bisa menjadi pakan ikan.

Sehingga akan menghasilkan ikan organik yang tentu bernilai jual tinggi pula



**RERESIK:** Wakil Wali Kota Jogja, Heroe Poerwadi menyerahkan bantuan satu unit gerobak sampah untuk operasional Bank Sampah Bedong Berseri Bumijo, kemarin (5/1). Pemkot saat ini menjalin kerja sama dengan kampus ISI untuk membantu proses pengolahan bank sampah.

daripada ikan-ikan biasa. Menurut dia, pekerjaan rumah sekarang mengintegrasikan antar OPD terkait terutama wilayah, untuk mengembangkan itu. HP menargetkan, kalau bisa zero sampah, setiap kelurahan semakin sedikit membuang sampah akan diberi stimulan untuk mengembangkan itu. "Harus kami dorong bareng-bareng," terangnya.

Mantan wartawan itu menyebut, tak kalah penting dalam mendorong pengolahan sampah menuju zero waste ialah merubah paradigma masyarakat untuk tidak membuang sampah. Melainkan dengan cara mengolah sampah yang hendak dibuang, baik sampah organik maupun anorganik. Hanya sampah residu saja yang dibuang. "Ini perlu mengubah *mindset* sampah bukan harus dibuang, tapi diolah dari sampah menjadi berkah. Ini harus memulai mengubah," katanya.

HP menjelaskan, ketika masyarakat masih mengandalkan membuang sampah akan dipastikan pada titik tertentu Tempat Pembuangan Sementara (TPS) di Kota Jogja tidak akan mampu lagi menampung sampah dari masyarakat. "Kami sudah

semakin tidak mudah mencari tempat sampah, maka kalau kita tidak mengubah paradigma ini cepat atau lambat mungkin kita sudah tidak bisa lagi membuang sampah," tambahnya.

Sementara, Ketua Bank Sampah Berseri Purwan Kanti mengatakan kegiatan pengolahan sampah sudah dilakukan sejak 2016 silam. Sempat vakum dan jalam lagi pada tahun 2019 sampai dengan sekarang. Kegiatannya rutin penimbangan bank sampah sebulan sekali setiap pekan pertama. Namun, program pengolahan yang berjalan memang pengolahan sampah organik. Sejah ini sampah-sampah anorganik masih dikumpulkan dan dijual langsung ke pengepul. "Jadi pemanfaatan kami fokusnya ke losida sama eco-enzim," katanya.

Losida ialah kependekan dari lorong sisa dapur, yang dibudidayakan hampir disetiap rumah warga. Pengolahan ini memanfaatkan bahan sisa makanan untuk dibuat pupuk. Teknisnya, memakai pipa pralon yang ditempatkan di tiap rumah warga. Makanan sisa di dapur tak lagi dibuang ke tempat sampah, tetapi

biasanya ibu-ibu RT 35, RW 08 memungunya ke dalam pipa pralon tersebut. "Lalu nanti kalau udah penuh, atasnya kami tutup botol air mineral. Kurang lebih satu bulan bisa jadi pupuk (organik)," katanya.

Selain itu, membuat Eco-Enzim dari pemanfaatan sampah buah-buahan dan sayuran. Adalah cairan hasil fermentasi limbah organik yang dapat digunakan sebagai pembersih serbaguna. Fungsinya banyak, bisa untuk nyuci buah, disinfektan, bersihin kompor dan sebagainya. "Jadi sampah tadi kami masukkan kayak ke ember, kurang lebih tiga bulan dengan ada larutan glukosa kami campur. Dan jadi eco-enzim itu," jelasnya.

Dari pengolahan-pengolahan sampah yang dilakukan ternyata cukup mengurangi pembuangan sampah ke TPS. Biasanya sebelum ada program pengolahan ini bisa 3-4 kali membuang sampah. Saat ini hanya 2-3 kali saja. "Mungkin kemarin kesadaran masyarakat juga masih kurang ya, masih kadang malas (ikut anggota). Sekarang *alhamdulillah* anggota bertambah," imbuhnya. (wls/prg/r)

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

Yogyakarta, 02 Desember 2024  
 Kepala

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