



Media: Merapi

Hari: Rabu

Tanggal: 02 Agustus 2023

Halaman: 4

BANK SAMPAH SUROLARAS DI SURONATAN

Rutin Bikin Eco Enzyme, Bantu Permasalahan Sampah



Suasana kegiatan Bank Sampah Surolaras di Suronatan Ngampilan Yogya.

MERAPI-SULISTYANTO

KELOMPOK di masyarakat yang ikut berperan atau membantu memecahkan permasalahan sampah dan melestarikan lingkungan, salah satunya yaitu bank sampah.

Tak sedikit bank sampah yang mendapat dukungan dari berbagai pihak, terutama warga setempat, sehingga bisa terus eksis. Ada pula yang menambah kegiatan lain, seperti membuat eco enzyme. Adapun secara garis besar kegiatan bank sampah, yaitu pengelola bank sampah menerima setoran sampah dari nasabah, lalu sampah ditimbang, dihanguskan, dan nominal uangnya dicatat dalam buku tabung.

Hal tersebut seperti dijelaskan salah satu pengelola Bank Sampah Surolaras di Suronatan Ngampilan Yogya, Ida Ariastuti saat ditemui di komplek Surolaras, baru-baru ini. "Alhamdulillah, kegiatan bank sampah di tempat kami sudah sejak sekitar sepuluh tahun lalu dan masih tetap eksis sampai sekarang," paparnya.

Jam buka Bank Sampah Surolaras, sebut Ida, seminggu sekali, yaitu setiap Senin. Rata-rata mulai pukul 10.00 sampai 13.00 WIB, namun kadang bisa mundur ketika setoran sampah jumlahnya ba-

nyak.

Sedangkan jenis-jenis sampah yang disetor atau layak jual, para nasabah sudah tahu sebab pihaknya biasa memberikan sosialisasi. Antara lain wujud botol bekas kemasan air mineral, besi, kertas dan lain sebagainya.

"Saat ini, Bank Sampah Surolaras mempunyai sekitar 250 nasabah. Pengelola Surolaras yang aktif ada sepuluh orang, misalnya ada Tina Agustina, Chasanah, Sunarto dan Raharjo," terangnya.

Tina Agustina menambahkan, salah satu kegiatan yang juga rutin dilaksanakan pihaknya, yakni membuat eco enzyme. Cara pembuatan eco enzyme pun tak rumit. "Eco enzyme dikenal sebagai cairan alami serba guna yang merupakan hasil fermentasi dari sisa buah dan sayuran, gula merah ataupun molase dan air," ungkap Tina.

Hasil dari fermentasi atau sudah wujud eco enzyme, lanjutnya, antara lain dapat dijadikan pupuk (dengan ditambah air), pengganti

pasta gigi, pembersih alami untuk sayur/buah hingga membantu mengeringkan luka pada kulit.

Sedangkan garis besar cara membuat eco enzyme, yakni mengumpulkan bahan dahulu wujud sisa buah/kulit buah dan sayuran. Bahan baku lainnya wujud gula merah dan air. Selain itu juga menyiapkan wadah yang digunakan untuk fermentasi.

Sebagai contoh, volume wadahnya, 10 L. Maka volume airnya maksimal 6 L, gula 600 gram dan sisa sayuran/buah 1.800 gram. Tahap awalnya, air dimasukkan (maksimum sebanyak 60 persen dari volume wadah). Lalu masukkan gula sesuai takaran, yaitu 10 persen dari berat air.

Setelah dimasukkan potongan sisa buah dan sayuran, yaitu 30 persen dari berat air, lalu diaduk rata, ditutup rapat sampai panen. Setelah 90 hari tahap fermentasi, maka eco enzyme dapat dipanen.

Ditambahkan Tina, dengan adanya kegiatan bank sampah di Suronatan Ngampilan serta rutin membuat eco enzyme antara lain akan berperan mengurangi beban Tempat Pembuangan Akhir (TPA) sampah. (Yan)-d

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

Yogyakarta, 22 Juli 2026
Kepala

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