

SOSIALISASI GEMARIKAN DAN PEMANFAATAN MINYAK BEKAS GORENG IKAN

Sri Haryanti Prasetyowati ^{1*)}, Amallia Puspitasari ²⁾, Desi Erlita ³⁾

¹⁾ Program Studi Teknik Kelautan, Institut Teknologi Yogyakarta

^{2), 3)} Program Studi Teknik Industri, Institut Teknologi Yogyakarta

Email: ¹⁾ sriharyanti@ity.ac.id

ABSTRAK

Program gemar makan ikan "GEMARIKAN" merupakan program pemerintah bertujuan untuk meningkatkan minat konsumsi ikan bagi seluruh lapisan dan kelompok umur masyarakat. Program gemar makan ikan merupakan sebagai upaya untuk mencerdaskan masyarakat Indonesia maupun masyarakat Bantul dengan mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang baik. Program Gemarikan pelaksanaannya menyasarkan kepada anak – anak usia dini yang sedang tumbuh kembang. Program gemarikan menjadi sebuah kampanye yang selain bertujuan untuk menambah konsumsi ikan masyarakat Yogyakarta, secara tidak langsung juga memaksa dinas terkait memiliki tanggung jawab untuk mengurus perihal infrastruktur pendukung guna mendorong hasil produksi perikanan daerah. Salah satu olahan ikan yang paling mudah adalah dengan cara menggoreng. Peningkatan jumlah konsumsi minyak goreng pada akhirnya akan berdampak terhadap meningkatnya penggunaan limbah rumah tangga minyak jelantah yang dikonsumsi oleh masyarakat, sedangkan disisi lain penggunaan minyak jelantah apabila digunakan terus menerus secara berulang akan memberikan dampak bagi kesehatan. Berdasarkan hasil survey awal melalui pengamatan kondisi lapangan dan wawancara mendalam dengan ketua dan pengurus PKK maka prioritas permasalahan yang terjadi adalah peningkatan kesadaran konsumsi makan ikan dan penanganan minyak goreng bekas limbah rumah tangga agar tidak mencemari lingkungan.

Kata kunci: Gemarikan, minyak goreng bekas ikan, limbah minyak goreng.

SOCIALIZATION OF THE FAVOR AND USE OF USED FRYING FISH OIL

ABSTRACT

The "GEMARIKAN" fish-eating program is a government program aimed at increasing interest in fish consumption for all levels and age groups of society. The fish-eating program is an effort to educate the people of Indonesia and the people of Bantul by consuming fish as a good source of protein. The implementation of the Gemarikan program targets young children who are still growing and developing. The favorite program is a campaign which, apart from aiming to increase the fish consumption of the people of Yogyakarta, also indirectly forces the relevant agencies to have the responsibility to take care of supporting infrastructure to boost regional fisheries production. One of the easiest fish preparations is frying. An increase in the amount of cooking oil consumed will ultimately have an impact on increasing the use of used cooking oil household waste consumed by the public, while on the other hand the use of used cooking oil if used continuously and repeatedly will have an impact on health. Based on the results of the initial survey through observations of field conditions and in-depth interviews with PKK leaders and administrators, the priority problems that occurred were increasing awareness of fish consumption and handling used cooking oil from household waste so that it does not pollute the environment.

Keywords: Gemarikan, used fish cooking oil, waste cooking oil.

PENDAHULUAN

Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki potensi sektor perikanan sumberdaya ikan yang melimpah terutama di bidang perikanan tangkap., terbukti di tahun 2014 hasil produksi perikanan tangkap mencapai 7,1 juta/ton (Bantul Dalam Angka, 2017). Namun kelimpahan yang dihasilkan dari sektor perikanan D. I. Yogyakarta tidak berbanding lurus dengan tingkat konsumsi ikan oleh masyarakat DIY yang masuk kategori rendah. Pada tahun 2017 tingkat konsumsi ikan oleh masyarakat DIY mencapai 23,75 kg/kapita, masih belum mencapai standar rata – rata nasional yang ditetapkan yaitu sebesar 47 kg/kapita.

Peningkatan produksi perikanan untuk kebutuhan konsumsi ikan masyarakat Bantul mengalami kenaikan pada tahun 2017 sebesar 5,92% dari produksi tahun 2016 yaitu sebanyak 12,1 juta kg menjadi 12.9 juta kg (Laporan Kerja Bantul, 2017). Namun dari pencapaian tersebut tingkat konsumsi ikan oleh masyarakat Bantul hanya 1,69 % (Bantul Dalam Angka, 2018)

Rendahnya tingkat konsumsi ikan oleh masyarakat DIY perkapita di sebabkan oleh beberapa faktor diantaranya : (1) keterbatasan daya beli masyarakat dalam mendapatkan ikan segar, (2) ketersediaan ikan segar dalam pemenuhan kebutuhan ikan oleh masyarakat, (3) perilaku dan budaya tabu makan ikan dalam komunitas masyarakat tertentu, (4) pengetahuan akan nilai gizi yang terkandung dalam ikan oleh masyarakat yang masih rendah.

Program gemar makan ikan “GEMARIKAN” merupakan program pemerintah bertujuan untuk meningkatkan minat konsumsi ikan bagi seluruh lapisan dan kelompok umur masyarakat. Program gemar makan ikan merupakan sebagai upaya untuk mencerdaskan masyarakat Indonesia maupun masyarakat Bantul dengan mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang baik. Program Gemarikan pelaksanaannya menyasar kepada anak – anak usia dini yang sedang tumbuh kembang. Hal ini sangat penting bagi orang tua terlebih lagi ibu rumah tangga mengingat peranan seorang ibu rumah tangga sangat mempengaruhi pola makan dalam keluarga. Menurut penelitian Rama Dwiki Giantara (2018) tentang Strategi Kampanye “GEMARIKAN” Dinas Kelautan dan Perikanan DIY dalam Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat Yogyakarta, Program gemarikan menjadi sebuah kampanye yang selain bertujuan untuk menambah konsumsi ikan masyarakat Yogyakarta, secara tidak langsung juga memaksa dinas terkait memiliki tanggung jawab untuk mengurus perihal infrastruktur pendukung guna mendorong hasil produksi perikanan daerah.

Berdasarkan data Buletin Konsumsi Pangan pada tahun 2018, konsumsi minyak goreng mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, dari tahun 2012 hingga tahun 2017 terjadi peningkatan sebesar 7,44% dari 1,83 juta ton menjadi 2,36 juta ton. Dan diprediksi pada tahun bahwa konsumsi minyak goreng mengalami pada tahun 2019 dan 2020 masing-masing sebesar 11,09 liter/kapita/ tahun atau 8,87 kg/kapita/ tahun dan 11,38 liter/kapita/tahun atau 9,11 kg/kapita/tahun. Peningkatan jumlah konsumsi minyak goreng pada akhirnya akan berdampak terhadap meningkatnya penggunaan limbah rumah tangga minyak jelantah yang dikonsumsi oleh masyarakat, sedangkan disisi lain penggunaan minyak jelantah apabila digunakan terus menerus secara berulang akan memberikan dampak bagi kesehatan dan berdasarkan hasil penelitian sebagai pemicu penyakit kanker dan jantung (Hanum, 2016). Di sisi lain, apabila limbah minyak jelantah dari usaha kuliner maupun rumah tangga ini langsung dibuang ke lingkungan, maka akan menjadikan lingkungan kotor dan menjadi bahan pencemar bagi air maupun tanah. Pembuangan limbah minyak goreng bekas secara terus menerus dapat merusak lingkungan dan menimbulkan dampak negatif bagi lingkungan hidup dan keberlangsungan kehidupan manusia. Minyak goreng bekas yang terserap ke tanah akan mencemari tanah sehingga tanah menjadi tidak subur. Selain itu, limbah minyak goreng yang dibuang ke lingkungan juga mempengaruhi kandungan mineral dalam air bersih. Metode Pelaksanaan dilakukan dengan cara observasi dan preliminary survey, sosialisasi edukasi pengetahuan tentang konsumsi ikan dan pemanfaatan limbah rumah tangga minyak goreng bekas menjadi sabun cuci dan Pelatihan pembuatan sabun cuci dengan memanfaatkan minyak goreng bekas.

METODE PELAKSANAAN

Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini Adalah

1. observasi dan preliminary survey, dalam proses ini, tim pengabdian melakukan observasi mengenai kondisi lingkungan baik dari sisi potensi maupun tantangan, kondisi sosial dan ekonomi masyarakat, pada tahap ini, tim PkM melakukan wawancara mendalam dengan key person
2. sosialisasi edukasi pengetahuan tentang konsumsi ikan dan pemanfaatan limbah rumah tangga minyak goreng bekas menjadi sabun cuci
3. Pelatihan pembuatan sabun cuci dengan memanfaatkan minyak goreng bekas.

Kerangka Pemecahan

Hasil dari *indepth interview* dengan pengurus PKK dan beberapa ibu, di Perumahan Kirana Garden didapatkan beberapa permasalahan. antara lain masih perlu peningkatan dalam hal konsumsi ikan untuk pemenuhan gizi keluarga dan belum termanfaatkan limbah minyak goreng karena biasanya langsung dibuang atau sudah ada yang sebagian menyetorkan pada bank minyak jelantah .

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan di atas maka permasalahan utama yang terjadi adalah perlu peningkatan kesadaran terutama pada ibu-ibu dalam hal konsumsi ikan untuk pemenuhan gizi keluarga dan bagaimana mengolah limbah minyak goreng rumah tangga menjadi produk yang dapat dimanfaatkan. Untuk mengatasi permasalahan di atas maka berikut ini disajikan rangkuman solusi dan luaran yang diharapkan pada Tabel 1 daripada permasalahan yang ada

Tabel 1. Solusi dan Hasil Luaran		
Solusi		hasil Luaran
Peningkatan konsumsi ikan	kesadaran	Edukasi mengenai nilai gizi ikan dan penting konsumsi ikan
Pemanfaatan limbah minyak goreng		Pelatihan pembuatan sabun cuci dari minyak goreng bekas



Gambar 1. Diagram Kerangka Pemecahan Masalah

Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan Pengabdian Masyarakat adalah ibu-ibu Perum Kirana Garden ,RT 16 Mertosanan Kulon, Potorono, Banguntapan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan penyampaian materi secara langsung mengenai nilai gizi ikan, pentingnya konsumsi ikan, dan bagaimana pemanfaatan minyak goreng bekas. Penyampain materi juga disertai dengan pembagian brosur yang berisi informasi mengenai materi edukasi. Kegiatan selanjutnya adalah diskusi dan tanya jawab dan dilanjutkan debgan penjelasan dan praktek pengolahan minyak goreng bekas menjadi sabun cuci. Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan bersama Pengurus PKK dalam hal ini diwakili oleh ketua PKK setempat, tokoh masyarakat setempat beserta dosen Teknik Kelautan dan Industri Institut Teknologi Yogyakarta. Kegiatan Sosialisasi Gemarikan dan Pemnafaatan Minyak Goreng Bekas ini dilaksanakan pada Minggu / 9 Juli 2023 bertempat di Gazebo Perum Kirana Garden, RT 16 Mertosanan Kulon, Potorono Banguntapan, Bantul. Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan Pengabdian, secara umum berjalan lancar dan mendapat dukungan juga dari pengurus wilayah setempat, pengurus PKK dan pihak kampus ITY. Dari hasil diskusi masih menemui beberapa kendala antara lain ketersediaan ikan dengan harga yang terjangkau sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumsi ikan untuk keluarga terutama anak-anak dan kemauan serta kemampuan untuk mengolah limbah minyak goreng menjadi sabun yang membutuhkan waktu dan tenaga . Pihak pengelola dan masyarakat setempat berharap dukungan termasuk dari civitas akademika Prodi Teknik Kelautan, Fakultas Teknik Lingkungan dan Teknologi Sumber Daya Alam ITY agar secara kontinu ikut

berpartisipasi dalam rangka meningkatkan konsumsi ikan dan pemanfaatan minyak bekas menjadi produk yang dimanfaatkan.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan diawali dengan edukasi, diskusi dan pelatihan serta pembagian materi kegiatan. Materi yang disampaikan terdiri atas penjelasan mengenai nutri ikan dan cara pembuatan sabun dari minyak goreng bekas. Materi dibuat dalam bentuk leaflet agar mudah dipahami.



Gambar 2. Penyampain Materi



Gambar 3. Diskusi dengan Ibu-Ibu PKK Perum Kirana Garden



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Sabun



PEMBUATAN SABUN DARI MINYAK GORENG BEKAS



Bersama
**INSTITUT TEKNOLOGI
YOGYAKARTA
2023**



ALAT DAN BAHAN

a. ALAT

1. Gelas kimia 250 ml, 500 ml
2. Wadah/ baskom
3. Spatula
4. Timbangan
5. Pengaduk kayu
6. Sarung tangan
7. Cetakan sabun
8. Esensial oil

b. BAHAN

1. Minyak Jelantah 250 gram
2. NaOH 42 gram
3. Air dingin 95,5 gram

CARA PEMBUATAN

1. Menimbang minyak goreng bekas sebanyak 250 gram kemudian memasukkan ke dalam wadah/ baskom
2. Menimbang air dingin sebanyak 95,5 gram
3. Memakai sarung tangan dan menimbang NaOH sebanyak 42 gram
4. Memasukkan NaOH ke dalam air dingin sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan spatula
5. Memasukkan larutan NaOH di atas ke dalam wadah/ baskom yang berisi minyak jelantah sambil diaduk dengan pengaduk kayu kurang lebih 20 menit atau sampai dengan kalis (menambahkan esensial oil sebagai penambah aroma sabun jika diperlukan)
6. Memasukkan adonan sabun ke dalam cetakan
7. Menunggu sabun mengeras selama 24 jam

Gambar 5. Leaflet Pembuatan Sabun

KESIMPULAN

1. Program gemar makan ikan "GEMARIKAN" merupakan program pemerintah bertujuan untuk meningkatkan minat konsumsi ikan bagi seluruh lapisan dan kelompok umur masyarakat. Permasalahan utama pada konservasi penyu di Pantai Samas adalah kerusakan infrastruktur dan kurangnya fasilitas penunjang kawasan konservasi penyu.
2. Manfaat dari Kegiatan PKM ini diharapkan dapat meningkatkan dan mendorong konsumsi ikan khususnya pada anak-anak agar dapat tumbuh kembang dengan baik dan ikut berpartisipasi dalam penanganan limbah berbahaya yang dihasilkan dari aktivitas rumah tangga khususnya minyak,
3. Kegiatan Pengabdian diharapkan dapat dilaksanakan secara kontinu agar kesadaran konsumsi ikan dapat terus terjaga dalam upaya pemenuhan gizi keluarga dan perlu adanya pendampingan lebih lanjut dalam hal pengolahan minyak goreng bekas agar nantinya tidak hanya menyasar pada skala rumah tangga tetapi dapat menjadi sumber perekonomian bagi masyarakat. Selain itu dengan pemanfaatan minyak goreng bekas akan melestarikan lingkungan sekitar dari masalah pencemaran

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih kepada pihak yang telah membantu dalam penyusunan artikel ini :

1. Ibu-Ibu PKK Perum Kirana Garden, RT 16 Mertosan Kulon, Potorono Banguntapan, Bantul.
2. LP2M ITY
3. Prodi Teknik Kelautan, Fakultas Teknik Lingkungan dan Sumberdaya Alam, Institut Teknologi Yogyakarta

4. Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri dan Energi, Institut Teknologi Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Bantul. 2017. *Kabupaten Bantul Dalam Angka 2017*. Bantul : BPS Bantul
- BPS Kabupaten Bantul. 2018. *Kabupaten Bantul Dalam Angka 2017*. Bantul : BPS Bantul
- Giantara, R. D. (2018). *Strategi Kampanye "Gemarikan" Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta dalam Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat Yogyakarta tahun 2016* (Skripsi). Yogyakarta: Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
- Hanum, Y. (2016). *Dampak Bahaya Makanan Gorengan bagi Jantung*. Keluarga Sehat Sejahtera, 14(28), 103–114.