

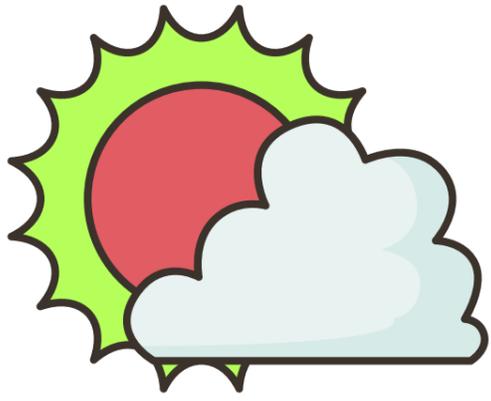


BAHAYA PENGGUNAAN MINYAK JELANTAH



KULIAH PENGABDIAN MASYARAKAT
PACAR KEMBANG KECAMATAN TAMBAKSARI, SURABAYA





Daftar isi

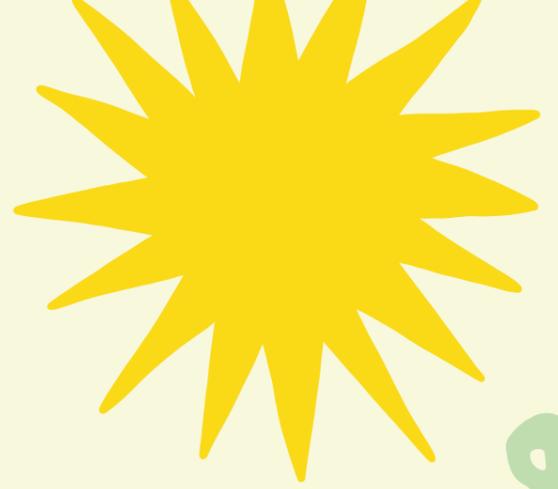


- **Apa Itu Minyak Jelantah ?**
- **Bahaya Minyak Jelantah bagi Kesehatan**
- **Bahaya Minyak Jelantah bagi Lingkungan**
- **Pemanfaatan Minyak Jelantah**
- **Cara Membuang Minyak Jelantah yang Benar**

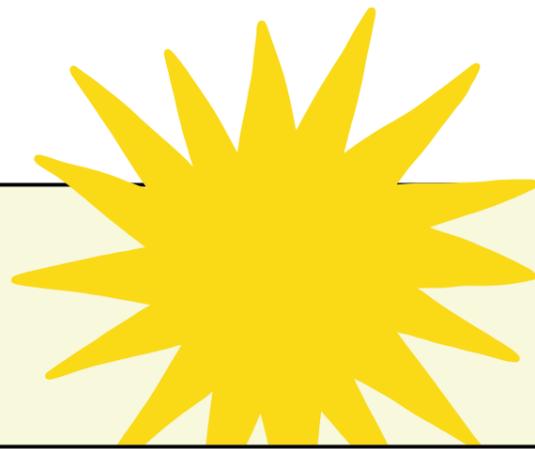
**Hindari konsumsi
minyak jelantah !**



Apa Itu Minyak Jelantah ?



Minyak jelantah adalah minyak limbah yang bisa berasal dari jenis-jenis minyak goreng seperti halnya minyak jagung, minyak sayur, minyak samin dan sebagainya. Minyak ini merupakan minyak bekas pemakaian kebutuhan rumah tangga, umumnya minyak bekas penggorengan makanan ini telah mengalami lebih dari 3 kali pemakaian, berwarna gelap, tekstur lebih kental dan berbau tidak sedap.



Penggunaan minyak jelantah yang sudah berulang kali memiliki kandungan zat radikal bebas yang bersifat memicu sel kanker. Minyak jelantah adalah minyak yang telah rusak sehingga memiliki dampak buruk bagi kesehatan dan lingkungan

DAMPAK MINYAK JELANTAH BAGI kesehatan

Menyebabkan timbulnya
penyakit kanker



Penyempitan pembuluh
darah sehingga memicu
penyakit jantung koroner,
stroke dan hipertensi



Meningkatkan kadar
kolesterol dan lemak dalam
tubuh

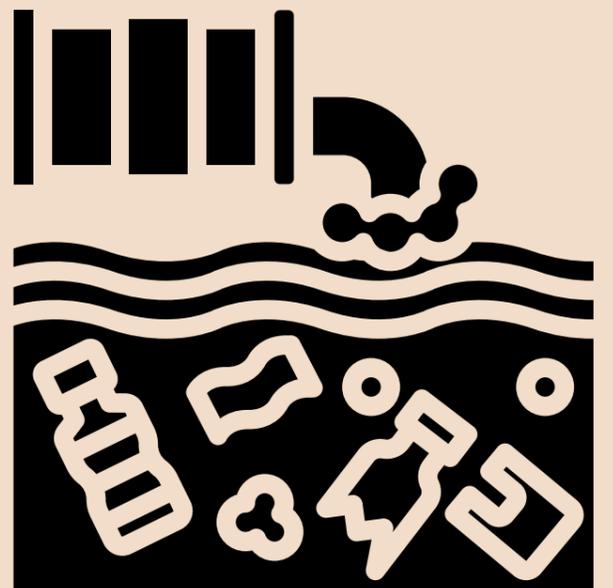


DAMPAK MINYAK JELANTAH BAGI lingkungan



Menyebabkan pencemaran air sungai dan laut

Menyumbat saluran air karena lemak dalam jelantah menempel pada pipa

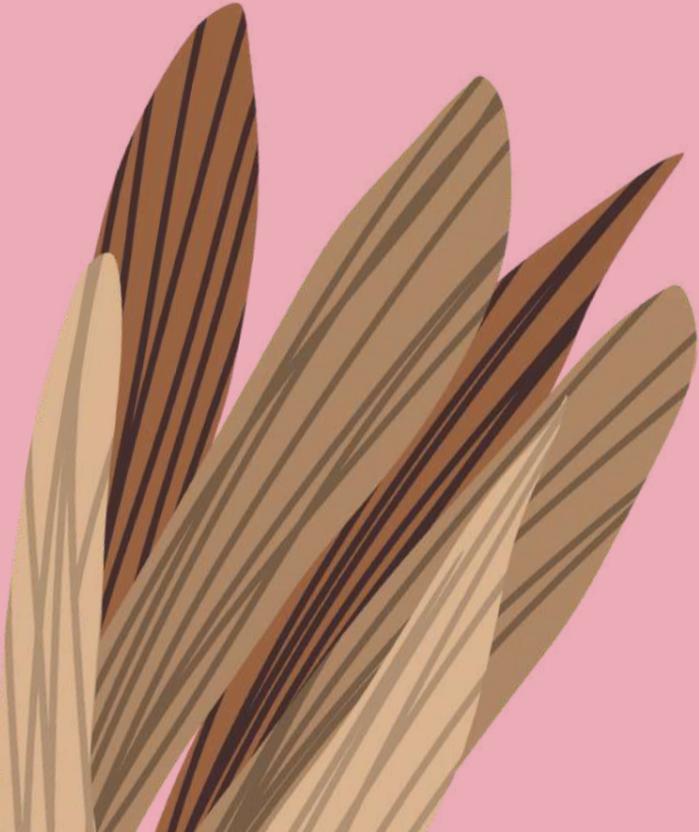


Mencemari dan mengurangi kesuburan tanah



Apakah **Minyak Jelantah** Perlu
Dibuang ?

Tentu tidak, minyak jelantah dapat diolah menjadi sesuatu yang bermanfaat dan tidak memberikan dampak yang negatif bagi kesehatan manusia dan lingkungan





**SABUN
PEMBERSIH**



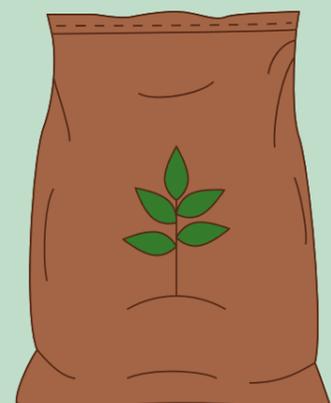
LILIN AROMA

Minyak Jelantah
dapat dimanfaatkan
jadi apa saja ?

**BAHAN BAKAR
LAMPU MINYAK**



**PUPUK
TAMBAHAN
TANAMAN**



MENGOLAH MINYAK JELANTAH MENJADI SABUN PEMBERSIH

01

Minyak jelantah ditambahkan dengan arang untuk mengurangi bau. Lalu didiamkan selama 24 jam

02

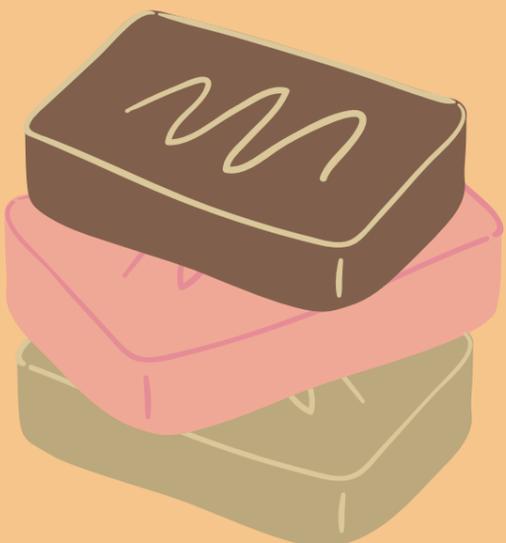
Saring dan dinginkan.

03

Campur minyak dengan larutan soda api, air, jeruk nipis dan daun binahong.

04

Cetak dan diamkan 3-5 hari.



MENGOLAH MINYAK JELANTAH MENJADI LILIN AROMA

01

Saring dan jernihkan minyak dengan ampas tebu selama 2 hari.

02

Campur dengan bubuk jeli dan cairan pengharum.

03

Cetak dan tancapkan sumbu.



MENGOLAH MINYAK JELANTAH MENJADI BAHAN BAKAR LAMPU MINYAK

01

Tuang minyak jelantah dalam wadah tahan panas.

02

Letakkan sumbu kompor atau kapas yang dipadatkan.

03

Bakar sumbu setelah menyerap minyak.



MENGOLAH MINYAK JELANTAH MENJADI PUPUK TAMBAHAN TANAMAN

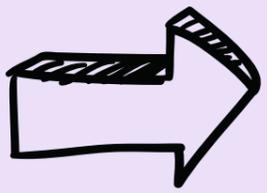
- 01** Campur minyak jelantah, air, bekatul, molase dan EM4.
- 02** Tutup dan hindarkan dari sinar matahari langsung.
- 03** Biarkan fermentasi berlangsung minimal 30 hari.
- 04** Saring sebelum digunakan.

*molase biasa disebut dengan tetes tebu. Bisa didapatkan di toko bahan makanan dan toko bahan kue

*EM4 adalah campuran mikroorganisme hidup yang bermanfaat bagi kesuburan tanah dan pertumbuhan tanaman. Bisa didapatkan di toko pertanian atau peternakan dan juga toko pupuk dan pertanian



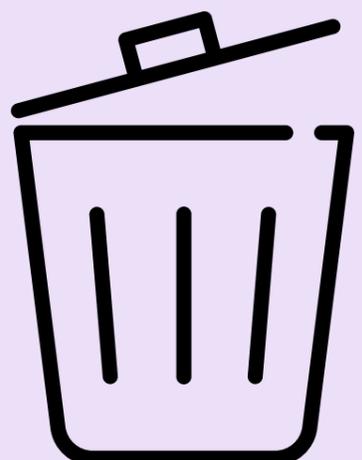
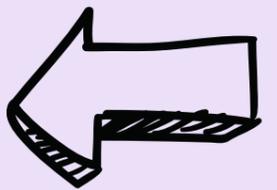
JIKA INGIN MEMBUANG MINYAK JELANTAH, BUANGLAH DENGAN BAIK DAN BENAR



Masukkan minyak jelantah yang telah dingin ke dalam wadah tertutup rapat atau plastik dengan ziplock. Lalu buang ke dalam tempat sampah.

atau

Campurkan minyak jelantah dengan pasir kucing bekas, pasir atau terigu yang sudah tak terpakai. Biarkan minyak menyerap lalu buang ke dalam tempat sampah.



Nama Penyusun :

Kharisma Ilmi Nabilah

An Vinda Nurhidayah

Diamanta Luvena C. A.

Istikomah

Ilil Maidatuz Zulfa, S.Farm., M.Si., Apt.



AKADEMI FARMASI SURABAYA