GONJANG-GANJING MINYAK GORENG

Main-main, Harus Ditindak Tegas

GONJANG-GANJING minyak goreng masih terjadi di pertengahan Maret 2022 ini, kendati permasalahan salah satu kebutuhan pokok masyarakat ini sudah berlangsung sebulan lebih.

Terkini, Pemerintah mengeluarkan kebijakan harga minyak goreng kemasan atau premium mengikuti harga keekonomian atau mekanisme pasar. Kepala Badan Pangan Nasional/National Food Agency (NFA) Arief Prasetyo Adi menyebutkan, harga minyak goreng kemasan atau premium akan mengikuti harga keekonomian atau mekanisme pasar. "Artinya melihat atau mengikuti harga market dan kita lepas di pasar," ujarnya.

Karena sebelumnya ada selisih harga dari ritel modern yakni Rp 14.000 perliter kemudian di level pasar tradisional tidak bisa dikontrol bersama-sama, sehingga hal ini menyebabkan stok dari ritel modern selalu menimbulkan rush atau panic buying. Kemudian juga ada beberapa oknum yang memang membeli, lalu beberapa minyak goreng ada yang masuk ke pasar tradisional.

Keterbatasan stok minyak goreng di pasaran banyak dikeluhkan masyarakat, terutama pedagang kebutuhan pokok masyarakat/sembako, ibu rumah tangga dan para penjual gorengan. Kondisi itu tidak hanya berdampak pada terjadinya kenaikan harga, tapi telah menimbulkan panic buying di masyarakat.

Apabila kelangkaan minyak goreng itu tidak segera ditangani dengan cepat dan tepat, tidak hanya menimbulkan keresahan di masyarakat. Tapi berpotensi mengganggu upaya pemulihan ekonomi, khususnya pada sektor konsumsi dan usaha mikro kecil. Supaya hal itu tidak terjadi, perlu pengawasan dari Pemerintah, serta jaminan ketersedian dan pemerataan distribusi.

"Sebagai pedagang gorengan, minyak goreng menjadi kebutuhan pokok bagi saya. Tapi kalau stoknya tidak ada seperti sekarang, saya jadi pusing dan serba salah. Karena setiap hari harus keliling warung atau supermarket hanya untuk mendapatkan minyak goreng. Kalau langsung dapat tidak masalah, tapi kalau stok kosong kan repot. Sementara jika tidak jualan, dari mana keluarga kami bisa makan," keluh seorang pedagang gorengan di Jl Godean, Ny Sukendar kepada *KR* kemarin.

Sebagai pedagang kecil yang menggantungkan hidup dari jualan gorengan, Ny Sukendar mengaku harus memutar otak agar tidak mengalami kerugian. Karena tidak hanya minyak goreng yang sulit didapat, namun beberapa harga kebutuhan pokok lainnya juga naik. Karena itu harga gorengan yang biasanya Rp 2.000 memperoleh tiga potong, sekarang dinaikkan menjadi Rp 2.500.

"Sebagai pedagang kecil sebetulnya saya tidak terlalu banyak menuntut. Karena bagi saya yang terpenting stok minyak goreng ada dan harga kebutuhan pokok stabil. Karena kalau kondisinya masih seperti sekarang, bisa-bisa pedagang gorengan seperti saya merugi terus," ungkap Ny Sukendar.

Permasalahan serupa diungkapkan pedagang sembako di Tlogoadi, Mlati, Sleman, Ponijan. Menurut ayah dua anak tersebut, sejak satu bulan lebih toko sembako miliknya tidak mendapatkan pasokan minyak goreng kemasan 1 liter dan 2 liter. Akibatnya konsumen yang datang ke kiosnya terpaksa harus kecewa, karena minyak goreng kemasaan yang dicari tidak ada.

Sebetulnya dirinya sudah mencoba beberapa cara untuk mendapatkan minyak goreng kemasan, tapi selalu dijawab stoknya kosong. "Sejak sebulan lebih pasokan minyak goreng ke kios tersendat. Padahal sebelumnya selalu lancar, bahkan dalam sehari bisa habis 3-4 karton. Untuk 1 liter minyak goreng kemasan biasanya saya jual dengan harga Rp 14.000. Bagi saya keuntungan sedikit tidak masalah yang penting barang ada dan bisa balik modal. Tidak seperti sekarang, sudah harga naik, stoknya langka," keluh Ponijan.

Ponijan menyatakan, terbatasnya stok minyak goreng kemasan memaksanya harus beralih ke minyak goreng 'bantal' untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Setiap kemasan minyak goreng bantal berisi 180 mililiter (ml) dijual Rp 3.500.

"Karena minyak goreng kemasan 1 liter dan 2 liter tidak ada, akhirnya banyak konsumen yang memilih minyak goreng bantal. Meski ukurannya lebih kecil tapi banyak yang konsumen yang mencarinya, ya daripada tidak bisa menggoreng di rumah," ujarnya.

KR-Riyana Ekawati

Ponijan menata minyak goreng bantal yang sempat menjadi incaran masyarakat saat minyak goreng kemasan menghilang.

Ekonom dari Universitas Mercu Buana Yogyakarta (UMBY) Widarta MM menilai, terbatasnya stok minyak goreng di toko-toko maupun pasar tradisional sedikit banyak akan berdampak pada perilaku konsumen. Kondisi itu akan berdampak pada keinginan masyarakat untuk memburu minyak goreng semakin tinggi.

"Kebijakan Pemerintah Pusat untuk menetapkan harga minyak goreng 1 liter Rp 14.000 baik di retail lokal, nasional, atau pasar tradisional, tidak sepenuhnya bisa meredam kenaikan harga. Sebaliknya adanya kebijakan itu tanpa disadari, justru berdampak pada harga komoditas lain. Untuk itu perlu pengawasan dari Pemerintah untuk lebih menjamin ketersedian dan pemerataan distribusi," papar Dosen Fakultas Ekonomi UMBY tersebut.

Widarta mengatakan, kelangkaan minyak goreng telah menimbulkan panic buying di masyarakat. Bahkan kondisi tersebut telah mempengaruhi psikologis masyarakat. Karena kepanikan itu tidak hanya dirasakan para pemilik usaha kuliner tapi juga kalangan rumah tangga. Dampaknya mereka yang biasa belanja 2 liter pasti akan menyimpan stok lebih banyak, misalnya menjadi 4 liter. Semua itu terpaksa dilakukan karena takut di hari mendatang semakin langka.

"Menyikapi kelangkaan minyak goreng ini, Pemerintah termasuk Kementerian Perdagangan dan aparatur terkait perlu lebih memperhatikan distribusi di pasaran. Jangan sampai nanti saat dari pabrik sudah didistribusikan, ternyata tidak sampai ke toko dan supermarket yang berdampak pada terjadinya kelangkaan," terangnya.

Gubernur DIY Sri Sultan Hamengku Buwono X mengingatkan, di tengah kondisi yang tidak menentu akibat pandemi Covid-19 dan terjadi kelangkaan minyak goreng seperti ini, jangan sampai ada oknum yang justru menimbun minyak goreng demi keuntungan pribadi. Karena melakukan penimbunan minyak goreng itu melanggar hukum, jadi jika sampai ditemukan perlu ditindak tegas. Selain melanggar aturan, oknum penimbun juga akan membuat harga minyak goreng semakin tidak stabil.

"Untuk mengatasi kelangkaan dan mengendalikan harga minyak goreng, Pemda DIY sempat mengalami kesulitan. Sebab kelangkaan ini terjadi hingga level nasional, tidak hanya di DIY saja," ujarnya.

Sultan mengungkapkan, untuk minyak goreng, sepenuhnya menjadi kewenangan Pemerintah Pusat apalagi terkait bahan baku. Jika stok dalam negeri berkurang, maka harga dipastikan naik.

"Kalau seperti minyak goreng, kebijakan Pusat sekarang kan masalahnya untuk kebutuhan dalam negeri itu sesuai tidak, kalau enggak ya mesti harga naik," ungkapnya.

Hal senada diungkapkan Sekda DIY K Baskara Aji. Menurutnya, berdasarkan pemantauan Tim Pengendalian Inflasi Daerah (TPID) DIY, memang kondisi distribusi minyak goreng masih belum kondusif, masih ada kelangkaan di pasar. Meski operasi pasar telah dilakukan di beberapa lokasi menyasar langsung konsumen di level kecamatan, namun langkah itu masih belum bisa mengatasi permasalahan.

"Terus terang di DIY sendiri produksi minyak goreng tidak ada, sehingga distribusi dari produsen yang dipantau oleh teman-teman yang dipimpin pemantau pusat itu sangat berpengaruh terhadap kondisi di daerah. Kita belum bisa menemukan rumusan bagaimana supaya ketersediaan itu ada dan kelangkaan bisa diatasi," jelasnya.

Kabid Perdagangan Dalam Negeri Disperindag DIY Yanto Aprianto menjelaskan, kelangkaan minyak goreng di pasaran dikarenakan adanya keterlambatan pasokan di hulu menjadikan tersendatnya di hilir. Persoalan itu semakin bertambah rumit karena adanya panic buying di masyarakat karena sulpai dan demand yang tidak seimbang.

"Menyikapi kondisi tersebut, Disperindag DIY bersama dengan Satgas Pangan dan Kementerian terus memantau pergerakan minyak. Sejauh ini belum ditemukan adanya penimbunan di DIY. Jadi kelangkaan lebih dikarenakan suplai dan demand yang tidak seimbang," kata Yanto.

Menurut Yanto, salah satu penyebab langkanya minyak goreng di DIY karena masih banyaknya masyarakat yang justru melakukan panic buying. Padahal sebetulnya pasokan minyak goreng sudah memenuhi kebutuhan masyarakat DIY. Buktinya di beberapa toko modern masih tersedia. Tapi karena pola atau perilaku masyarakat, biasanya jika digerai ada minyak goreng akan langsung diserbu konsumen dan cepat habis. Hal itu terjadi karena ada masyarakat yang khawatir tidak bisa mendapatkan minyak goreng di kemudian hari. Padahal semua itu sebetulnya tidak perlu terjadi jika tidak ada panic buying dan spekulan.

"Sejumlah upaya terus dilakukan Disperindag DIY untuk memenuhi kebutuhan minyak goreng bagi masyarakat. Salah satunya dengan menertibkan praktik tying atau pembelian bersyarat oleh penjual atau toko-toko. Misalnya konsumen yang ingin membeli minyak goreng harus disertai pembelian barang lainnya," imbuhnya.

(Riyana Ekawati)

WISATA

KEUNIKAN DESA WISATA

Jangan Berkata Jorok di Muka Lebah

JANGAN gampang berkata jorok di muka lebah! Apalagi pegang alat kelamin, karena anda bisa kena sengat lebah. Memang lebahnya istimewa, lebah pohon randu atau kapuk. Namun menurut Heri Kurniawan, warga Hargotirto, Kulonprogo ini, khasiat lebah randu sangat luar biasa. Tapi jangan coba-coba ngomong jorok.

Heri Kurniawan adalah penggagas Kampung Lebah Randu Alas, mengatakan kepada 'KR', memelihara lebah randu punya fiolosi madu jenis sendiri. Madu randu atau dikenal dengan madu kapuk dihasilkan oleh lebah yang dibudidayakan di dekat area hutan randu.

KR-Octo Lampito

Heri Kurniawan dengan tawon antijorok.

Madu jenis ini memiliki warna coklat muda dan bening dengan rasanya sedikit manis dan masam. Memang tidak diketahui, mengapa tawon randu alas tidak suka orang berkata jorok atau berkelakuan porno. "Namun semua benar-benar terjadi, dan banyak yang sudah terbukti," kata Heri.

Madu jenis ini memiliki banyak khasiat seperti meningkatkan daya tahan tubuh atau imunitas, meningkatkan nafsu makan, memperlancar fungsi kerja otak, menyembuhkan radang, menyehatkan liver, menyembuhkan demam, menghilangkan bau mulut dan menyembuhkan luka dengan cara dioleskan. Luar biasa kan?

Kampung Lebah Randu Alas adalah bagian keunikan desa wisata di Kulonprogo. Terletak di Padukuhan Sekendal, Kalurahan Hargotirto, Kapanewon Kokap, Kabupaten Kulonprogo sering jadi jujugan wisatawan. Lokasinya hanya sekitar 15 menit dari Balai Kalurahan Hargotirto, misalnya anda mengendarai kendaraan bermotor, ada pintu gerbang desa dengan nama Kampung Randu Alas, di situ lokasinya. Di kampung ini kita biasa meminum langsung madu dari sarangnya, belajar bagaimana membudidayakan lebah dan tentu saja belajar bersama lebah yang imut-imut.

Meuju desa ini bisa ditempuh menggunakan kendaraan sendiri, masuk wilayah Waduk Sermo ke arah Kalurahan Hargotirto. Di Kampung Tawon Randu Alas Anda akan berwisata sekaligus belajar tentang lebah. Jika butuh waktu lebih satu hari, Desa Wisata Hargotirto sudah ada homestay yang siap kita tinggal. Soal makanan, tidak perlu khawatir bahkan Anda akan disuguhi buah durian yang 'bergaransi' manis. Ada sayur lodeh, dengan segala model sayur 'ndesa' yang ngangeni.

KR-Octo Lampito

Wisatawan bisa menyedot madu klanceng langsung dari sarangnya.

Kembali ke lebah randu yang unik, menurut Heri, banyak filosofi lebah. Di rumahnya banyak koloni rumah lebah, yang menurutnya sangat menarik investor. Namun karena mayoritas investor hanya berorientasi ke profit, maka ia memilih mandiri mengembangkan budidaya tawon randu atau kapuk. Heri sebelumnya pernah merantau namun karena kecintaanya terhadap tanah kelahiran, maka memilih budidaya lebah Kampung Randu Alas.

Menelusuri keunikan desa wisata di DIY, banyak yang bisa diungkap. Dalam hal lebah, maka beda lagi keunikan dengan daerah lain. Di Desa Wisata Katongan, Kapanewon Nglipar, Kabupaten Gunungkidul dikenal dengan desa penghasil madu klanceng terbesar di kabupaten tersebut.

Di sini ada budidaya lebah klanceng yang unik. Area lebah klanceng terbesar di Gunungkidul tersebut, menjadi keunikan tersendiri bila kita mengunjungi Desa Wisata Katongan. Di tempat Sugeng Aprianto, pembudidaya lebah tersebut, kita bisa menyedot rumah lebah yang memang tidak menyengat.

Sensasi menyedot lebah rumah tawon tersebut, menjadi keunikan tersendiri. Bagaimana rasanya? Ada tiga varian rasa, kata Dr Anie salah satu juri Lomba Desa Wisata dan Homestay yang digelar Dinas Pariwisata DIY belum lama ini. Rasanya manis, ada yang agak masam tetapi juga ada yang rasanya agak pahit. Yang rasa ini, biasanya karena klanceng menyedot bunga mahoni atau kaliandra.

Setiap tamu bisa menyedot lagsung dari rumahnya, tanpa rasa khawatir. Menurut Budi Apriyanto, budidaya klanceng tersebut lebih dari 18 tahun dijalani. Awalnya setelah merantau dari Jakarta, menemukan koloni klanceng di pintu rumahnya. Namun bukan dihilangkan, malah kemudian dikembangkan. Malah sekarang sudah sekitar 35.000 koloni. Budidaya dilakukan di dalam kuali tertutup dan kayu. Kini madu klanceng mampu menghidupi keluarganya, bahkan warga desa lingkungannya.

Apa manfaat madu klanceng, sejumlah peneliti mengatakan, madu tersebut sudah bukan rahasia lagi, madunya punya nutrisi yang baik bagi kesehatan tubuh. Di sejumlah negara, malah menjadi tradisi minum madu klanceng dicampur dengan minuman hangat. Sejumlah peneliti mengungkapkan, madu juga bisa menurunkan kadar glukosa dalam darah. Jadi sangat bermanfaat bagi penderita diabetes, karena mengandung senyawa bioaktif polifenol. Masih banyak manfaat lainnya, di antaranya untuk stamina baik pria ataupun wanita dalam kehidupan sehari-hari.

"Bisa membuat pasangan lebih Bahagia dan harmonis," kata Sugeng. Maka madu klanceng sudah tersebar ke mana-mana dan disukai. **(Octo Lampito)**

Grafis : Arko