

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Komoditas kelapa sawit merupakan salah satu komoditas perkebunan yang peranannya sangat penting dalam penerimaan devisa negara, penyerapan tenaga kerja serta pengembangan perekonomian rakyat dan daerah. Minyak sawit Indonesia sebagian besar masih diekspor dalam bentuk CPO (*Crude Palm Oil*) yaitu minyak sawit kasar yang diperoleh dari hasil ekstraksi daging buah kelapa sawit dan belum mengalami pemurnian. Sedangkan di dalam negeri, sekitar 80 persen minyak sawit diolah menjadi produk pangan terutama minyak goreng (Pusat Penelitian kelapa sawit, 2003).

Minyak goreng kelapa sawit dalam negeri dipasarkan dalam dua bentuk, yaitu secara curah dan dalam kemasan dengan merek/label tertentu. Minyak goreng curah dan minyak goreng bermerek merupakan sama-sama hasil dari proses industri namun memiliki perbedaan dari segi kualitas. Perbedaan dari segi kualitas ini diakibatkan dari perbedaan tahapan proses produksi dalam pembuatannya. Minyak goreng curah hanya melalui 1 kali proses penyaringan, berwarna kuning keruh, dan didistribusikan dalam bentuk non kemasan. Sementara minyak goreng bermerek melalui 3-4 proses penyaringan, berwarna kuning jernih, dan dikemas dengan label atau merek tertentu. Perbedaan dalam proses produksi juga mengakibatkan kandungan kadar lemak dan asam oleat pada minyak goreng curah juga lebih tinggi dibandingkan minyak goreng bermerek yang mengakibatkan dampak yang kurang baik bagi kesehatan (Supriyana, 2006).

Badan Standardisasi Nasional (BSN) menetapkan SNI 7709:2019 Minyak Goreng Sawit Secara Wajib yang merupakan pembaruan dari SNI 7709:2012 yang diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 46 Tahun 2019 yang ditandatangani oleh Agus Gumiwang Kartasasmita sebagai Menteri Perindustrian saat itu. Peraturan SNI wajib ini berlaku sejak 1 Januari 2020. Berikut tabel SNI 7709:2019 Minyak Goreng Kelapa Sawit :

Tabel 1.1 Syarat Mutu Minyak Goreng Sawit

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
2	Warna		kuning sampai jingga
3	Kadar air dan bahan menguap	fraksi massa, %	maks. 0,1
4	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat)	fraksi massa, %	maks. 0,3
5	Bilangan peroksida	mek O ₂ /kg	maks. 10 ¹⁾
6	Vitamin A (total) ²⁾	IU/g	min. 45 ¹⁾
7	Minyak pelikan	-	negatif
8	Cemaran logam berat		
8.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,10
8.2	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,10
8.3	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40/250 ³⁾
8.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
9	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,10
CATATAN			
1) pengujian dilakukan terhadap contoh yang diambil di pabrik			
2) vitamin A (total) merupakan jumlah dari Vitamin A dan pro vitamin A (karoten) yang dihitung kesetaraannya dengan vitamin A			
3) untuk produk dikemas dalam kaleng			

Sumber : KEMENPERIN, Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia Minyak Goreng Sawit No.1655, 2019

Tabel diatas menunjukkan standar minyak goreng sawit yang menjadi pemberlakuan wajib bagi industri minyak kelapa sawit yang salah satunya adalah fortifikasi vitamin A. Di banyak negara, fortifikasi merupakan program andalan untuk mencegah gizi mikro, yaitu kekurangan vitamin dan mineral yang banyak diderita penduduk, terutama anak dan ibu hamil.

Berikut tabel komposisi kandungan nutrisi dalam minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan:

Tabel 1.2. Komposisi Kandungan Nutrisi dalam Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan

Minyak Goreng Curah	Minyak Goreng Kemasan*)
asam lemak jenuh: miristat 1-5% palmitat 5-15% stearat 5-10%;	Energi total 70kkal energi dari lemak 70kkal % AKG: lemak total 8g lemak jenuh 3.5g
asam lemak tak jenuh: oleat 70-80% linoleat 3-11% palmitoleat 0,8-1,4%)	lemak tidak jenuh tunggal (omega-9) 3.5g lemak tak jenuh ganda (omega-6) 1g lemak trans 0g
mengandung lemak trans mengandung Acrylamide	kolesterol 0g protein 0g karbohidrat total 0g natrium 0mg
tidak ada kandungan Vitamin	Vitamin A 118RE Vitamin E 8mg.

*) Ukuran kemasan 1 lt

Sumber : Jurnal Pendidikan Kimia Vol.8, No.1, April 2016, 45-57
ISSN: 2085 - 3653

Berdasarkan tabel diatas terlihat jelas perbedaan komposisi kandungan yang terdapat pada minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan. Peningkatan asam disebabkan oleh penyimpanan yang salah karena kondisi kelembaban yang tinggi atau suhu yang tinggi. Karena penyimpanan yang salah dapat mempercepat proses hidrolisis. Oksidasi lemak oleh oksigen terjadi secara spontan jika bahan berlemak dibiarkan kontak dengan udara, sedangkan kecepatan oksidasinya tergantung pada tipe lemak dan kondisi penyimpanan (Ketaren,1986). Minyak goreng curah

terdistribusi tanpa kemasan, paparan oksigen dan cahaya pada minyak curah lebih besar dibandingkan minyak kemasan. Paparan oksigen, cahaya, dan suhu tinggi merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi oksidasi.

Minyak goreng yang dikemas dalam botol atau plastik dianggap lebih higienis oleh masyarakat serta memiliki mutu dan kualitas lebih tinggi dibandingkan minyak goreng curah yang biasanya didistribusikan ke warung-warung grosir penjual kebutuhan bahan pokok dengan menggunakan truk tangki dan kemudian dituangkan ke dalam drum-drum minyak yang kurang terjamin kebersihannya. Selain itu, minyak goreng merupakan salah satu bahan pokok yang sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari perannya sulit digantikan oleh barang lain sehingga hampir seluruh masyarakat Indonesia mengonsumsinya (Fitriana, 2015). Dengan selisih harga dimana minyak goreng curah berkisar Rp. 11.000,-/liter sedangkan minyak goreng kemasan berkisar Rp.15.000,-/ liter.

Kebanyakan konsumen tidak mengetahui dan tidak menyadari bahwa kualitas minyak yang buruk dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti meningkatnya kadar *Low Density Lipoprotein* (LDL) dalam darah yang dapat menyebabkan penyakit jantung koroner, kardiovaskuler, hipertensi dan kanker (Winarno,1999). Namun tidak sedikit pula masyarakat yang menyadari dan rela membayar lebih kemudian beralih ke minyak goreng kemasan yang sekarang juga sudah banyak varian kemasan seperti *Standing Pouch* dan *Pillow Pack*.

Berikut adalah tabel kebutuhan, ketersediaan, produksi, dan surplus minyak goreng tahun 2016-2018 yang diambil dari Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara:

Tabel 1.3 Kebutuhan, Ketersediaan, Produksi, dan Surplus Minyak Goreng Tahun 2016-2018

Tahun	Kebutuhan (Ton)		Ketersediaan (Ton)	Produksi (Ton)	Surplus (Ton)
	Minyak Curah	Minyak Kemasan Bermerek			
2016	42.174	84.348	2.296.710	2.186.044	2.170.188
2017	61.276	122.522	387.704	2.281.020	203.876
2018	61.276	122.522	964.758	2.509.122	780.930
Jumlah	164.726	329.329	3.649.172	6.976.186	3.154.994

Sumber : Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara 2018

Dari tabel 1.3 menunjukkan bahwa besarnya permintaan terhadap minyak goreng kemasan dilihat dari jumlah konsumsi atau kebutuhan terhadap minyak goreng di Provinsi Sumatera Utara dari tahun 2016 hingga 2018, menunjukkan terjadi peningkatan kebutuhan minyak goreng kemasan dari tahun 2016 hingga 2018 sebesar 38.174 ton. Sedangkan jumlah konsumsi atau kebutuhan terhadap minyak goreng curah dari tahun 2016 hingga 2018 hanya sebesar 19.102 ton. Peralihan pola konsumsi dari minyak goreng curah ke minyak goreng kemasan bermerek pun semakin meningkat.

Pemerintah mengeluarkan kebijakan untuk menjawab permasalahan higienitas minyak goreng curah melalui minyak curah kemasan yaitu AMH-o (Anjungan Minyak Goreng Higienis Otomatis dan BIB (*Bag in Box*) untuk menjamin higienitas minyak goreng melalui pendistribusian yang langsung di kemas dalam jerigen dan kantong besar untuk di salurkan langsung ke agen maupun penjual dalam ukuran tertentu dan juga memastikan syarat mutu minyak

goreng terjaga serta terfortifikasi Vitamin A dan kandungan gizi yang telah distandarisasi sesuai SNI minyak goreng sawit.



AMH-o

BIB

Gambar 1.1. Alat AMH-o dan BIB

Banyaknya produk minyak goreng yang beredar di pasaran membuat posisi persaingan antar merek minyak goreng di pasar menjadi ketat. Persaingan penjualan minyak goreng di pasar yang semakin ketat memicu produsen minyak goreng untuk berusaha agar produknya laku di pasar. Produsen melakukan berbagai cara untuk meningkatkan penjualannya seperti dengan meningkatkan fungsi merek dan kemasan sebagai pembeda dengan produk minyak goreng yang lain, sehingga konsumen lebih tertarik pada produk tersebut yang akhirnya akan muncul persepsi-persepsi dalam menentukan produk minyak goreng mana yang akan diminati dan konsumsi. Dalam penelitian ini peneliti akan fokus ke minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah kemasan yaitu AMH-o dan BIB untuk melihat kesediaan konsumen untuk memilih minyak goreng yang mana karena sama dari sisi higienitas.

Beragamnya informasi produk minyak goreng yang menjadi pertimbangan konsumen dalam mengambil keputusan pembelian menyebabkan konsumen akhirnya harus menentukan pilihan secara selektif, minyak goreng mana yang akan dikonsumsi untuk keperluan sehari-hari. Pengambilan keputusan pembelian tidak terlepas dari keterlibatan konsumen dimana menggambarkan tingkat minat konsumen terhadap proses pembelian produk yang ditimbulkan oleh pentingnya pembelian minyak goreng dalam kehidupan sehari-hari konsumen.

Maka berdasarkan latar belakang diatas, peneliti berinisiatif untuk membuat penelitian dengan judul Studi Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Minyak Goreng Kemasan dan Minyak Goreng Curah Kemasan di Kecamatan Tanjung Morawa.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian penjelasan diatas, rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah kemasan di Kecamatan Tanjung Morawa.

1.3. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dirumuskan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah kemasan di Kecamatan Tanjung Morawa.

1.4. Manfaat Penelitian

Dari penelitian berdasarkan tujuan diatas, diharapkan dapat memberikan manfaat guna meningkatkan nilai pasar antara lain:

- 1) Sebagai bahan masukan dan sumbangan pemikiran bagi perusahaan untuk dapat merencanakan strategi dalam mempertahankan eksistensi minyak goreng kemasan terhadap konsumen.
- 2) Sebagai bahan referensi dan informasi bagi pengambil kebijakan dan keputusan terhadap minyak goreng kemasan.
- 3) Sebagai bahan informasi untuk memperkaya bacaan kepustakaan dalam tangga pengembangan ilmu pengetahuan.
- 4) Sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Program Manajemen Pemasaran Internasional di Politeknik Wilmar Bisnis Indonesia.

