

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak goreng merupakan salah satu dari Sembako (sembilan bahan pokok) bagi masyarakat Indonesia, baik yang tinggal di perkotaan maupun perdesaan (Amang, 1996:37). Minyak goreng digunakan untuk memasak seperti: penumisan, penggorengan dalam jumlah yang sedikit maupun banyak. Minyak goreng dapat memberikan aroma yang sedap, cita rasa yang lebih lezat, gurih, membuat makanan menjadi renyah atau crispy, penampilan yang lebih menarik, memberikan warna keemasan dan kecoklatan dibandingkan dengan makanan yang dikukus, direbus atau dipanggang.

Minyak goreng kelapa sawit terbagi menjadi dua jenis, yaitu minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan. Minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan merupakan sama-sama hasil dari proses industri namun berbeda dari kualitasnya. Minyak goreng kemasan bersumber dari penyaringannya dilakukan sebanyak 3-4 kali, sedangkan pada minyak goreng curah hanya dilakukan 1 kali penyaringan. Warnanya akan sangat terlihat berbeda dimana minyak goreng kemasan memiliki warna lebih jernih di bandingkan dengan minyak goreng curah yang berwarna kuning keruh.

Jika dilihat dari aspek kebersihan serta kualitas produk, minyak goreng curah tidak sebaik minyak goreng kemasan. Minyak goreng curah di distribusikan dalam drum-drum dengan wadah terbuka sehingga membuat kebersihannya tidak terjamin. Minyak goreng kemasan lebih higienis, lebih sehat dan kemasan lebih layak. Sedangkan dari segi kandungan nutrisinya, minyak goreng curah kadar lemaknya

lebih tinggi dibandingkan dengan minyak goreng kemasan. dari harganya minyak goreng curah relatif lebih murah dari pada minyak goreng kemasan.

Berdasarkan persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI), minyak goreng curah cenderung tidak memenuhi satu kriteria, yaitu syarat peroksida. Angka peroksida menunjukkan tingkat kerusakan minyak goreng karena oksidasi. Minyak goreng curah cenderung terpapar oksigen dan cahaya yang lebih besar dibanding minyak goreng kemasan. Paparan oksigen, cahaya, dan suhu tinggi merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi oksidasi.

Menteri Perdagangan Enggartiasto Lukita mengumumkan larangan peredaran minyak goreng curah dengan cara tradisional di pasar mulai Januari 2020. Alasannya, minyak goreng curah tidak terjamin halal dan kebersihannya. Kebersihan memang selalu menjadi prioritas, apalagi untuk sesuatu yang akan dimakan dan diolah pada organ tubuh.

Selain itu, minyak goreng curah juga tidak diperjualbelikan di pasar modern. Minyak goreng curah lebih banyak ditemukan di pasar tradisional, yang artinya rantai distribusinya bisa lebih pendek dari minyak kemasan. Namun karena keputusan dari menteri perdagangan ini menuai banyak kontroversi akhirnya masa penjualan minyak goreng curah diperpanjang hingga akhir 2021 (Peraturan Menteri Perdagangan No 80/2014/).

Tabel 1.1 Perbandingan Nutrisi minyak goreng curah dan kemasan

Minyak Goreng Curah	Minyak Goreng Kemasan
Lemak asam Jenuh:	Energi total 770kkal
Miristat 1-5%	Energi dari lemak 70kkal
Palmiat 5-15%	% AKG: Lemak total 8g
Stearate 5-10%	Lemak jenuh 3,5g
Asam lemak tak jenuh:	Lemak tidak jenuh tunggal (omega-9) 3,5g
Oleat 70-80%	lemak tak jenuh ganda (omega-6) 1g
Linoleate 3-11%	Lemak trans 0g
Palmitoleat 0,8-1,4%	Kolesterol 0g
Mengandung lemak trans	Protein 0g
Mengandung Acrylamide	Karbohidrat total 0g
tidak ada kandungan vitamin	Natrium 0mg
	Vitamin A 118RE
	Vitamin E 8mg
	*ukuran kemasan 1 liter

*) Ukuran kemasan 1 lt

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

Menurut Direktur Jenderal Perdagangan Dalam Negeri Kementerian Perdagangan (Kemendag) Suhanto, distribusi minyak goreng curah yang dijual saat ini tidak higienis dan mudah terkontaminasi dalam proses distribusinya baik oleh kecoa maupun lalat. Kelemahan lainnya dari minyak goreng curah yang dijual dengan pola distribusi sekarang tidak mencantumkan informasi tentang keamanan dan kenyamanan produk berdasarkan lampiran peraturan menteri perdagangan. yang sudah seharusnya diterima masyarakat. Sehingga, berdasarkan kelemahan tersebut, pemerintah menerapkan penjualan minyak goreng curah wajib dalam kemasan. Jika peraturan pemerintah diterapkan maka salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah minyak goreng curah dengan kemasan AMHO dan atau BIB.

Untuk mengatasi masalah higienitas ini telah diusahakan dan diperkenalkan distribusi minyak goreng curah dengan cara AMHO dan BIB. AMHO atau Anjungan minyak goreng higienis otomatis adalah hasil karya PT Pindad (Persero) yang ditujukan untuk mendukung pengembangan industri kelapa sawit di Indonesia. Minyak goreng dalam jerigen ukuran 18 atau 25 liter ditransfer dan disimpan di ruang dalam Mesin AMHO. Filling machine dilengkapi dengan pompa, katup solenoid dan flow meter.

Semua peralatan sebagai alur minyak goreng juga telah memenuhi standar food grade. Mesin AMHO dapat dengan mudah dioperasikan melalui papan layar elektronik. Pada mode pemilihan, disediakan 3 macam takaran untuk ukuran $\frac{1}{4}$ Liter, $\frac{1}{2}$ Liter, dan 1 Liter. Harga eceran tertinggi ditampilkan sesuai dengan ketentuan pemerintah.

Minyak curah dengan kemasan BIB atau bag in box atau sebuah tas dalam kotak merupakan wadah untuk penyimpanan dan transportasi cairan yang terdiri dari kandung kemih yang kuat (atau kantong plastik), biasanya terbuat dari beberapa lapisan film logam atau plastik lainnya, duduk di dalam kotak papan serat bergelombang. Sistem BIB komersial ini ditemukan oleh ahli kimia Amerika William R. Scholle pada tahun 1955 untuk transportasi yang aman dan pengeluaran asam baterai.

Tabel 1.2 Kelebihan dan Kelemahan AMHO, BIB, dan Minyak Goreng Curah

KATEGORI	KELEBIHAN	KELEMAHAN
<p style="text-align: center;">AMHO</p> 	<ul style="list-style-type: none"> a. Mesin yang dilengkapi dengan GPS dan Smart Autolock System b. Memudahkan pembuatan laporan akumulasi penjualan c. Mengurangi polusi pengurangan plastik dan kemasan d. Dikendalikan oleh microcomputer sehingga akurasi pengukuran tinggi 	<ul style="list-style-type: none"> a. Memakan tempat menggunakan energi listrik dengan power supply 200volt (ac) b. Harga yang cukup mahal (12-15 juta rupiah/pcs) isi ulang minyak goreng yang kurang efisiensi
<p style="text-align: center;">BIB</p> 	<ul style="list-style-type: none"> a. Umur simpan produk yang diperpanjang b. Penghematan transportasi dan penyimpanan c. Pengeluaran yang mudah digunakan d. Proses pengisian yang aman dan higienis e. Mengurangi jejak karbon dibandingkan dengan opsi pengemasan lainnya f. Higenitas minyak yang terjamin 	<ul style="list-style-type: none"> a. Kemasan mudah rusak b. Polusi kemasan dan plastik yang sulit untuk terurai
<p style="text-align: center;">MINYAK CURAH</p> 	<ul style="list-style-type: none"> a. Harga relatif murah b. Mudah di dapatkan c. Tersedia eceran mulai dari 1/4 liter, 1/5 liter, 1 liter dan seterusnya 	<ul style="list-style-type: none"> a. Dengan wadah yang digunakan berulang kali yang mengurangi higenitas minyak goreng b. Distribusi yang tidak menggunakan kemasan lebih mudah terpapar sehingga mengalami oksidasi yang berarti minyak telah rusak dan tak layak di konsumsi

Berdasarkan fenomena tersebut, penulis ingin melakukan penelitian terhadap kesediaan pedagang UMKM tentang cara distribusi minyak curah secara AMHO dan BIB, serta faktor apa yang menjadi pertimbangan pedagang UMKM terhadap AMHO dan BIB dengan lokasi penelitian kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut dirumuskan

- a. Bagaimana kesediaan pedagang UMKM tentang distribusi minyak goreng curah kemasan AMHO dan BIB di kecamatan Tanjung Morawa?
- b. Apa faktor yang menjadi pertimbangan pedagang UMKM dalam menjual minyak goreng curah kemasan AMHO dan BIB di kecamatan Tanjung Morawa?



1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dirumuskan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui sikap pedagang UMKM tentang distribusi minyak goreng curah kemasan AMHO dan BIB di kecamatan Tanjung Morawa.
- b. Untuk mengetahui faktor faktor yang menjadi pertimbangan pedagang UMKM dalam menjual minyak goreng curah kemasan AMHO dan BIB di kecamatan Tanjung Morawa.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak yaitu:

- a. Sebagai bahan masukan bagi pengambil kebijakan dalam merencanakan distribusi minyak goreng curah kemasan AMHO dan BIB ke masyarakat Indonesia.
- b. Sebagai bahan pertimbangan bagi pedagang UMKM dalam menjual minyak goreng curah kemasan AMHO dan BIB.