

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Minyak sangat erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat. Hampir semua bahan pangan terdapat minyak di dalamnya dengan kandungan yang berbeda-beda. Seringkali minyak ditambahkan dengan sengaja ke bahan makanan dengan berbagai tujuan. Minyak yang dapat dimakan (*edible fat*) dihasilkan oleh alam, yang bersumber dari bahan nabati atau hewani. Minyak yang bersumber dari bahan nabati seperti minyak jagung, kacang, kedelai, dan kelapa sawit. Sedangkan minyak yang bersumber dari hewani seperti lemak susu, lemak sapi, dan minyak ikan sarden.

Minyak merupakan bentuk cair dari lemak. Daging, ikan, susu, kacang tanah, alpukat dan beberapa jenis sayuran mengandung minyak yang dikonsumsi bersama bahan tersebut. Minyak ini dikenal dengan lemak tersembunyi (*invisible fat*). Sedangkan minyak yang dipisahkan dari sumbernya dan dimurnikan dikenal sebagai minyak kasat mata (*visible fat*). Salah satu contoh yang termasuk dalam *visible fat* yaitu minyak yang digunakan untuk menggoreng atau biasa disebut dengan minyak goreng.

Minyak goreng sangat erat kaitannya dengan kesehatan tubuh. Fungsi utama minyak goreng yaitu sebagai media penghantar panas yang membuat makanan gorengan memiliki cita rasa yang lebih gurih sehingga dapat membangkitkan selera makan. Selain itu minyak goreng juga berperan sebagai sumber energi dan juga sebagai sumber kolesterol.

Hingga saat ini, minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat dalam rangka pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Konsumsi minyak goreng di tengah masyarakat semakin hari semakin meningkat. Peningkatan konsumsi minyak goreng di dunia pada tahun 2020 diperkirakan mencapai 232,4 juta ton. Jumlah tersebut meningkat cukup pesat dibandingkan tahun 2006 yaitu sebesar 166,5 juta ton. Begitu pula yang terjadi di Indonesia, peningkatan konsumsi minyak goreng semakin meningkat hari demi hari.

Makanan gorengan adalah faktor resiko tinggi pemicu penyakit *degeneratif*, seperti penyakit kardiovaskuler, diabetes melitus, dan *stroke*. Makanan gorengan seperti ayam goreng, nasi goreng, ikan goreng, dan lain-lain menjadi makanan favorit di dalam keluarga. Berbagai makanan ini dapat dengan mudah ditemui mulai dari jajanan pinggir jalan hingga hotel berbintang. Hal ini merupakan bukti nyata mengenai betapa besarnya jumlah bahan pangan goreng yang dikonsumsi oleh lapisan masyarakat dari segala tingkat ekonomi dan segala tingkat usia.

Di Indonesia, minyak goreng yang paling sering digunakan oleh masyarakat yaitu minyak goreng kelapa sawit. Sebagai bahan pangan, minyak kelapa sawit mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan minyak goreng lain, antara lain mengandung karoten yang diketahui berfungsi sebagai anti kanker dan sebagai sumber vitamin E. Selain itu, minyak sawit dapat dikatakan sebagai minyak goreng non-kolesterol (kadar kolesterolnya rendah).

Minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng bahan pangan banyak dilakukan oleh masyarakat di Indonesia yang merupakan suatu metode memasak bahan pangan. Dalam penggorengan, minyak goreng berfungsi sebagai medium penghantar panas, menambah rasa gurih, menambah nilai gizi dan kalori dalam

bahan pangan. Dalam proses menggoreng, udara dan suhu tinggi merupakan faktor utama penyebab kerusakan minyak goreng. Kerusakan minyak goreng selama proses menggoreng akan mempengaruhi mutu dan nilai gizi dari bahan pangan yang digoreng.

Kerusakan lain yang dapat mempengaruhi kesehatan adalah minyak goreng curah yang beredar di masyarakat. Dimana, minyak yang di salurkan di sebuah wadah yang digunakan berulang-ulang yang kurang higienis. Sedangkan, sebagian besar masyarakat masih mengonsumsi minyak goreng curah konvensional.

Sehingga muncullah peraturan dari Menteri Perdagangan Republik Indonesia Pasal 27 No. 36 Tahun 2020 tentang Minyak Goreng Sawit Wajib Kemasan, hal ini dapat diketahui bahwa pemerintah mulai memperhatikan dan mengawasi higienitas dari minyak sawit terutama minyak goreng curah konvensional.

Minyak goreng yang diteliti adalah minyak goreng curah, AMHO dan BIB. AMHO merupakan Anjungan Minyak Goreng Higienis Otomatis atau disebut juga dengan AMHO adalah hasil karya PT Pindad (Persero) yang ditujukan untuk mendukung pengembangan industri kelapa sawit 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 telah memenuhi standar *food grade*.

Sedangkan BIB adalah *Bag in box* atau yang disingkat BIB adalah wadah untuk penyimpanan dan pengangkutan cairan yang terdiri dari kantung kemih yang kuat (atau kantong plastik), biasanya terbuat dari beberapa lapisan film logam atau

plastik lainnya, ditempatkan di dalam kotak papan serat bergelombang (dalam penelitian ini adalah *Bag In Box* yang berisi minyak goreng dengan isi 18 liter/*box*).

Mesin AMHO dapat dengan mudah dioperasikan melalui papan layar elektronik. Pada mode pemilihan, disediakan 3 macam takaran untuk ukuran  $\frac{1}{4}$  L,  $\frac{1}{2}$  L, dan 1 L. Harga Eceran Tertinggi (HET) selalu ditampilkan sesuai dengan ketentuan pemerintah. Sedangkan BIB menggunakan wadah plastik berukuran 18 liter yang memiliki saluran kran untuk memudahkan pengukuran minyak.

Namun, masyarakat pada umumnya membeli minyak goreng curah yang dijual baik dipasar maupun di toko yang disalurkan dengan wadah drum oleh distributor minyak goreng curah. Dari setiap produk tersebut terdapat kelebihan ataupun kelemahan yang menyebabkan adanya sikap konsumen dalam memilih minyak goreng yang akan dibeli dan dikonsumsi.

Dari ketiga produk diatas memiliki kesamaan kualitas yaitu sama-sama memenuhi spesifikasi SNI Minyak Goreng Sawit (SNI 7709:2019) namun yang membedakannya adalah cara penyalurannya. Berikut penjelasan tentang perbedaan cara penyaluran dari ketiga produk tersebut adalah sebagai berikut:

**Tabel 1.1. Kelebihan dan Kekurangan dari Minyak Curah, BIB, dan AMHO**

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

Sumber: Data Primer yang diolah

Melalui perbandingan pada beberapa tabel yang dibuat maka penulis tertarik dan memutuskan untuk melakukan penelitian dengan membandingkan sikap konsumen dalam memilih minyak goreng AMHO dan BIB.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana persentase masyarakat yang bersedia beralih ke minyak goreng curah kemasan dari minyak goreng curah konvensional.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui persentase masyarakat yang bersedia beralih ke minyak goreng curah kemasan dari minyak goreng curah konvensional.

### **1.4. Manfaat Pelaksanaan Penelitian**

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

1. Sebagai bahan referensi dan informasi bagi pengambil kebijakan dan keputusan terhadap minyak goreng curah.
2. Sebagai bahan informasi untuk memperkaya bacaan kepustakaan dalam tangga pengembangan ilmu pengetahuan.
3. Sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Terapan Program Manajemen Pemasaran Internasional di Politeknik Wilmar Bisnis Indonesia.