

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak goreng merupakan bahan makanan yang digunakan sehari – hari oleh masyarakat untuk memasak makanan. Minyak goreng lebih digemari karena mempunyai penampakan rasa dan tekstur yang lebih menarik daripada makanan yang diolah dengan cara lain (Ambarita, 2002). Minyak goreng yang paling banyak digunakan di Indonesia adalah yang berbahan baku minyak sawit (>70%), yang diikuti dengan minyak kelapa (Ilmi, 2015). Pada tahun 2013, angka konsumsi minyak goreng sawit menurut SUSENAS sebesar 8,92 liter/kapita/tahun. Prediksi konsumsi minyak goreng sawit di tingkat rumah tangga tahun 2014, yaitu sebesar 9,21 liter/kapita/tahun. Konsumsi ini mengalami peningkatan dibandingkan tahun 2013, begitu juga dengan tahun 2015 dan 2016 memperlihatkan bahwa konsumsi minyak goreng sawit mengalami peningkatan. Konsumsi minyak goreng sawit tahun 2015 dan 2016 diprediksi masing-masing sekitar 9,44 liter/kapita/tahun dan 9,66 liter/kapita/tahun (SUSENAS, 2013).

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar, biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng diperoleh dari hasil tahap akhir proses pemurnian minyak dan terdiri atas beragam jenis senyawa trigliserida (Kusnandar, 2010). Minyak goreng berfungsi sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih dan penambah nilai kalori bahan pangan yang digoreng (Muchtadi, 2013).

Pelaku usaha rumah makan memegang peran penting dalam pemenuhan kebutuhan makan. Seluruh bahan makanan sehari-hari biasanya diolah oleh ibu rumah tangga. Pengolahan makanan yang dilakukan oleh ibu rumah tangga biasanya dilakukan dengan proses menggoreng, merebus, menumis, dan olahan lainnya. Kenaikan harga bahan sembako setiap tahunnya membuat ibu rumah tangga berpikir ulang untuk mengelola keuangan keluarga. Harga minyak goreng yang semakin membumbung tinggi membuat ibu rumah tangga sebagai pelaku usaha rumah makan untuk menghemat pemakaian minyak goreng. Salah satu cara pelaku usaha rumah makan adalah dengan menggunakan minyak goreng berulang kali tanpa mengetahui akibat yang akan ditimbulkan (Fransiska, 2010).

Minyak goreng digunakan berulang kali akan mengalami oksidasi. Hal ini bisa menyebabkan iritasi saluran pencernaan, diare dan kanker. Selain itu minyak goreng tersebut juga akan mengalami ketengikan sehingga merusak tekstur dan cita rasa bahan makanan yang di goreng (Khomsan, 2004). Minyak goreng sisa

memasak atau yang dikenal dengan minyak jelantah belum mendapat perhatian khusus di masyarakat. Perilaku penggunaan minyak goreng di masyarakat yang memiliki kecenderungan untuk dihabiskan dengan cara memakainya berulang kali atau menyisakan minyak yang sudah tidak layak pakai untuk dibuang ke saluran air atau pekarangan, dapat menimbulkan dampak negatif untuk kesehatan dan lingkungan karena minyak yang dipakai berulang kali dapat berpotensi untuk menimbulkan penyakit kanker dan penyempitan pembuluh darah yang dapat memicu penyakit jantung koroner, stroke dan serta hipertensi (Amalia, 2010).

Minyak goreng bekas tersebut biasanya akan digunakan kembali dalam menggoreng bahan makanan yang lain atau dengan tanpa menambah sedikit minyak goreng yang baru pada minyak goreng bekas (Noriko, 2012). Minyak goreng yang digunakan berulang kali (>2 kali) dengan penambahan minyak goreng baru, biasanya disebut minyak jelantah (Fauziah, 2012). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Ariana Sumekar, 2016) responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik tentang minyak jelantah yaitu 17,1%, tingkat pengetahuan kurang sebesar 82,9%. Responden yang memiliki sikap baik tentang penggunaan minyak jelantah yaitu 20%, kategori kurang sebesar 80%. Penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan yang termasuk dalam kategori baik yaitu 25,7%, kategori kurang sebesar 74,3%.

Pemakaian berulang akan merusak ikatan rangkap pada asam lemak. Perubahan fisik yang terjadi selama pemanasan menyebabkan perubahan indeks bias, penerimaan panas oleh minyak menjadi lebih cepat sehingga waktu yang dibutuhkan saat minyak mulai dipanaskan hingga mencapai titik bakar menjadi lebih cepat pada frekuensi menggoreng berikutnya. Akibat reaksi kompleks pada minyak, ikatan asam lemak tak jenuh pada minyak menandakan semakin menurunnya mutu dari minyak tersebut (Siswantika, 2012).

Banyaknya asam lemak bebas dalam minyak menunjukkan penurunan kualitas minyak. Penentuan asam lemak bebas atau biasa disebut dengan FFA (*Free Fatty Acid*) sangat penting kualitasnya dengan minyak. Semakin besar angka kadar bilangan asam berarti kandungan asam lemak bebas semakin tinggi, hal ini dapat berasal dari proses hidrolisis ataupun proses pengolahan yang kurang baik. Proses hidrolisis dapat berlangsung dengan penambahan panas. Berdasarkan SNI batas maksimal kadar asam lemak bebas pada minyak goreng yaitu 0,3%. Sebaiknya pemakaian minyak goreng disesuaikan dengan keperluan (tidak terlalu banyak), memakai minyak pada suhu yang tidak terlalu panas (180°C-220°C), menggunakan minyak 1-2 kali pakai dan menggunakan minyak untuk menggoreng bahan yang sama (Ayu A. R., 2013). Saat proses penggorengan berlangsung minyak goreng akan terabsorpsi pada makanan masuk mengisi ruang-ruang kosong pada makanan sehingga hasil penggorengan mengandung 5-40% minyak, dengan demikian minyak goreng juga akan ikut dikonsumsi dan masuk kedalam tubuh. Hal ini tidak menjadi masalah selama minyak yang digunakan untuk menggoreng tidak rusak (Handoko, 2010).

Kerusakan minyak akan mempengaruhi kualitas dan nilai gizi makanan yang digoreng. Pemanasan minyak goreng dengan suhu yang sangat tinggi akan menyebabkan sebagian minyak teroksidasi. Minyak yang rusak akibat proses oksidasi akan menghasilkan makanan berwarna kurang menarik dan rasa yang tidak enak, serta kerusakan beberapa vitamin dan asam lemak esensial di dalam minyak. Proses oksidasi tersebut terjadi saat minyak tersebut mengalami kontak dengan sejumlah oksigen. Reaksi oksidasi juga akan menimbulkan bau tengik pada minyak dan lemak. Selain menimbulkan bau tengik, radikal bebas juga dapat berbentuk akibat oksidasi yang mempunyai dampak merusak sel dan jaringan tubuh. Hal ini disebabkan radikal bebas bersifat sangat reaktif (Noriko, 2012). Minyak goreng juga mudah terkontaminasi oleh udara dan air (teroksidasi) yang menimbulkan ketengikan sehingga mempengaruhi cita rasa, daya simpan minyak goreng tersebut menjadi lebih singkat (Mujadin, 2014).

Menurut SNI Nomor 3741 tahun 2013, batas maksimal bilangan peroksida adalah 10 mEq O₂/kg. sebanyak 11 dari 25 sampel minyak goreng memiliki jumlah bilangan peroksida lebih dari 10 mEq O₂/Kg. artinya, 44% minyak goreng yang digunakan telah rusak, hal ini ditunjukkan dengan peningkatan bilangan peroksida pada sampel minyak goreng, salah satu penyebab kenaikan bilangan peroksida adalah minyak goreng yang digunakan berkali-kali oleh para pedagang (Pengestuti, 2018). Menurut Almatsier (2009) bahwa minyak goreng yang digunakan secara berulang akan berpengaruh terhadap bau dan warna minyak goreng, serta berpengaruh terhadap parameter bilangan asam, bilangan peroksida, kadar air, bilangan iod, dan tentu akan berdampak berbahaya terhadap kesehatan.

Berdasarkan pertimbangan tersebut peneliti terdorong untuk melakukan penelitian “faktor-faktor yang berhubungan dengan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta”.

1.2 Identifikasi Masalah

Kebanyakan pelaku usaha makan sering melakukan penggorengan bahan makanan dengan cara terputus-putus, artinya minyak sudah terpakai didinginkan dan kemudian digunakan lagi untuk menggoreng bahan pangan lainnya. Pengetahuan masyarakat mengenai kolesterol dengan penggunaan minyak jelantah masih kurang, data ini didapatkan melalui observasi langsung kemasyarakat penggunaan minyak jelantah masih sering dilakukan, banyak pedagang menggunakan berkali-kali (Nadirawati, 2010).

Kerusakan minyak akan mempengaruhi kualitas dan nilai gizi makanan yang digoreng. Pemanasan minyak goreng dengan suhu yang sangat tinggi akan menyebabkan sebagian minyak teroksidasi akan menghasilkan makanan yang berwarna kurang menarik dan rasa yang tidak enak, serta kerusakan beberapa vitamin dan asam lemak esensial di dalam minyak. Proses oksidasi tersebut terjadi saat minyak tersebut mengalami kontak dengan sejumlah oksigen juga akan menimbulkan bau tengik pada minyak dan lemak. Selain menimbulkan bau tengik, radikal bebas juga

dapat terbentuk yang mempunyai dampak merusak sel dan jaringan tubuh (Noriko, 2012).

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada penelitian ini dibatasi pada faktor-faktor yang menyebabkan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta yang meliputi pemahaman penggunaan, alasan, pengetahuan, pertimbangan, sikap, perilaku, ketersediaan dan lingkungan.

1.4 Rumusan Masalah

Latar belakang diatas rumusan masalah yang didapat adalah apa faktor-faktor yang berhubungan dengan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.

1.5 Tujuan Penelitian

1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta..

1.5.2 Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik (usia, jenis kelamin, lama usaha, dan pendapatan bersih) pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- b. Mengidentifikasi alasan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- c. Mengidentifikasi pengetahuan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- d. Mengidentifikasi sikap penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- e. Mengidentifikasi perilaku penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- f. Mengidentifikasi ketersediaan minyak berulang sebagai bahan makanan untuk memasak pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- g. Mengidentifikasi lingkungan pelaku usaha makanan terkait penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.
- h. Menganalisis faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan di DKI Jakarta.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat untuk Peneliti

Menambah pengalaman dan pengetahuan peneliti mengenai keamanan pangan khususnya penggunaan minyak goreng pada makanan.

1.6.2 Manfaat untuk Universitas

Bertambahnya karya tulis ilmiah tentang penelitian penggunaan minyak berulang di masyarakat yang kemudian berguna untuk penambahan referensi karya tulis ilmiah untuk perkembangan penelitian serta akademik.

1.6.3 Manfaat untuk Responden

Menambah pengetahuan responden mengenai penggunaan minyak berulang di kehidupan sehari-hari.

1.7 Keterbaruan Penelitian

Beberapa penelitian yang serupa ditemukan oleh peneliti, yaitu ;

Tabel 1.1. Keterbaruan Penelitian

No	Nama dan Tahun	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil
1.	Eva Fransiska (2010)	Karakteristik Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Goreng Berulang Kali (≥ 2 kali) Di Desa Tanjung Selamat Kecamatan Sunggal Tahun 2010.	Metode penelitian ini menggunakan observasional analitik dengan pendekatan <i>Cross Sectional</i> .	<ul style="list-style-type: none"> - Terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan penggunaan minyak goreng pada Ibu rumah Tangga di K - ecamatan Sunggal nilai p value = 0,045. - Tidak terdapat antara sikap dengan tindakan penggunaan minyak goreng pada Ibu rumah Tangga di Kecamatan Sunggal nilai p value = 0,058.
2.	Firina Amalia (2010)	Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Serta Terhadap Keikutsertaan Program Pengumpulan Minyak Jelantah	Analisis data dilakukan secara statistik deskriptif dan statistik inferensia (uji regresi linier berganda dan	Faktor internal yang berpengaruh terhadap jumlah pembelian dan penggunaan minyak goreng adalah jumlah anggota keluarga, pekerjaan istri, dan skor sikap. Faktor-

No	Nama dan Tahun	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil
		Di Kota Bogor	regresi logistik).	faktor yang berpengaruh terhadap program pengumpulan minyak jelantah adalah jumlah anggota keluarga, skor pengetahuan program, dan skor sikap.
3	Janis Anugerah Mikhael Warouw (2014)	Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Usaha Makan Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado	Penelitian ini adalah survei analitik dengan desain <i>Cross Sectional Study</i>	Terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai (p value = 0,003)
4.	Sri Kartini (2015)	Hubungan Pengetahuan Dan Tingkat Pendapatan Ibu Rumah Tangga Dengan Pemakaian Minyak Goreng Bekas	Desain penelitian ini adalah <i>Cross Sectional Study</i> .	Ibu rumah tangga yang tidak menggunakan minyak goreng bekas sebanyak 33 orang (53,2%) dan yang menggunakan sebanyak 29 orang (46,8%). Tidak terdapat hubungan pengetahuan dan pendapatan dengan pemakaian minyak goreng bekas.
5.	Ariana Sumekar, Siti	Pengetahuan Dan Sikap Dengan	Jenis penelitian	Tidak ada hubungan antara pengetahuan

No	Nama dan Tahun	Judul Penelitian	Desain Penelitian	Hasil
	Uswatun Chasanah, Citra Levitania Puspita Dewi (2016)	Penggunaan Minyak Pada Gorengan Di Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman	adalah survei analitik dengan desain <i>cross sectional study</i> .	dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman.
