

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia sebagai media pengolahan bahan makanan. Minyak goreng mampu menghantarkan panas, memberikan cita rasa (gurih), tekstur (renyah), warna (coklat), sebagai pelarut bagi vitamin larut lemak dan mampu meningkatkan nilai gizi (Aladedunye & Przybylski, 2009). Minyak goreng yang paling banyak digunakan di Indonesia adalah minyak goreng sawit (> 70%) (Warouw, 2014). Minyak goreng sawit berasal dari pohon kelapa sawit yang telah melalui proses pengolahan dan pemurnian (BSN, 2013).

Dalam industri minyak goreng sawit di dalam negeri terbagi menjadi dua yaitu, minyak goreng ber-merek dan minyak goreng curah. Minyak goreng ber-merek yaitu minyak goreng dengan dua kali proses penyaringan, sedangkan minyak goreng curah yaitu minyak goreng dengan satu kali proses penyaringan (Supriyana(2006) dalam Fitriana (2015)). Perbedaan proses penyaringan itulah yang berpengaruh terhadap kualitas minyak goreng (Kukuh, 2010)

Sebagian besar konsumsi minyak goreng di Indonesia adalah minyak goreng curah yaitu sebesar 63% dengan konsumsi non industri atau rumah tangga secara nasional mencapai 3,2 juta ton per tahun (GIMNI, 2012). Minyak goreng curah didistribusikan menggunakan truk tangki minyak yang selanjutnya akan dimasukkan ke dalam jerigen minyak sebelum dikemas dalam kemasan ecer, karena proses tersebut maka minyak goreng curah banyak terpapar oleh oksigen yang memungkinkan terjadinya reaksi oksidasi (Aminah & Isworo, 2009)

Di dalam minyak goreng mengandung asam lemak jenuh yang berantai panjang. Angka asam pada minyak dan lemak menunjukkan kandungan asam lemak bebas yang mempengaruhi kualitas minyak dan lemak (Mardina, Dkk 2012). Penentuan asam lemak bebas atau *FFA* (*Free Fatty Acid*) sangat penting untuk menentukan kualitas minyak goreng (Sopianti,2017). Semakin tinggi angka kadar bilangan asam semakin tinggi pula kandungan asam lemak bebas didalamnya, ini dapat terjadi karena proses hidrolisis atau pengolahan yang kurang baik. Penggunaan minyak yang benar adalah dengan suhu yang tidak terlalu panas yaitu sekitar 180⁰C-220⁰C dan batas penggunaan minyak sebanyak 1-2 kali pakai (Ayu, 2013). Minyak goreng curah memenuhi syarat SNI (100% kadar air), (50% asam lemak bebas), (100% bilangan asam), tetapi tidak memenuhi bilangan peroksida. Minyak goreng ber-merk memenuhi persyaratan SNI (50% kadar air), (100% bilangan asam), (50% bilangan peroksida), tidak memenuhi syarat terhadap bilangan asam lemak bebas (Ika. R. L., 2016).

Semakin tinggi konsumsi minyak dengan kualitas minyak yang buruk dapat menyebabkan risiko meningkatnya kadar *Low Density Lipoprotein* (LDL) didalam darah, sehingga kadar kolesterol di dalam darah akan naik, dan terjadi penumpukan lemak di lapisan pembuluh darah sehingga pembuluh darah dapat tersumbat yang disebut dengan *Artherosklerosis* (Mochammad, 2011). Penggunaan minyak yang buruk dalam jangka waktu yang lama juga dapat menyebabkan penyakit jantung koroner, kardiovaskuler, hipertensi dan kanker (Winarno, 2008)

Pemilihan minyak goreng pada ibu rumah tangga dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor pengetahuan dan faktor pendapatan. Menurut Notoatmodjo (2007) ada 6 hal yang memengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, yaitu pendidikan, pekerjaan, umur, minat, pengalaman dan informasi. Informasi dan pengalaman memegang peranan besar dalam memengaruhi ibu rumah tangga untuk menggunakan minyak goreng curah. Minimnya informasi yang diterima ibu rumah tangga mengenai dampak yang diakibatkan dari mengkonsumsi minyak dengan kualitas rendah secara terus menerus dan berulang menyebabkan pengetahuan ibu rumah tangga terhadap minyak goreng curah dan resiko yang ditimbulkan dari mengonsumsi minyak goreng curah relatif kecil. Berdasarkan hasil penelitian Ferat (2012) pengetahuan responden terhadap pemilihan minyak, cara penggunaan minyak yang baik dan pengetahuan mengenai dampak yang akan ditimbulkan dari penggunaan minyak yang salah sangat memengaruhi perilaku dan sikap seseorang dalam memilih minyak goreng yang akan digunakan.

Berdasarkan hasil penelitian Fitriana (2015) terdapat perbedaan sikap konsumen berdasarkan usia dan besarnya pendapatan dalam memilih produk minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah. Konsumen yang memilih untuk menggunakan minyak goreng curah adalah ibu rumah tangga diatas usia 36-39 tahun, dan berdasarkan pendapatan per bulan kurang dari Rp 2.750.000. Konsumen yang memilih untuk menggunakan minyak goreng kemasan adalah ibu rumah tangga usia dibawah 36 tahun, dan berdasarkan pendapatan perbulan lebih dari Rp 2.750.000. Jumlah pendapatan memengaruhi ibu rumah tangga dalam pemilihan minyak goreng untuk memasak, semakin rendah pendapatan maka ibu rumah tangga akan memilih minyak yang lebih murah untuk memenuhi kebutuhan sedangkan semakin tinggi pendapatan seseorang maka akan memilih untuk menggunakan minyak goreng yang lebih baik untuk memenuhi kebutuhannya (Sri, 2001)

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan harga minyak goreng curah di Kecamatan Penjaringan Jakarta Utara sebesar Rp.11.000/Kg sedangkan minyak goreng ber-merek sebesar Rp.13.000/liter. Minyak goreng curah

pun mudah didapatkan karena banyak distributor dan warung-warung kecil yang menyediakan minyak goreng curah.

Banyaknya ibu rumah tangga yang memilih menggunakan minyak goreng curah daripada minyak goreng ber-merek membuat peneliti terdorong untuk melakukan penelitian mengenai “ Hubungan Pendapatan Keluarga, Tingkat Pengetahuan, Dan Sikap Ibu Rumah Tangga Terhadap Penggunaan Minyak Goreng Di Kecamatan Penjaringan Jakarta Utara”

1.2 Identifikasi Masalah

Minyak goreng curah merupakan minyak goreng dengan satu kali proses penyaringan dan dijual dalam kemasan sederhana berbeda dengan minyak goreng ber-merek yang dilakukan dua kali proses penyaringan dan dijual dalam bentuk kemasan yang lebih higienis (Prasetyawan, 2007). Sehingga kualitas dan kuantitas dari minyak goreng curah jauh lebih rendah dibandingkan dengan minyak goreng ber-merek.

Kualitas minyak goreng yang buruk, cara pengolahan dan penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan terjadinya reaksi oksidasi yang lebih tinggi sehingga apabila dikonsumsi terlalu banyak dapat menyebabkan berbagai macam penyakit seperti *artherosklerosis* (Aminah & Isworo, 2009) .Sebagian besar ibu rumah tangga makanan lebih memilih untuk menggunakan minyak goreng curah dibandingkan dengan minyak goreng ber-merk, karena konsumen tidak mengetahui jika kualitas minyak yang buruk dapat meningkatkan kadar *Low Density Lipoprotein* (LDL) didalam darah (Mochammad, 2011). Selain itu penggunaan minyak goreng secara berulang dengan suhu yang tinggi juga dapat menyebabkan penyakit seperti kanker, dan gatal pada tenggorokan (Ketaren, 2005). Oleh sebab itu penulis tertarik untuk meneliti hubungan pendapatan keluarga, tingkat pengetahuan, dan sikap ibu rumah tangga terhadap penggunaan minyak goreng curah.

1.3 Pembatasan Masalah

Terdapat banyak faktor yang memengaruhi ibu rumah tangga dalam menggunakan minyak goreng curah, seperti faktor biaya, lingkungan, media dan lain-lain. Tetapi penelitian ini dibatasi pada pendapatan keluarga, pengetahuan, dan sikap ibu rumah tangga terhadap penggunaan minyak goreng curah.

1.4 Perumusan Masalah

Apakah ada hubungan pendapatan keluarga, tingkat pengetahuan, dan sikap terhadap penggunaan minyak goreng curah di Kecamatan Penjaringan Jakarta Utara Tahun 2019

1.5 Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui hubungan pendapatan keluarga, tingkat pengetahuan, dan sikap ibu rumah tangga terhadap penggunaan minyak goreng curah di Kecamatan Penjarangan Jakarta Utara Tahun 2019.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik ibu rumah tangga (umur, pendidikan)
- b. Mengidentifikasi pendapatan keluarga tentang penggunaan minyak goreng curah
- c. Mengidentifikasi pengetahuan ibu rumah tangga tentang penggunaan minyak goreng curah
- d. Mengidentifikasi sikap ibu rumah tangga tentang penggunaan minyak goreng curah
- e. Mengidentifikasi penggunaan minyak goreng curah pada ibu rumah tangga
- f. Menganalisis hubungan karakteristik ibu rumah tangga dan penggunaan minyak goreng curah
- g. Menganalisis hubungan pendapatan keluarga dan penggunaan minyak goreng curah
- h. Menganalisis hubungan pengetahuan ibu rumah tangga dan penggunaan minyak goreng curah
- i. Menganalisis hubungan sikap ibu rumah tangga dan penggunaan minyak goreng curah

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menerapkan ilmu yang didapat dari proses perkuliahan serta menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman di dalam bidang penelitian.

2. Bagi Akademik

Memberikan sumbangan pengetahuan serta dapat bermanfaat sebagai sumber informasi dan tambahan kepustakaan bagi Mahasiswa Universitas Esa Unggul.

3. Bagi Peneliti Lain

Dapat digunakan sebagai data yang berhubungan dengan penggunaan minyak goreng

1.7 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	variabel	Metode penelitian	Hasil
1.	Yenny Sundari Mohd. Harisudin Agustono (2018)	Analisis Faktor-Faktor Yang Dipertimbangkan Konsumen Dalam Keputusan Pembelian Minyak Goreng Bimoli Di Pasar Swalayan Kabupaten Wonogiri		Analisis faktor	Ada 7 faktor yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli produk minyak goreng Bimoli di pasar swalayan Kabupaten Wonogiri. Ketujuh faktor tersebut berdasarkan prioritasnya adalah faktor produk, faktor individu, faktor promosi, faktor kemasan, faktor proses, faktor tempat, dan faktor psikologis.
2.	Yustinah Suratmin Utomo Syabilla Rachmadina Cardosh (1-2 November 2017)	Pengaruh waktu adsorpsi dalam proses pemurnian minyak goreng bekas menggunakan bioadsorben tandan kosong kelapa sawit (TKKS)	Variabel dependent : proses pemurnian minyak goreng Variabel independent : waktu adsorpsi	menggunakan bioadsorben tandan kosong kelapa sawit	Setelah waktu adsorpsi 150 menit minyak goreng bekas mempunyai bilangan peroksida, angka asam, dan nilai adsorpsi warna terkecil. Sedangkan kadar FFA minyak goreng bekas terendah

No .	Nama Peneliti	Judul penelitian	variabel	Metode penelitian	Hasil
					pada waktu adsorpsi 90 menit yaitu sebesar 0,1315%,
3.	Ika Risti Lempang Fatimawali Nancy C. Pelealu (4 November 2016)	Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan di Manado		-Penetapan kadar air dengan metode oven -Penetapan asam lemak bebas dengan metode titrasi -Penetapan bilangan asam dengan metode titrasi -Penetapan bilangan peroksida dengan cara pemanasan	Minyak goreng curah memenuhi syarat SNI, 100% terhadap kadar air, 50% asam lemak bebas, 100% bilangan asam, tetapi tidak memenuhi bilangan peroksida. Minyak goreng kemasan memenuhi persyaratan SNI 50% kadar air, 100% bilangan asam, 50% peroksida, tidak memenuhi syarat terhadap bilangan asam lemak bebas.

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	variabel	Metode penelitian	Hasil
4.	Fitriana (1 Februari 2015)	Analisis perbandingan sikap konsumen dalam memilih produk minyak goreng kemasan dan curah (Studi kasus ibu rumah tangga di kota Pekanbaru)	Variabel Dependent : pemilihan produk minyak goreng Variabel independent : sikap konsumen	Kuisisioner	Responden memiliki sikap positif terhadap produk minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah. Namun terdapat perbedaan sikap konsumen dalam pemilihan minyak goreng kemasan maupun curah.
5.	Wuri Marsigit Budiyanto Mukhsin (November, 2011)	Analisis penurunan kualitas minyak goreng curah selama penggorengan kerupuk jalin	Variabel dependent : Kualitas minyak goreng curah Variabel Independent : Bilangan asam, asam lemak bebas dan titik asap		Setelah penggorengan kerupuk jalin selama 4 jam pada suhu di atas 190 oC, terjadi pola perubahan kualitas minyak goreng curah terlihat meningkat tidak linier pada perubahan bilangan asam dan asam lemak bebas. Selanjutnya,

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	variabel	Metode penelitian	Hasil
					pola perubahan
					kualitas minyak goreng curah terlihat menurun tidak linier pada titik asap.
6.	Siti Aminah (2010)	Bilangan peroksida minyak goreng curah dan sifat organoleptik tempe pada pengulangan penggorengan	Variabel dependent : bilangan peroksida dan sifat organoleptik pada tempe Variabel independent : pengulangan penggorengan	Rancangan acak lengkap (RAL) 2 kali ulangan	Penggorengan yang berulang akan meningkatkan nilai peroksida dalam minyak goreng curah. Tempe yang digoreng menggunakan minyak goreng yang berulang pun akan memiliki warna dan aroma yang kurang baik
7.	Firina Amalia Retnaningsih Irni Rahmayani Johan	Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Serta Pengaruhnya Terhadap Keikutsertaan Program Pengumpulan Minyak Jelantah Di Kota Bogor		kuesioner	Beberapa faktor seperti ukuran keluarga, status pekerjaan istri, dan sikap terhadap minyak goreng, secara signifikan menentukan perilaku membeli dan menggunakan

No	Nama Peneliti	Judul penelitian	variabel	Metode penelitian	Hasil
					berarti bahwa keluarga memiliki pengetahuan tentang program dan sikap terhadap minyak goreng. Ini