

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan dasar manusia selain tempat tinggal, sandang, pendidikan, kesehatan adalah pangan. Dari segi keamanan dan kebersihan konsumen, pangan yang bermutu baik dan layak dikonsumsi antara lain tidak mengandung produk palsu, tidak mengalami perubahan kimia dan fisik, tidak mengandung zat berbahaya, bernilai gizi tinggi, rasa dan mutu, serta tersedia dalam jumlah yang cukup. Masalah pangan selalu lebih mendesak, terutama ketika masalah lain seperti pertumbuhan penduduk yang terus bertambah (Kristianingrum, 2009). Dengan bertambahnya jumlah penduduk, kebutuhan gizi dasar masyarakat meningkat dan unit kegiatan menghabiskan konsumsi terbesar adalah keluarga. Salah satu kegiatan tersebut adalah menggunakan minyak goreng (Zuraidah *et al.*, 2019).

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dalam pengolahan makanan, minyak goreng mempunyai fungsi sebagai media pengantar panas, meningkatkan nilai gizi kalori makanan seperti margarin dan mentega (Sutiah *et al.*, 2008).

Menurut Kemendag (2021), minyak goreng yang umum tersedia di pasaran termasuk minyak goreng yang berasal dari tumbuhan (minyak nabati) dan minyak goreng yang berasal dari hewan, yang terdiri dari *tallow* (minyak atau lemak sapi) dan *lard* (minyak atau lemak babi). Contoh minyak nabati termasuk minyak kelapa sawit, minyak kelapa, minyak jagung, minyak kedelai, dan minyak

zaitun. Di Indonesia, minyak nabati yang paling umum digunakan adalah minyak sawit (*Refined Bleached And Deodorized Olein/RDBO*). Hal ini dikarenakan Indonesia merupakan negara penghasil kelapa sawit, sehingga minyak ini juga sangat terjangkau dan ketersediaan. Jika harus mengimpor jenis minyak nabati yang tidak bisa diproduksi di Indonesia, tentu akan mahal. Hal ini mempengaruhi daya jual, sehingga hanya kalangan tertentu saja yang bisa mengkonsumsinya. Selain itu, minyak goreng sawit memiliki banyak keunggulan dibandingkan jenis minyak lainnya dan cocok dengan kebiasaan menggoreng masyarakat Indonesia.

Menurut Dumai (2022), Sumatera Selatan merupakan provinsi ke 6 yang memiliki perkebunan sawit terbesar di Indonesia sebesar 1.191.401 hektar. Data produksi kelapa sawit yang ada di Sumatera Selatan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Tanaman Perkebunan Kelapa Sawit Sumatera Selatan

No	Kabupaten/Kota	Tahun (Ton)		
		2020	2021	2022
1	Ogan Komering Ulu	113.428,00	3.298,00	113.749,00
2	Ogan Komering Ilir	369.918,00	-	370.215,00
3	Muara Enim	222.054,00	-	222.405,00
4	Lahat	165.105,00	19.100,00	164.614,00
5	Musi Rawas	420.873,00	98.025,00	427.076,00
6	Musi Banyuasin	939.384,00	432.589,00	1.044.703,00
7	Banyuasin	569.345,00	52.985,00	569.345,00
8	Ogan Komering Ulu Selatan	203,00	192,00	192,00
9	Ogan Komering Ulu Timur	58.024,00	-	57.726,00
10	Ogan Ilir	28.984,00	6.859,00	29.884,00
11	Empat Lawang	17.704,00	5.863,00	23.118,00
12	Pali	118.751,00	160,00	118.558,00
13	Musi Rawas Utara	297.931,50	37.476,00	304.992,00
14	Palembang	299,00	694,00	491,00
15	Prabumulih	1.350,00	1.350,00	1.592,00
16	Pagar Alam	30,00	21,00	14,00
17	Lubuk Linggau	287,00	-	528,00

Sumber: BPS Sumatera Selatan, 2022

Tabel 1 menunjukkan bahwa Kabupaten Ogan Komering Ulu merupakan salah satu Kabupaten produksinya paling tinggi. Saat ini, konsumsi minyak goreng sawit meningkat baik dalam permintaan domestik maupun ekspor akibat perubahan gaya hidup masyarakat yang didukung oleh pertumbuhan industri restoran dan peningkatan standar ekonomi.

Minyak nabati secara nutrisi berkontribusi pada asupan makanan omega-3, omega-9, vitamin A, vitamin D dan vitamin E. Salah satu merek minyak goreng yang terbuat dari kelapa sawit terbaik dan mengandung banyak nutrisi ini adalah minyak goreng kemasan merek Fortune (Kemendag, 2021).

Minyak goreng erat kaitannya dengan kesehatan. Perbandingan antara minyak goreng kemasan dan curah terletak pada penyaringan, yang sangat mempengaruhi kualitas minyak goreng. Minyak goreng kemasan disaring dua kali, tetapi minyak goreng curah disaring hanya sekali (Kukuh, 2010). Menyaring minyak mentah sekali saja meningkatkan kandungan lemak jenuh sehingga tidak sehat untuk dikonsumsi dan dikhawatirkan tidak layak dikonsumsi konsumen. Namun demikian, meskipun minyak goreng dalam kemasan banyak beredar di pasaran dan terus dipromosikan, namun minat konsumen terhadap minyak goreng curah masih relatif tinggi dibandingkan dengan minyak goreng kemasan (Zakia *et al.*, 2017).

Permintaan minyak goreng terus meningkat dari tahun ke tahun. Menurut data Kementerian Perdagangan (Kemendag), harga rata-rata minyak goreng curah di Indonesia pada Kamis (16 Juni 2022) mencapai Rp 16.300 per liter. Angka ini masih relatif tinggi dari Harga Eceran Maksimum (HET) yang ditetapkan

pemerintah sebesar Rp 14.000 per liter. Namun jika dibandingkan dengan situasi akhir tahun 2021, harga minyak goreng curah per 16 Juni 2022 turun sebesar 8,94%. Sementara itu, harga minyak goreng kemasan terus mengalami kenaikan. Antara akhir tahun 2021 ke 16 Juni 2022, harga rata-rata minyak goreng kemasan premium meningkat sekitar 27,09%, sedangkan minyak goreng kemasan sederhana meningkat 22,16% dalam periode yang sama (Rahman, 2022).

Ada banyak variasi minyak goreng seperti minyak goreng kemasan dan minyak goreng curah dijual dengan harga yang sangat wajar menyebabkan beberapa perubahan seperti perubahan harga bahan kebutuhan pokok mengalami kenaikan yang disebabkan oleh meningkatnya kenaikan konsumen terhadap bahan kebutuhan tersebut serta pergeseran waktu terhadap nilai mata uang dan harga barang. Meningkatnya kebutuhan minyak goreng yang dikonsumsi masyarakat dimungkinkan oleh beberapa faktor, antara lain meningkatnya tingkat pendapatan masyarakat, bertambahnya jumlah penduduk Kelurahan Sepancar Lawang Kulon seiring dengan bertambahnya jumlah anggota keluarga. Menurut Adiana & Karmini (2013), tingkat pendidikan yang tinggi jika dibandingkan dengan tingkat pendidikannya yang lebih rendah, penghasilan mereka akan berbeda antara 300 hingga 800 persen. Oleh karena itu, tingkat pendapatan yang tinggi dapat mendorong konsumen dalam memilih minyak goreng yang jelas mempunyai gizi yang baik untuk kesehatan individu maupun keluarga.

Masyarakat mempunyai keputusan dalam membeli dan menggunakan barang dan jasa dalam skala besar maupun skala kecil, demikian juga dengan keputusan penggunaan minyak goreng merupakan keputusan yang sangat

sederhana. Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Determinan Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian Minyak Goreng Kemasan di Kelurahan Sepancar Lawang Kulon”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah determinan keputusan konsumen terhadap pembelian minyak goreng kemasan di Kelurahan Sepancar Lawang Kulon?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis determinan keputusan konsumen terhadap pembelian minyak goreng kemasan di Kelurahan Sepancar Lawang Kulon.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, sebagai syarat menyelesaikan pendidikan dan dapat menambah ilmu pengetahuan terutama di bidang Agribisnis dan melatih penulis agar dapat menerapkan teori-teori dari perkuliahan.
2. Bagi masyarakat, penelitian ini berguna sekali sebagai informasi mengenai determinan keputusan konsumen terhadap pembelian minyak goreng kemasan di Kelurahan Sepancar Lawang Kulon?.

3. Bagi Universitas, penelitian ini sangat berguna untuk mengembangkan materi pengajaran dan meningkatkan reputasi kampus melalui hasil dari penelitian yang berpengaruh terhadap masyarakat luas.