

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Minyak goreng adalah sumber utama lemak di negara berkembang. Ada berbagai jenis minyak goreng yang biasa digunakan dalam sehari-hari dimana penggunaan minyak goreng biasanya banyak digunakan pada saat persiapan makanan. Minyak goreng merupakan lemak nabati dan hewani yang menjadi medium transfer panas untuk digunakan dalam menggoreng, memanggang, menumis, dan jenis masakan lainnya. Minyak goreng yang berasal dari tumbuhan pada umumnya terbuat dari tanaman seperti biji-bijian, jagung, kelapa, kacang-kacangan, kedelai dan kanola (Naomi, Gaol, dan Toha, 2013).

Minyak goreng digunakan sebagai media karena perpindahan panas dalam menggoreng dapat menghasilkan masakan yang dimasak dengan baik dan membantu dalam menambah cita rasa pada makanan. Selain itu juga dapat menambah aroma pada makanan serta memberi warna yang baik pada makanan. minyak juga memiliki fungsi sebagai sumber energi dan pelarut untuk vitamin, seperti vitamin A, vitamin D, vitamin E, dan vitamin K (Aulia, 2018). Minyak goreng juga pada umumnya berbentuk cair, ada beberapa minyak goreng yang mengandung lemak jenuh seperti pada minyak goreng kelapa sawit dan minyak inti sawit berbentuk padat suhu kamar. Di Indonesia sendiri minyak goreng yang berbahan baku minyak sawit (>70%), dan minyak kelapa merupakan minyak goreng yang paling banyak digunakan (Winarno, 2012). Pada minyak goreng yang mengalami kerusakan dapat menyebabkan turunnya kualitas dan zat gizi dari

makan yang digoreng. Pemanasan yang dilakukan menggunakan suhu yang cukup tinggi dapat terjadinya sebagian dari minyak goreng teroksidasi. Akibatnya minyak yang rusak karena proses oksidasi tersebut dapat menyebabkan makanan yang berwarna kurang enak dan memiliki rasa tidak sedap, kemudian terjadinya kerusakan dari beberapa vitamin dan asam lemak esensial di dalam minyak tersebut. Proses oksidasi ini dapat terjadi ketika minyak goreng yang digunakan mengalami kontak dengan sejumlah oksigen (Alkaff dan Nurlela, 2020). Menurut (Zahra, 2018) penggunaan minyak goreng yang berulang kali tidak hanya mempengaruhi kualitas minyak goreng tersebut, tetapi juga menurunkan kualitas bahan pangan yang digoreng. Hal ini disebabkan karena kandungan kolesterol minyak goreng berulang terus meningkat dan nilai gizi menurun.

Ibu berperan penting dalam setiap kegiatan penyajian makanan dan pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang biasa ibu rumah tangga lakukan adalah proses menggoreng, merebus, menumis, dan lainnya. Kenaikan harga minyak goreng membuat ibu menghemat penggunaan minyak, salah satu caranya adalah dengan menggunakan minyak goreng secara berulang tanpa mengetahui dampak yang ditimbulkan (Imbiri and Suoth, 2012). Menurut (Sensus BPS, 2020) jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2020 adalah sebanyak 270.203.917 jiwa dimana dengan jumlah penduduk ini minyak yang digunakan sangat banyak. Menurut Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (GAPKI) konsumsi minyak sawit dalam negeri pada 2021 mencapai 18.422 juta ton atau naik 6 persen dibanding konsumsi tahun 2020 sebesar 17.349 juta ton. Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) yang dilakukan BPS, menunjukkan bahwa konsumsi minyak goreng sawit, terutama di tingkat rumah tangga, selama periode 2015 - 2020

mengalami peningkatan setiap tahun, BPS menghitung bahwa perkembangan rata-rata konsumsi minyak goreng sawit di tingkat rumah tangga di Indonesia selama periode 2015 - 2020 mengalami peningkatan sebesar 2,32 persen per tahun. Menurut Peraturan Gubernur DKI Jakarta No 167 Tahun 2016 Tentang Pengelolaan Limbah Minyak Goreng menyatakan penghasil sebagaimana dimaksud pada ayat 2 dilarang untuk menggunakan kembali atau mendistribusikan limbah minyak goreng untuk kegiatan konsumsi dan sebagai bahan baku atau bahan bantu pengolahan pangan manusia maupun hewan serta dilarang untuk membuang limbah minyak goreng ke dalam media lingkungan hidup, oleh karena itu sebaiknya limbah minyak goreng di manfaatkan kembali menjadi produk yang lain seperti menjadi lilin aroma terapi, ataupun menjadi sabun hal ini sejalan dengan penelitian Handayani, Kusuma (2021) dimana pada penelitian ini di lakukan pembuatan sabun cuci dari minyak jelantah untuk mengurangi limbah rumah tangga.

Menurut Sartika (2012), minyak goreng jelantah dapat menyebabkan penyakit jantung koroner. Diperkirakan sekitar 17,5 juta jiwa di tahun 2012 meninggal karena kardiovaskuler, terutama PJK dengan 7,4 juta jiwa (WHO,2015). Setiap tahunnya diperkirakan sekitar 17 juta orang secara umum yang meninggal dunia akibat dari penyakit jantung dan pembuluh darah terutama akibat serangan dari jantung dan stroke (WHO, 2020). Sedangkan dampak bagi lingkungan adalah dapat mengakibatkan pencemaran tanah maupun air. Pencemaran tanah terjadi menyebabkan pori-pori tanah tertutup dan tanah menjadi keras sehingga akan mengganggu ekosistem yang ada. Sedangkan pencemaran air terjadi karena masuknya limbah ke dalam air yang mengakibatkan fungsi air turun, sehingga tidak mampu mendukung aktifitas manusia dan dapat menyebabkan timbulnya masalah

penyediaan air bersih (Rumaisa,Christy, & Hermanto, 2019). Selain itu menurut (Haryono et al., 2010) limbah minyak jelantah yang dibuang ke perairan dapat meningkatnya kadar *Chemical Oxygen Demind* (COD) serta *Biological Oxygen Demind* (BOD) yang disebabkan tertutupnya permukaan air dengan lapisan minyak sehingga sinar matahari tidak dapat masuk ke perairan, akibatnya biota-biota perairan mengalami kematian yang akhirnya akan mengganggu ekosistem perairan tersebut.

Menurut Undang-Undang RI No 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup Pasal 1 Ayat 2, dijelaskan bahwa perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup adalah upaya sistematis dan terpadu yang dilakukan untuk melestarikan fungsi lingkungan hidup dan mencegah terjadinya pencemaran dan/ atau kerusakan lingkungan hidup yang meliputi perencanaan, pemanfaatan, pengendalian, pemeliharaan, pengawasan dan penegakan hukum maka perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup sangat bergantung pada perilaku manusia. Oleh karena itu pengelolaan limbah minyak goreng pun sangat diperlukan agar tidak terjadi pencemaran lingkungan hidup. Menurut Peraturan Gubernur Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta No 167 Tahun 2016 tentang Pengelolaan Limbah Minyak Goreng, pengelolaan limbah minyak goreng adalah kegiatan penanganan limbah minyak goreng sejak dihasilkan, dikumpulkan dan disalurkan sampai dimanfaatkan sesuai mekanisme yang diatur dalam peraturan gubernur ini. Penanganan termasuk kedalam penyimpanan, serta pengumpulan dan pemanfaatan.

Tumpahan minyak goreng menyebabkan kerusakan lingkungan, berapapun ukurannya. Minyak beracun bagi lingkungan dan kerusakan dimulai begitu minyak menyentuh air, meski kurang beracun bagi makhluk hidup dibanding produk

minyak bumi, tetap saja menimbulkan kerusakan lingkungan. Minyak ini umumnya tidak menguap, mengemulsi, atau menyebar di air, jadi mereka cenderung membuat licin di permukaan air, dan menciptakan dampak fisik terhadap air permukaan (*Departement of Ecologi State of Washington*, 2016). Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001 membahas tentang kualitas air dan pengendaliannya, konsentrasi minyak dan lemak yang dibolehkan ada dalam air yaitu 1 mg/L dan menurut Kepmen LH No.112/2003 tentang penetapan baku mutu air limbah domestik minyak dan lemak konsentrasi maksimum adalah 10 mg/L.

Hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan oleh penulis terdapat beberapa rumah yang menggunakan minyak goreng secara berulang dan adapula ibu rumah tangga yang membuang minyak goreng bekas langsung pada tempat sampah ataupun dicuci di bak cuci piring sehingga menyatu dengan sabun. Menurut (Kusnadi, Endi, 2018) tentang studi potensi pencemaran lingkungan akibat limbah minyak jelantah di kota banda aceh menyatakan minyak nabati dan lemak hewani memiliki sifat fisik yang sama dan menghasilkan efek pencemaran lingkungan, kehidupan akuatik bisa mati lemas karena penipisan oksigen yang disebabkan oleh minyak yang ada di air, tidak masuknya matahari akibat adanya lapisan minyak pada permukaan air.

Melihat dari fenomena diatas, peneliti akan mengangkat judul karya tulis ilmiah “Gambaran Pengetahuan dan Sikap Ibu Rumah Tangga Terhadap Penanganan Minyak Goreng Jelantah di Desa Manyeti , RT 10, RW 03 , Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang, Jawa Barat Tahun 2024” sebagai tugas akhir.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah penelitian bagaimana pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga terhadap penanganan minyak goreng bekas ataupun minyak jelantah di Desa Manyeti, RT 10 / RW 03, Kecamatan Dawuan , Kabupaten Subang , Jawa barat pada tahun 2024?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan Umum pada penelitian ini adalah mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga dalam menangani minyak goreng bekas di Desa Manyeti, RT 10, RW 03 , Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Ingin mengetahui gambaran pengetahuan ibu rumah tangga tentang penggunaan minyak goreng.
2. Mengetahui bagaimana gambaran pengetahuan ibu rumah tangga dalam cara penyimpanan minyak jelantah.
3. Mengetahui bagaimana gambaran pengetahuan ibu rumah tangga dalam pengumpulan serta pemanfaatan minyak jelantah.
4. Mengetahui bagaimana gambaran sikap ibu rumah tangga dalam penggunaan minyak goreng.
5. Mengetahui bagaimana gambaran sikap ibu rumah tangga dalam cara penyimpanan minyak jelantah.

## **1.4 Ruang Lingkup**

Penelitian ini diadakan untuk mengetahui gambaran dari pengetahuan dan sikap ibu rumah tangga terhadap penanganan minyak jelantah yang meliputi penggunaan, penyimpanan, pengumpulan serta pemanfaatan yang ada di Desa Manyeti, RT 10, RW 03, Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang yang akan dilakukan pada bulan Januari- Juni Tahun 2024. Metode yang digunakan berupa wawancara terhadap ibu rumah tangga dan juga melakukan wawancara angket sikap ibu rumah tangga terhadap penanganan minyak jelantah.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Bagi Peneliti**

Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan pengetahuan khususnya untuk penanganan minyak goreng bekas oleh ibu rumah tangga.

### **1.5.2 Bagi Institusi**

Sebagai literatur dalam kepustakaan serta sebagai bahan pertimbangan bagi mahasiswa jurusan kesehatan lingkungan di bidang penelitian pengetahuan dan perilaku ibu rumah tangga dalam penggunaan minyak goreng jelantah.

### **1.5.3 Bagi Masyarakat**

Manfaat bagi masyarakat dapat dijadikan sebagai pengetahuan, wawasan serta gambaran yang dapat jadi bahan evaluasi mengenai penggunaan minyak goreng jelantah di RT 10, RW 03, Desa Manyeti, Kecamatan Dawuan, Kabupaten Subang.