

SKRIPSI

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PENGUNAAN MINYAK GORENG CURAH OLEH
PEDAGANG GORENGAN DI KOTA PAGAR ALAM**

***FACTORS AFFECTING THE USE OF BULK COOKING OIL BY
FRIED FOOD TRADERS IN PAGAR ALAM CITY***



**Akbar Muhammad Rizky
05011381924179**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SUMMARY

AKBAR MUHAMMAD RIZKY, Factors Affecting the Use of Bulk Cooking Oil by Fried Food Traders in Pagar Alam City (Supervised by **MUHAMMAD YAZID**).

Cooking oil is one of the basic human needs which is used every day to process foods. Cooking oil is able to conduct heat, provide a savory taste, crunchy texture, brown color and increase the nutritional value of food. Bulk cooking oil is cooking oil that is only filtered once. Bulk cooking oil may be originated from packaged cooking oil that is rejected due to leaks on the packaging. The purpose of this research were:(1) to estimate the amount of cooking oil used by fried food traders in Pagar Alam City; (2) to analyze the factors that influence cooking oil consumption by fried food traders in Pagar Alam City;(3) to describe the use and the handling of cooking oil waste by fried food traders in Pagar Alam City. This research was conducted in Pagar Alam City. The location was selected purposively. Data collection was carried out in January 2023. The method used in this study was a survey method. The results showed that the average use of bulk cooking oil by fried traders in Pagar Alam City was 12.73 Kg per day. Factors that significantly influenced the use of bulk cooking oil were the price of bulk cooking oil, income and capital. The R-square value was 0.898 and the F-test was significant statistically which indicated that the independent variables altogether influenced the use of bulk cooking oil by food traders in Pagar Alam. The average use per cooking was 9.15 kg per day and the average frequency use was 3.45 time. After temporarily collected, then the cooking oil waste was then disposed of to sewers.

Keywords: bulk cooking oil, factors, food traders, waste

RINGKASAN

AKBAR MUHAMMAD RIZKY, Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah Pada Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam (Dibimbing oleh **MUHAMMAD YAZID**).

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang digunakan setiap hari untuk mengolah makanan. Minyak goreng mampu menghantarkan panas, memberikan rasa gurih, tekstur renyah, warna coklat dan meningkatkan nilai gizi makanan. Minyak goreng curah adalah minyak goreng yang hanya disaring satu kali saja. Minyak goreng curah dapat berasal dari minyak goreng kemasan yang ditolak karena bocor pada kemasannya. Tujuan penelitian ini adalah: (1) memperkirakan jumlah minyak goreng yang digunakan oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam; (2) menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi minyak goreng oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam; (3) mendeskripsikan pemanfaatan dan penanganan limbah minyak goreng oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam. Penelitian ini dilakukan di Kota Pagar Alam. Lokasi dipilih secara purposive. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Januari 2023. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam adalah 12,73 Kg per hari. Faktor yang berpengaruh nyata terhadap penggunaan minyak goreng curah adalah harga minyak goreng curah, pendapatan dan modal. Nilai R-square sebesar 0,898 dan uji F signifikan secara statistik yang menunjukkan bahwa variabel bebas secara bersama-sama mempengaruhi penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang makanan di Pagar Alam. Rata-rata penggunaan per masak adalah 9,15 kg per hari dan rata-rata frekuensi penggunaan 3,45 kali. Setelah dikumpulkan sementara, barulah limbah minyak jelantah dibuang ke saluran pembuangan.

Kata kunci: faktor, limbah, minyak goreng curah, pedagang makanan

SKRIPSI

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PENGUNAAN MINYAK GORENG CURAH OLEH
PEDAGANG GORENGAN DI KOTA PAGAR ALAM**

Diajukan Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



Akbar Muhammad Rizky
05011381924179

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGUNAAN MINYAK GORENG CURAH OLEH PEDAGANG GORENGAN DI KOTA PAGAR ALAM

SKRIPSI


Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Akbar Muhammad Rizky
05011381924179

Indralaya, September 2023

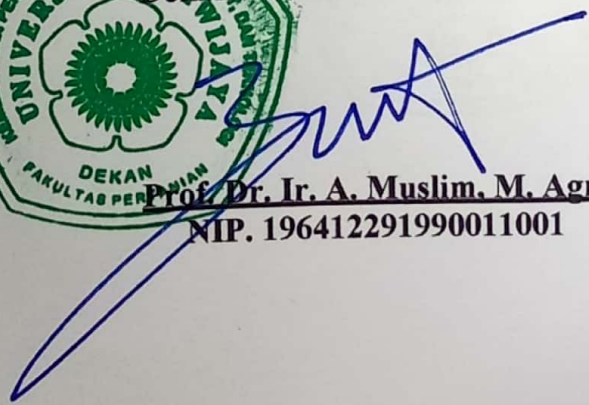
Pembimbing



Ir. Muhammad Yazid, M.sc., Ph.D.
NIP.196205101988031002

Mengetahui,

Dean Fakultas Pertanian Unsri



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan Judul “Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam” oleh Akbar Muhammad Rizky telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada Tanggal 1 Agustus 2023 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji


1. Henny Malini, S.P., M.Si.
NIP. 197904232008122004

Ketua

()

2. M. Huanza, S.P., M.Si.
NIP. 199410272022031010

Sekretaris

()

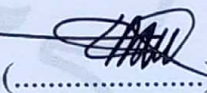
3. Dr. Riswani, S.P., M.Si.
NIP. 197006171995122001

Penguji

()

4. Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D.
NIP. 196205101988031002

Pembimbing

()

Indralaya, September 2023

Ketua Jurusan

Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.

NIP. 197412262001122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Akbar Muhammad Rizky

NIM : 05011381924179

Judul : Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah
Oleh Pedagang Makanan di Kota Pagar Alam

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat diskripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri, di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan hasilplagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam proposal ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, September 2023



Akbar Muhammad Rizky

RIWAYAT HIDUP

Penulis skripsi ini bernama lengkap Akbar Muhammad Rizky dengan keseharian dapat disapa dengan nama Akbar. Penulis merupakan anak kelima dari 5 bersaudara dari pasangan Bapak Kurludi dan Ibu Mairohartini yang dilahirkan di Pagar Alam pada tanggal 15 Januari 2002. Penulis bertempat tinggal di Jl. Mungghah Raja Talang Sawah kelurahan Bangun Rejo kecamatan Pagar Alam Utara.

Perjalanan pendidikan penulis dimulai dari Sekolah Dasar (SD) di SD Negeri 52 Pagar Alam lulus pada tahun 2013 yang dilanjutkan dengan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Xaverius Pagar Alam dan lulus pada tahun 2016. Setelah mengenyam Pendidikan selama 3 tahun di SMP, penulis melanjutkan Pendidikan ke bangku Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 4 Pagar Alam lulus pada tahun 2019. Penulis pernah mengikuti organisasi yang ada di kampus Universitas Sriwijaya, salah satunya organisasi jurusan Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) dan penulis mengikuti organisasi dan kepanitiaan yang berasal dari daerah penulis sendiri yaitu Keluarga Mahasiswa Besemah Pagar Alam (KMBP).

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Puji dan syukur penulis panjatkan atas ke hadirat Allah SWT. Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala rahmat dan karunia yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Fakto-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah Oleh Pedagang Makanan di Kota Pagar Alam”. Adapun skripsi ini ditujukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Pertanian.

Skripsi ini dapat terselesaikan tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, baik dorongan semangat, tenaga, ide, dan doa yang dipanjatkan. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang terlibat dalam penyelesaian skripsi ini, terutama kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat kesehatan, kemudahan, petunjuk, dan ketegaran dalam berbagai hal.
2. Bapak, Ibu, Kak Adyt, Kak Andika, dan Kak Arie yang selalu memberikan dukungan di segala bidang kapanpun dan dimanapun.
3. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M. Si sebagai Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian yang telah memberikan izin sehingga kegiatan penelitian ini dapat dilaksanakan.
4. Bapak Ir. Muhammad Yazid, M.Sc., Ph.D. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan dalam setiap pengambilan keputusan di bidang akademik.
5. Kak Ayes, Mba Bella, dan Kak Udin yang telah memberikan semangat, ide, dan masukan selama pembuatan skripsi.
6. Teman-teman seperjuangan tugas akhir yang saling membantu dan menyemangati selama proses menyusun tugas akhir ini.
7. Semua pihak yang turut membantu selama penulisan proposal skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat berbagai kekurangan dan kesalahan. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk memperbaiki penulisan pada proposal ini agar tidak terulang lagi pada penulisan berikutnya. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Indralaya, September 2023



Akbar Muhammad Rizky

Universitas Sriwijaya

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB1 PENDAHULUAN	xiv
1.1. Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	3
1.3.Tujuan dan Kegunaan	3
BAB 2 KERANGKA PEMIKIRAN.....	5
2.1. Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1. Pedagang Gorengan	5
2.1.2. Minyak Goreng	5
2.1.3. Minyak Goreng Kemasan	6
2.1.4. Minyak Goreng Curah	7
2.1.5. Perbedaan Minyak Goreng Kemasan dengan Curah	7
2.1.6. Dampak Pemakaian Minyak Goreng Berulang	8
2.1.7. Harga.....	9
2.1.8. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng	9
2.2. Model Pendekatan.....	10
2.3. Hipotesis.....	11
2.4. Batasan Operasional.....	11
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	13
3.2. Metode Penelitian.....	13
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	13
3.4. Metode Pengumpulan Data	14
3.5. Metode Pengolahan Data	14
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	17
4.1.1. Batas Wilayah Administratif.....	17

	Halaman
4.1.2. Keadaan Geografi.....	17
4.1.3. Jumlah Penduduk	18
4.2. Karakteristik Responden	18
4.3. Konsumsi Minyak Goreng Curah.....	19
4.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng curah.....	20
4.5. Perilaku Penggunaan dan Penangan Limbah Minyak Goreng Curah..	25
4.5.1. Volume dan Frekuensi Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam	25
4.5.2. Penangan Limbah Minyak Goreng	27
4.5.3. Tempat Pembuangan Limbah Minyak Goreng Curah.....	27
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1. Kesimpulan	29
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Konsumsi Minyak Goreng per Kapita per Minggu di Kota Pagar Alam.....	2
Tabel 4.1. Karakteristik Responden	20
Tabel 4.2. Jumlah Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam	21
Tabel 4.3. Hasil Uji Multikolinieritas Penggunaan Minyak Goreng Curah	22
Tabel 4.4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam...	24
Tabel 4.5. Frekuensi Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam	26
Tabel 4.6. Penangan Limbah Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam	27
Tabel 4.7. Tempat Membuang Limbah Minyak Goreng Curah di Kota Pagar Alam.....	28

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Model Pendekatan Diagramatik	10

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Peta Kota Pagar Alam.....	34
Lampiran 2 Penerimaan, Biaya dan Pendapatan Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam	35
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara dengan Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam	36
Lampiran 4 Hasil Analisis Deskriptif dan Regresi	37

BIODATA

Nama/NIM : Akbar Muhammad Rizky/05011381924179
Tempat/tanggal lahir : Kota Pagar Alam/15 Januari 2002
Tanggal Lulus : 29 September 2023
Fakultas : Pertanian
Judul : Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam
Dosen Pembimbing Skripsi : Ir. Muhammad Yazid, M. Sc. Ph. D
Pembimbing Akademik : Ir. Muhammad Yazid, M. Sc. Ph. D

Faktpr-faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Minyak Goreng Curah oleh Pedagang Gorengan di Kota Pagar Alam

Factors Affecting the Use of Bulk Cooking Oil by fried food Traders in Pagar Alam City

Akbar Muhammad Rizky¹, Muhammad Yazid²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas
Sriwijaya Jalan Palembang-Prabumulih Km.32 Indralaya
Ogan Ilir 30662

Abstract

Cooking oil is one of the basic human needs which is used every day to process foods. Cooking oil is able to conduct heat, provide a savory taste, crunchy texture, brown color and increase the nutritional value of food. Bulk cooking oil is cooking oil that is only filtered once. Bulk cooking oil may be originated from packaged cooking oil that is rejected due to leaks on the packaging. The purpose of this research were:(1) to estimate the amount of cooking oil used by fried food traders in Pagar Alam City; (2) to analyze the factors that influence cooking oil consumption by fried food traders in Pagar Alam City;(3) to describe the use and the handling of cooking oil waste by fried food traders in Pagar Alam City. This research was conducted in Pagar Alam City. The location was selected purposively. Data collection was carried out in January 2023. The method used in this study was a survey method. The results showed that the average use of bulk cooking oil by fried traders in Pagar Alam City was 12.73 Kg per day. Factors that significantly influenced the use of bulk cooking oil were the price of bulk cooking oil, income and capital. The R-square value was 0.898 and the F-test was significant statistically which indicated

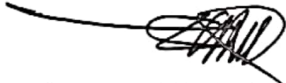
¹ Mahasiswa

² Dosen Pembimbing

that the independent variables altogether influenced the use of bulk cooking oil by food traders in Pagar Alam. The average use per cooking was 9.15 kg per day and the average frequency use was 3.45 time. After temporarily collected, then the cooking oil waste was then disposed of to sewers.

Keywords: bulk cooking oil, food traders, factors, waste

Pembimbing,



Ir. Muhammad Yazid, M. Sc. Ph. D
NIP.196205101988031002

Indralaya, September 2023

Ketua Jurusan

Sosial Ekonomi Pertanian



Dessy Adriani, S.P., M.Si
NIP.197412262001122001

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari adalah minyak goreng. Asupan minyak goreng harian kita berdampak langsung pada kesehatan tubuh kita. Minyak salah satu dari sembilan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia, minyak goreng digunakan sehari-hari oleh masyarakat, baik rumah tangga, dunia usaha, industri, dan restoran. Ini adalah komoditas yang sangat penting dan esensial (Goi *et al.*, 2017).

Kita harus mewaspadaai kualitas minyak goreng yang kita gunakan sehari-hari. Minyak diproduksi oleh tumbuhan dan hewan dan tidak larut dalam air. Minyak adalah sejenis bahan kimia yang dikenal sebagai lipid. Minyak berbentuk cair pada suhu normal (Goi *et al.*, 2017).

Salah satu kebutuhan pokok manusia yang digunakan sehari-hari untuk menyiapkan makanan adalah minyak goreng. Minyak goreng dapat menghantarkan panas, memberikan rasa gurih pada makanan, tekstur renyah, warna coklat, dan nilai gizi lebih tinggi (Saadah *et al.*, 2016).

Parameter uji kadar air, bilangan asam lemak bebas, bilangan asam, dan bilangan peroksida digunakan dalam uji analisis mutu minyak goreng. Hasil penelitian untuk bahan minyak goreng curah memenuhi standar SNI untuk kadar air (100%) dan bilangan asam (100%) namun tidak untuk bilangan peroksida. Minyak goreng kemasan memenuhi standar SNI untuk kadar air (50%) dan bilangan asam (100%) serta bilangan peroksida (50%) namun tidak untuk bilangan asam lemak bebas (Risti Lempang dkk., 2016).

Konsumsi minyak goreng oleh masyarakat Kota Pagar Alam dalam 4 tahun terakhir didominasi oleh minyak goreng sawit dengan rerata 93 persen, sedangkan minyak kelapa dan minyak lainnya masing-masing dengan rerata 6 persen dan 1 persen (Tabel 1.1). Tercatat pada tahun 2020 merupakan rata-rata tertinggi konsumsi minyak goreng sawit oleh masyarakat Kota Pagar Alam yaitu sebesar 96 persen. Pada tahun 2021 juga tercatat rata-rata konsumsi minyak goreng sawit oleh

masyarakat Kota Pagar Alam tergolong masih tinggi yaitu sebesar 93 persen meskipun pada tahun tersebut dunia sedang dilanda pandemi covid-19.

Tabel 1.1. Konsumsi Minyak Goreng per Kapita per Minggu di Kota Pagar Alam pada 2018-2021

Tahun	Konsumsi (Liter/Kapita/Minggu)					
	Minyak Kelapa	%	Minyak Sawit	%	Minyak Lainnya	%
2018	0,030	12	0,218	87	0,001	1
2019	0,018	5	0,281	94	0,002	1
2020	0,010	4	0,244	96	0,000	0
2021	0,011	4	0,254	93	0,007	3
Rerata		6		93		1

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Meskipun minyak goreng curah dan minyak goreng bermerek merupakan produk akhir dari operasi industri namun kualitasnya bervariasi. Beragamnya tahapan proses produksi yang dilakukan dalam pembuatannya menyebabkan kualitasnya berbeda-beda. Minyak goreng curah dijual tanpa kemasan berwarna kuning keruh dan hanya melalui satu kali proses penyaringan. Sedangkan minyak goreng bermerek melewati tiga hingga empat prosedur penyaringan berwarna kuning jernih dan dikemas dengan label atau merek tertentu. Karena variasi proses produksinya minyak goreng curah memiliki lebih banyak lemak dan asam oleat dibandingkan minyak goreng bermerek sehingga berdampak buruk bagi kesehatan (Shavana *et al.*, 2014).

Minyak goreng curah adalah minyak goreng yang penyaringannya dilakukan hanya dengan satu kali penyaringan. Minyak goreng curah juga dapat berasal dari minyak goreng kemasan yang ditolak (*reject*) akibat bocor pada kemasan. Minyak goreng *reject* dari pabrik ini ditampung dan disimpan dalam box minyak goreng curah.

Adapun faktor pedagang menggunakan minyak goreng curah terutama dari faktor biaya. Harga minyak goreng curah berada pada kisaran harga Rp 14.000 per kilogram, sedangkan minyak goreng kemasan mencapai kisaran harga Rp 18.000 untuk kemasan 1 liter. Walaupun selisih minyak curah dan kemasan tidak terlalu jauh, tetapi selisih Rp 3000 - Rp 4000 sangat berarti bagi pedagang. Penggunaan minyak goreng curah lebih meringankan ekonomi pedagang jika dibandingkan dengan minyak kemasan. Harga yang lebih murah menjadi alasan pedagang memilih minyak goreng curah, jika pedagang gorengan menggunakan minyak kemasan tentunya harga gorengan yang didagangkan juga ikut naik dan hal ini akan membuat pembeli gorengan sepi (Zakia *et al.*, 2017). Pedagang umumnya menggunakan minyak goreng curah dengan kualiti berukuran besar sehingga dalam sehari memiliki frekuensi penggorengan yang tinggi (Saadah *et al.*, 2016).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Berapa jumlah penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam?
2. Apa faktor yang mempengaruhi penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam?
3. Bagaimana perilaku penggunaan dan penanganan limbah minyak goreng curah oleh pedagang gorengan di Kota Pagar Alam?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengestimasi jumlah penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang makanan gorengan di Kota Pagar Alam.
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang makanan gorengan di Kota Pagar Alam.
3. Mendeskripsikan perilaku penggunaan dan penanganan limbah minyak goreng curah oleh pedagang makanan gorengan di Kota Pagar Alam

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi penggunaan minyak goreng curah oleh pedagang makanan gorengan. Hasil penelitian ini juga diharapkan menjadi bahan pertimbangan bagi pedagang makanan khususnya pedagang gorengan terkait penggunaan minyak goreng curah dan dapat menjadi bahan referensi serta pengetahuan bagi berbagai pihak yang membutuhkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, F., Retnaningsih, & Rahmayani Johan, I. 2010. Analysis of the Behaviour Effects in Using Cooking Oil on the Participation Program of Collecting the Used Cooking Oil in Bogor Ci. *Jur. Ilm. Kel. & Kons*, 3(2), 184–189.
- Anggraini, P., Sigit, B., Dan, P., Suryanty, M., Sosial, J., & Pertanian, E. (n.d.). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pembelian Minyak Goreng Curah Pada Rumah Tangga di Kota Bengkulu
- Badan Pusat Statistik. 2022. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Minyak dan Kelapa Per Kabupaten/Kota (Satuan Komoditas).
- Costa, A., Monteiro, A., Fontes, B., Cunha, B., Duarte, B., & Barbosa, C. 2013. *7^o a* (Vol. 0).
- Goi, M., Yasin, Y. K., & Mohamad, Z. I. 2017. Identifikasi Penggunaan Minyak Goreng oleh Pedagang Pisang Goreng di Kecamatan Kota Tengah Kota Gorontalo. *Health and Nutritions Journal (JHN)*, 3(1), 28–34.
- Herdian, Gustmi Harahap, & Saleh, K. 2020. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Minyak Goreng Curah di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ilmiah Pertanian (JIPERTA)*, 1(1), 106–111.
- Hidayat, L., & Halim, S. 2013. Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159–168.
- Hutahaean, Jeperson. 2014. *Konsep Sistem Informasi*. Yogyakarta: Deepublish
- Ii, B. A. B. (n.d.). *Al Bara, Pengaruh Perilaku Pedagang ...*, hal. 247. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, (Jakarta : Balai Pustaka, 2001), hal. 671. 13. 13–44.
- Risti Lempang, I., Pelealu, N. C., & Fatimawali. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah Dan Minyak Goreng Kemasan Di Manado. *Pharmacon*, 5(4), 155–161.
- Saadah, A., Martini, M., & Yuliawati, S. 2016. Gambaran Minyak Goreng Yang Dipakai Penjual Penyetan Di Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 4(4), 311–318.
- Saragih, F. H. 2017. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Minyak Goreng di Kota Medan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Shavana, B. D., Mozart, H. M., Darus, B., Satia, D., & Lubis, N. 2014. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Dan Penawaran Minyak Goreng Curah Di Kota Medan. *Journal of Agriculture and Agribusiness Socioeconomics*, 3(3), 1–15.
- Sudirman, S., & Ubaidillah, U. 2020. Pengaruh Modal Terhadap Pendapatan Pedagang (Studi kasus: Pasar Angso Duo Kota Jambi). *Eksis: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 11(2), 137.

Sugiyono, 2013, Metode Penelitian Bisnis. Bandung: Alfabeta. www.aeki-aice.org.
Konsumsi Kopi Indonesia. 2016. Januari 2016 . (diakses 26 Februari 2016).
www.bps.go.id. Produksi Hasil Kopi Indonesia. 2015. September 2015.
(diakses 4 Maret 2016) www.bisniskeuangan.kompas.com. Saatnya Bangga
Dengan Kopi Negeri Sendiri. Februari 2016

Sutarman. 2012. *Pengantar Teknologi Informasi*. Bumi Aksara: Jakarta

Zakia, F., Safrida, S., & Zakiah, Z. 2017. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam Pembelian Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan (Studi Kasus Pasar Peunayong Kota Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(1), 57–66.