

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minyak goreng bagi masyarakat Indonesia adalah salah satu kebutuhan pokok atau merupakan salah satu dari Sembako (sembilan bahan pokok) menurut keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan. Dalam kehidupan sehari-hari minyak goreng dikonsumsi oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia baik yang berada di perkotaan maupun perdesaan (Amang, 1996: 37). Minyak goreng digunakan untuk memasak seperti: penumis, penggorengan dalam jumlah yang sedikit maupun banyak. Sebab minyak goreng dapat memberikan aroma yang sedap, cita rasa yang lebih lezat, gurih, membuat makanan menjadi renyah atau *crispy*, serta penampilan yang lebih menarik memberikan warna keemasan dan kecoklatan daripada makanan yang dikukus, direbus atau dipanggang.

Buana (2001) dalam Utama (2013) Minyak goreng atau disebut RBD (*Refined, Bleached, Deodorized*) Olein merupakan salah satu hasil olahan kelapa sawit yang menjadi bahan makanan pokok yang mendapat perhatian khusus dari pemerintah. Minyak goreng dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat tanpa memandang status sosial, ekonomi dan politik. Menurut surat Keputusan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Nomor : 02240/B/SK/VII/1991 tentang pedoman persyaratan mutu serta label dan periklanan makanan yang dimaksud minyak goreng (*cooking oil*) adalah minyak yang diperoleh dari atau dengan cara memurnikan minyak nabati, dengan tujuan untuk menghilangkan bahan-bahan logam, bau, asam lemak bebas dan zat-zat warna.

Minyak goreng secara umum terdiri dari dua kelompok, yakni minyak goreng hewani dan minyak goreng nabati. Minyak nabati adalah yang paling banyak digunakan, terutama untuk menggoreng, karena lebih mudah didapatkan. Minyak goreng nabati ini dapat dibuat dari berbagai sumber seperti kelapa, kelapa sawit, dan kedelai. Di Indonesia minyak goreng nabati yang paling sering digunakan adalah minyak goreng bahan baku kelapa sawit. Selain karena Indonesia merupakan negara penghasil kelapa sawit, minyak ini juga cukup ideal dari segi harga dan ketersediaan (Amang, 1996:38).

Minyak goreng kelapa sawit terbagi dalam dua jenis, yaitu minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan yang bermerek. Minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan yang bermerek merupakan sama-sama hasil dari proses industri namun berbeda dari kualitas prosesnya. Untuk minyak goreng kemasan yang bermerek penyaringannya dilakukan 3-4 kali, sedangkan minyak goreng curah hanya dilakukan 1 kali penyaringan. Sehingga jika dilihat dari warnanya sangat berbeda, minyak goreng kemasan yang bermerek bewarna lebih jernih di bandingkan dengan minyak goreng curah yang berwarna kuning keruh.

Dilihat dari aspek kebersihan serta kualitas produk, minyak goreng curah tidak sebaik minyak goreng kemasan yang bermerek. Minyak goreng curah di distribusikan dalam drum-drum dengan wadah terbuka sehingga membuat kebersihannya tidak terjamin. Sedangkan minyak goreng kemasan yang bermerek lebih higienis, lebih sehat dan kemasan lebih layak. Dari segi kandungan minyak goreng curah kadar lemaknya lebih tinggi dibandingkan dengan minyak goreng kemasan yang bermerek. Selanjutnya diikuti dengan harganya minyak goreng curah relatif lebih murah dari pada minyak goreng kemasan yang bermerek.

Beredarnya minyak goreng curah di pasaran serta berbagai macam produk minyak goreng kemasan yang bermerek yang semakin gencar ditawarkan membuat konsumen memiliki banyak pilihan dalam melakukan pembelian. Banyak faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam melakukan pembelian suatu produk, sehingga perlu diketahui faktor-faktor apa saja yang membuat konsumen membeli dan mengonsumsi produk minyak goreng curah hingga saat ini, ditengah semakin banyaknya para pesaing dalam menyusun strategi pemasaran yang menekankan pada faktor-faktor tersebut.

Menurut Setiadi (2003:11) Keputusan pembelian dari konsumen sangat dipengaruhi oleh faktor kebudayaan, sosial, pribadi, dan psikologis. Sebagian besar adalah faktor-faktor yang tidak dapat dikendalikan oleh pemasar. Jadi, semakin banyak pengetahuan pemasar tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku pembelian konsumen, semakin besar kemampuan mereka untuk mendesain penawaran produk dan jasa yang menarik, serta mengenali dan menargetkan segmen-segmen pasar yang berarti.

Pentingnya penelitian konsumen untuk mengetahui sejauh mana kebutuhan konsumen dan juga bagaimana tanggapannya akan produk yang dikonsumsinya yang berarti berhubungan dengan kepuasan konsumen serta penelitian dapat berfungsi sebagai basis untuk pendidikan dan perlindungan konsumen, dan melengkapi informasi yang penting untuk keputusan kebijakan umum. Menurut Sumarwan (2011:8) pemahaman yang baik mengenai perilaku konsumen akan menjadikan konsumen memiliki informasi yang lebih baik mengenai dirinya, sehingga dapat mengendalikan perilakunya agar dapat menjadikan konsumen yang bijak dan melindungi dirinya dari praktik-praktik bisnis yang merugikan mereka. Selain itu penelitian konsumen ini dapat membantu produsen dalam memahami konsumen untuk mengambil keputusan yang lebih baik. Untuk bersaing di pasaran produsen dapat memperbaiki kualitas dari produk yang ditawarkan sehingga dapat menarik perhatian konsumen baru dan mempertahankan konsumen yang sudah ada.

B. Rumusan Masalah

Saat ini kita lihat banyaknya produk minyak goreng kemasan yang bermerek yang beredar di pasaran. Produk minyak goreng kemasan yang bermerek tersebut diantaranya: Bimoli, Tropical, Sanco, Sania, Sari Murni, dan lain-lain. Meskipun minyak goreng kemasan yang bermerek memiliki banyak keunggulan dan semakin marak beredar di pasaran, namun minat konsumen untuk membeli minyak goreng curah masih ada.

Kota Padang merupakan kota terbesar di Provinsi Sumatera Barat dengan jumlah penduduk terbanyak sebanyak 889.561 jiwa (Lampiran 1). Dengan jumlah penduduk sebanyak ini diasumsikan permintaan akan bahan-bahan pokok termasuk minyak goreng curah juga tinggi. Sebagai Ibukota Provinsi Sumatera Barat, Kota Padang memiliki satu pasar tradisional yang besar yaitu Pasar Raya Padang, 9 pasar yang ada di Kota Padang adalah pasar pembantu yang dikelola oleh pemerintah dan 7 pasar dikelola oleh non pemerintah. (Lampiran 2). Dari beberapa pasar tradisional yang ada di Kota Padang, Pasar Raya merupakan satu-satunya pasar yang paling besar yang merupakan pusat perdagangan berbagai macam komoditi termasuk minyak goreng curah.

Minyak goreng dikonsumsi hampir seluruh masyarakat, baik itu ditingkat rumah tangga maupun industri makanan. Fungsi minyak goreng di kedua tingkat konsumen pada umumnya bukan sebagai bahan baku namun hanya sebagai bahan pembantu. Fungsi minyak goreng sangat penting dalam menciptakan aroma, rasa, warna, daya simpan dan dalam beberapa hal juga dapat sebagai alat peningkat nilai gizi (Amang, 1996: 56).

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari salah satu distributor besar minyak goreng curah PT. Mustika Jaya Selaras yang beralamat di Jalan Kampung Nias 3 No.8 Kota Padang dengan Nomor Izin Usaha 2.1.4.732763 menyebutkan bahwa penjualan minyak goreng curah perharinya ± 10 ton, dan dalam satu minggu minyak goreng curah terjual ± 40 ton. Berdasarkan informasi di atas maka dapat kita lihat bahwa minat konsumen dalam membeli minyak goreng curah masih ada.

Tahun 2015 pemerintah telah melarang atas penjualan minyak goreng curah sesuai dengan Peraturan Menteri Perdagangan (Permendag) Nomor 80/M-DAG/PER/10/2014 (Lampiran 3) karena hanya dengan dilakukan satu kali penyaringan kadar lemaknya lebih tinggi. Kebersihan minyak goreng curah pun juga tidak bisa menjamin kesehatan bagi konsumen karena minyak ini di distribusikan dalam drum-drum dengan wadah terbuka.

Meskipun dengan dikeluarkannya peraturan baru oleh pemerintah tentang larangan menjual minyak goreng curah di pasaran, namun minat konsumen terhadap minyak goreng curah masih ada. Padahal dari segi kualitas dan kebersihan minyak goreng curah tidak sebaik minyak goreng kemasan yang bermerek sehingga membuat peneliti tertarik untuk meneliti perilaku konsumen minyak goreng curah ini.

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari Badan Pusat Statistik, rata-rata harga minyak goreng pada tahun 2014 menunjukkan bahwa rata-rata harga minyak goreng curah lebih rendah dibandingkan dengan berbagai macam harga minyak goreng kemasan yang bermerek lainnya. Rata-rata harga minyak goreng curah pada tahun 2014 adalah Rp. 11.405/Kg, sedangkan rata-rata harga minyak goreng kemasan bermerek adalah Bimoli Rp.16.766/Kg, Tropical Rp.16.670/Kg, Sania Rp.16.301/Kg, dan Sari Murni Rp.15.295/Kg (Lampiran 4).

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian ilmiah yang dituangkan dalam bentuk tulisan dengan judul **“Analisis Pengaruh Faktor Kebudayaan, Sosial, Pribadi, dan Psikologis Terhadap Pembelian Minyak Goreng Curah Di Kota Padang”**

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah: Menganalisis pengaruh faktor kebudayaan, sosial, pribadi, dan psikologi terhadap pembelian minyak goreng curah di Kota Padang.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat hasil penelitian ini adalah:

1. Memberikan acuan bagi pemerintah terkait dengan pelaksanaan peraturan pemerintah yang melarang penggunaan minyak goreng curah serta menjadi pertimbangan terhadap kebijakan-kebijakan yang akan di ambil oleh pemerintah.
2. Menjadi informasi yang berguna untuk produsen minyak goreng curah agar dapat merumuskan, merencanakan dan menerapkan strategi pemasaran baru terkait dengan peraturan pemerintah yang melarang menjual minyak goreng curah.
3. Manfaat penelitian ini bagi penelitian yang akan datang adalah sebagai acuan dalam melakukan penelitian yang berhubungan dengan perilaku konsumen terhadap minyak goreng curah.