

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Minyak goreng bekas adalah minyak bekas yang diperoleh dari berbagai minyak bekas seperti minyak sayur, minyak samin, minyak jagung dan lain-lainnya, yang telah digunakan beberapa kali penggorengan. Minyak goreng bekas masih dapat dikonsumsi kembali untuk menggoreng, akan tetapi pada proses penggorengan terbentuk penyusutan kualitas gizi makanan yang digoreng, minyak goreng bekas tersebut mempunyai sifat karsinogen (penyebab sel kanker) (Yuniwati, 2019). Jelas bahwasannya penggunaan minyak goreng bekas secara terus menerus dapat menimbulkan masalah kesehatan. Tidak hanya bagi kesehatan minyak goreng bekas yang dilepaskan ke lingkungan baik ke saluran pembuangan maupun ke tanah, maka akan berdampak negatif bagi lingkungan. Membuang langsung minyak goreng bekas ke sungai akan menyebabkan rusaknya sistem kehidupan makhluk hidup yang berada di sungai. Tidak hanya di sungai, membuang minyak goreng bekas ke tanah pun akan mempengaruhi tingkat kesuburan tanah. Lebih lanjut, limbah minyak goreng bekas yang masuk ke lingkungan dapat mencemari kandungan mineral dalam air bersih (Wardhani et al., 2022).

Kabupaten Bantul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki banyak destinasi wisata, sehingga terdapat banyak sektor bisnis salah satunya yaitu rumah makan, restoran, katering dan hotel. Hal tersebut memiliki

potensi menghasilkan limbah minyak goreng bekas. Berdasarkan data pada Dinas Pariwisata dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Bantul Tahun 2022, terdapat 353 perusahaan bisnis jasa makanan diantaranya rumah makan, restoran, catering, dan 3 hotel berbintang. Banyaknya perusahaan/bisnis jasa makanan di Kabupaten Bantul dapat menghasilkan banyak limbah minyak goreng bekas.

Limbah minyak goreng bekas yang dihasilkan pelaku rumah tangga maupun perusahaan/bisnis jasa makanan dapat dilakukan pengolahan, agar dapat dimanfaatkan kembali. Beberapa penelitian yang terkait pemanfaatan minyak goreng bekas antara lain, menurut (Suryatini, 2022) minyak goreng bekas memiliki potensi yang besar sebagai bahan bakar biodiesel. Menurut Inayati & Dhanti, (2021) minyak goreng bekas dapat dimanfaatkan menjadi lilin aromaterapi.

Berdasarkan studi lapangan dan wawancara yang dilakukan terhadap perusahaan/bisnis jasa makanan yaitu, Rocket Chicken, Warung Pecel Lele, Warmindo, rumah makan dan restoran yang berada di Kabupaten Bantul, perusahaan Rocket Chicken jalan Imogiri Timur melakukan kerja sama dengan perusahaan lain untuk menangani limbah minyak goreng bekas yang mereka hasilkan. Salah satu Warung Pecel Lele membuang minyak goreng bekas secara langsung ke saluran pembuangan, sedangkan rumah makan Padang mengelola minyak goreng bekas menjadi bahan pembuatan sambal. Selain itu, perusahaan/bisnis jasa makanan restoran dan Warmindo menjual minyak goreng bekas kepada pengepul minyak goreng bekas. Hal ini

dilakukan, daripada membuang minyak goreng bekas lebih baik dijual untuk mendapatkan keuntungan ekonomi.

Sistem kerja pengepul minyak goreng bekas adalah pengepul akan mencari minyak goreng bekas ke perusahaan/bisnis jasa makanan yang bersedia menjual minyak goreng bekas ke pengepul, kemudian pengepul akan menampung minyak goreng bekas tersebut dan kemudian dijual. Sehingga kegiatan ini dapat dikatakan sebagai kegiatan bisnis. Pengumpulan minyak yang dilakukan pengepul juga termasuk ke dalam aktivitas *reverse logistics*. Definisi *reverse logistics* mencakup serangkaian proses perbaikan produk, daur ulang dan pembuangan produk bekas (Rogers & Tibben-Lembke, 1998).

Menurut kompas.id, minyak goreng bekas atau minyak jelantah belum memiliki aturan yang spesifik sebagai limbah maupun larangan penggunaannya sebagai bahan konsumsi. Sehingga siapa saja dapat membeli minyak jelantah tanpa pengawasan ke mana minyak jelantah akan digunakan sehingga menyebabkan oknum nakal yang mendaur ulang minyak goreng bekas (Irene et al., 2020). Menurut sumber grid.id, minyak goreng curah yang beredar di pasaran adalah hasil olahan minyak goreng bekas yang dijual oleh pedagang nakal, sehingga kualitasnya sudah tidak baik untuk dikonsumsi tubuh (Hidayati, 2022).

Mempertimbangkan keberlanjutan dari sudut pandang lingkungan, sosial, kesehatan masyarakat, dan ekonomi memerlukan pengolahan limbah minyak goreng bekas. Salah satu bentuk pengolahan minyak jelantah adalah *reverse logistic*. Langkah awal untuk mewujudkan *reverse logistics* adalah

membutuhkan tempat pengumpulan atau fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas, sehingga diperlukan jaringan pengumpulan minyak goreng bekas yang tersusun dengan baik. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah kerjasama atau berkolaborasi antar perusahaan/bisnis jasa makanan. Untuk mewujudkan kerjasama yang baik dibutuhkan titik-titik yang bersedia menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas. Fasilitas yang dimaksud adalah lokasi/tempat fisik untuk menyimpan, pengolahan dan distribusi. Adanya fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas dapat membantu perusahaan/bisnis jasa makanan maupun masyarakat menyalurkan minyak goreng bekas ke fasilitas pengumpulan dan meminimalisir penyalahgunaan minyak goreng bekas. Alasan memilih perusahaan/bisnis jasa makanan sebagai fasilitas pengumpulan adalah sebagai bentuk tanggung jawab serta peran perusahaan/ bisnis jasa makanan dalam menangani limbah yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil wawancara lanjutan menunjukkan bahwa, perusahaan/bisnis jasa makanan yaitu, rumah makan, Warung Pecel Lele, restoran dan Warmindo tidak bersedia menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas dikarenakan tidak adanya kemauan/niat serta tidak memiliki sumber daya yang memadai seperti tidak memiliki alat serta fasilitas/tempat dan sumber daya manusia yang memahami tentang minyak goreng bekas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui apa yang bisa mendorong niat perusahaan/bisnis jasa makanan untuk bersedia menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas. Niat adalah kemauan, rencana,

tekad, dan janji yang diberikan kepada diri sendiri untuk melakukan tindakan tertentu. Dapat dimaksudkan bahwa seseorang akan bertindak sesuai dengan kemauan yang dimilikinya (Gahagho et al., 2021). Berdasarkan hasil studi literatur yang telah dilakukan, terdapat lima faktor yang dapat mendorong niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas. Adapun faktor-faktor pendorong yang dimaksud yaitu faktor lingkungan, ekonomi, tanggung jawab sosial, regulasi dan komitmen manajemen. Oleh karena itu penelitian ini difokuskan untuk melihat apakah faktor pendorong tersebut berpengaruh signifikan secara positif terhadap niat perusahaan/pelaku bisnis jasa makanan untuk menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas di Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Identifikasi Masalah

Berlandaskan latar belakang di atas dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Beberapa perusahaan/bisnis jasa makanan yang sudah menjual minyak goreng bekas kepada pengepul untuk mendapatkan keuntungan ekonomi belum memikirkan keberlanjutan lingkungan dan sosial.
2. Terdapat perusahaan/bisnis jasa makanan yang masih membuang minyak goreng bekas secara sembarangan tanpa memikirkan keberlanjutan lingkungan.

3. Belum adanya perusahaan/bisnis jasa makanan yang bersedia menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas sebagai bagian aktivitas *reverse logistics*.

C. Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki batasan-batasan agar menghindari meluasnya masalah dalam pengambilan kesimpulan sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan pada perusahaan/bisnis jasa makanan di Kabupaten Bantul.
2. Perusahaan/bisnis jasa makanan yang diteliti terdiri dari restoran, katering dan hotel (hotel bintang tiga, empat dan lima).
3. Faktor-faktor pendorong yang dipakai untuk penelitian ini berdasarkan hasil studi literatur yang terdiri dari faktor lingkungan, ekonomi, regulasi, tanggung jawab sosial dan komitmen manajemen.
4. Metode yang digunakan yaitu Regresi *Linear* Berganda.

D. Rumusan Masalah

Berlandaskan latar belakang di atas dapat dirumuskan rumusan masalah antara lain:

1. Apakah faktor lingkungan berpengaruh signifikan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?

2. Apakah faktor ekonomi berpengaruh signifikan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?
3. Apakah faktor regulasi berpengaruh signifikan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?
4. Apakah faktor tanggung jawab sosial berpengaruh signifikan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?
5. Apakah faktor komitmen manajemen berpengaruh signifikan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?
6. Berapa besar niat yang dibentuk faktor pendorong pada perusahaan/bisnis jasa makanan sehingga bersedia sebagai fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?
7. Apakah niat perusahaan/bisnis jasa makanan sebagai fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas berpengaruh signifikan terhadap faktor pendorong secara bersamaan?
8. Berapa besar perusahaan/bisnis jasa makanan berniat sebagai fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas?

E. Tujuan Penelitian

Berlandaskan rumusan masalah yang dijabarkan di atas, maka tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh faktor lingkungan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
2. Mengetahui pengaruh faktor ekonomi terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
3. Mengetahui pengaruh faktor regulasi terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
4. Mengetahui pengaruh faktor tanggung jawab sosial terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
5. Mengetahui pengaruh faktor komitmen manajemen terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
6. Mengetahui besar faktor pendorong membentuk niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
7. Mengetahui pengaruh faktor pendorong secara bersamaan terhadap niat perusahaan/bisnis jasa makanan menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
8. Mengetahui besar niat perusahaan/bisnis jasa makanan untuk menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.

F. Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini, dinantikan dapat memperoleh faedah sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan memberikan edukasi pentingnya mengumpulkan minyak goreng bekas dan mendukung aktivitas *reverse logistics* kepada perusahaan/bisnis jasa makanan.
2. Penelitian ini dapat digunakan sebagai penelitian selanjutnya mengenai fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas.
3. Penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada pembuat kebijakan dalam membuat peraturan terkait pengumpulan minyak goreng bekas.