

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kota Yogyakarta merupakan salah satu kota besar dengan populasi penduduk sebesar 449.890 orang (Badan Pusat Statistik Kota Yogyakarta, 2022). Oleh karena itu, Kota Yogyakarta merupakan tempat yang tepat bagi pelaku usaha mencari peluang bisnis terutama pada usaha makanan. Dapat dilihat dari pertumbuhan ekonomi industri usaha makanan dan minuman dengan kontribusi 3,68% pada produk domestik regional bruto ( Badan Pusat Statistik Kota Yogyakarta, 2021). Peningkatan populasi tersebut menarik perhatian pelaku bisnis yang ingin membuka usaha makanan salah satunya usaha *katering*.

Katering sendiri merupakan salah satu peluang bisnis usaha yang menguntungkan untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam suatu kondisi. Katering merupakan salah satu penyedia jasa untuk melayani permintaan makanan dan minuman dalam berbagai keperluan seperti, acara pernikahan, rumah sakit, kegiatan kampus, industri, dan instansi pemerintah. Katering dijadikan pilihan yang tepat bagi masyarakat yang ingin menghemat waktu, menghemat biaya, dan lebih efisien yang mudah dipesan antar. Makanan juga harus enak untuk kebutuhan akan kepuasan pelanggan terpenuhi dan tidak ragu untuk datang kembali

Banyaknya minat pelanggan di usaha katering dapat memungkinkan meningkatnya limbah seperti *food waste* seperti minyak goreng bekas di usaha katering. Minyak goreng bekas merupakan minyak limbah yang berasal dari minyak jagung, minyak zaitun, dan minyak sayur. Minyak ini adalah minyak bekas yang telah digunakan pada usaha katering.

Konsumsi minyak goreng di Indonesia cukup tinggi menurut Gabungan Pengusaha Kelapa sawit sebesar 18,5 juta ton pada tahun 2021 (Ivan, 2022). Menurut Kapitan (2013) minyak goreng hanya dapat digunakan 3-4 kali penggorengan. Penggunaan minyak goreng secara berlebihan dapat menyebabkan beberapa gangguan kesehatan yaitu dapat merusak usus halus, bagian pembuluh darah, bagian jantung dan juga bagian hati (Mustika, 2015).

Menurut Ardhany & Lamsiyah (2018), minyak goreng bekas dapat menyebabkan timbulnya penyakit jantung koroner, *stroke*, hipertensi dan kanker dengan secara tidak langsung dapat mengakibatkan kematian bila dikonsumsi secara berkelanjutan. Selain memiliki dampak pada kesehatan, minyak goreng bekas juga memiliki dampak pada lingkungan jika tidak dikelola dengan baik. Minyak goreng bekas dapat mencemari air dengan menimbulkan bau yang tidak sedap pada saluran air. Minyak goreng bekas juga dapat membeku bila mencapai suhu rendah sehingga menghambat saluran pipa pembuangan (Kusnadi, Endi. 2018). Dibalik dampak yang ditimbulkan dari minyak goreng bekas pelaku usaha sebaiknya mempertimbangkan proses pengelolaan minyak goreng bekas.

Pelaku usaha catering yang belum melakukan proses pengelolaan limbah seharusnya melakukan pengelolaan yang dianjurkan dari pemerintah berdasarkan kebijakan yang telah berlaku menurut Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang pengelolaan lingkungan hidup (UUPLH), dalam Pasal 5 ayat (3) UUPLH yang menyatakan bahwa setiap orang mempunyai hak untuk berperan dalam rangka pengelolaan lingkungan hidup sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku dan diatur dalam Pasal 16 ayat (1) UUPLH yang menyatakan bahwa “*setiap penanggung jawab usaha atau kegiatan wajib melakukan pengelolaan limbah hasil usaha atau kegiatan*”. Perlu dilakukan upaya dalam pemanfaatan minyak goreng bekas agar tidak mencemari lingkungan.

Kurangnya pengetahuan dari pihak usaha dalam pengelolaan minyak goreng bekas mengenai dampak kesehatan dan lingkungan yang disebabkan jika minyak goreng bekas tidak diolah sebelum dibuang. Pada studi lapangan yang telah dilakukan di catering Paprika kota Yogyakarta, menyatakan belum adanya pengelolaan minyak goreng bekas di usaha catering tersebut dengan alasan kurangnya pengetahuan. Selain itu hambatan lain dalam proses pengelolaan diantaranya kurangnya teknologi pengelolaan, kuantitas pasokan tidak menentu, kurang insentif, dan kurangnya implementasi kebijakan merupakan hambatan pada usaha catering dalam niat pengelolaan minyak goreng bekas (Avinash dkk, 2018).

Liputan6.com (2022) menyampaikan minyak goreng bekas memiliki dampak buruk bagi kesehatan tubuh maupun lingkungan, Yomi salah satu

masyarakat Yogyakarta yang mampu berinovasi dalam proses pengelolaan untuk memanfaatkan minyak jelantah sebagai bahan utama dalam pembuatan sabun pembersih pakaian yang ramah lingkungan dengan bermerek Langis. Hal tersebut seharusnya dapat dijadikan pembelajaran untuk memanfaatkan limbah minyak goreng bekas menjadi barang bernilai jual. Pentingnya kesadaran dari pihak manajemen catering untuk mengelola minyak bekas agar dapat dikelola dengan baik sehingga dapat menambahkan keuntungan bagi perusahaan.

*Sustainable Supply Chain Management (SSCM)* memiliki peran penting dalam proses pengelolaan. Menurut Ahi dan Searcy (2013) SSCM adalah penciptaan rantai pasok yang dikoordinasikan melalui integrasi sukarela dengan pertimbangan ekonomi, sosial dan lingkungan dengan sistem bisnis antar-organisasi kunci yang dirancang untuk mengelola bahan, informasi, dan arus modal secara efisien dan efektif yang berkaitan dengan pengadaan, produksi, dan distribusi produk atau jasa dalam rangka memenuhi persyaratan pemangku kepentingan dan meningkatkan profitabilitas, daya saing, dan ketahanan organisasi dalam jangka pendek dan jangka panjang. Konsep SSCM tersebut dapat diterapkan dalam pengelolaan minyak goreng bekas, salah satunya dengan memanfaatkan kembali limbah minyak goreng bekas menjadi produk yang bernilai, contohnya: *Biodiesel*; sabun dll.

Untuk mengatasi limbah minyak goreng bekas. Dilakukan riset dengan menentukan faktor apa saja yang menjadi pendorong serta penghambat pengelolaan minyak goreng bekas pada usaha catering. Faktor yang diteliti

didapatkan dari penelitian terdahulu yang berkaitan dengan minyak goreng bekas kemudian dilakukan validasi ke pihak catering untuk mendapatkan faktor yang sesuai dengan kondisi di lapangan. Penelitian ini membahas mengenai faktor pendorong dan penghambat apa saja yang mempengaruhi niat dalam pengelolaan minyak goreng bekas pada usaha catering yang terdapat di Kota Yogyakarta wilayah utara.

Dengan menggunakan metode AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Metode ini sebelumnya pernah digunakan oleh Azra, (2020) untuk menentukan kriteria terbaik berdasarkan pemilihan supplier pipa *scaffolding* di PT.Pratiwi Putri Sulung. Hasil dari penelitian ini untuk mengetahui tingkat prioritas dari faktor pendorong dan penghambat pada usaha catering. Riset ini mengangkat judul “ANALISIS TINGKAT PRIORITAS FAKTOR PENDORONG & PENGHAMBAT PENGELOLAAN MINYAK GORENG BEKAS PADA USAHA KATERING MENGGUNAKAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS* (AHP)”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari pembahasan latar belakang di atas, didapatkan identifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Tingkat pertumbuhan catering mengakibatkan meningkatnya minyak goreng bekas yang dihasilkan
2. Dampak merugikan dari limbah minyak goreng bekas pada lingkungan usaha catering
3. Bahaya minyak goreng bekas bagi kesehatan

4. Kurangnya informasi yang jelas dari pemerintah mengenai pengelolaan minyak goreng bekas

### **C. Batasan Masalah**

Batasan yang diperlukan untuk menghindari luasnya masalah dalam pengambilan kesimpulan, sebagai berikut :

1. Objek dari riset yaitu pada usaha catering di Kota Yogyakarta wilayah utara meliputi Kecamatan Tegalrejo, Kecamatan Jetis, Kecamatan Gondokusuman, Kecamatan Gedongtengen, Kecamatan Danurejan, Kecamatan Wirobrajan, dan Kecamatan Ngampilan.
2. Penelitian berfokus pada niat pelaku usaha dalam pengelolaan minyak goreng bekas
3. Penelitian hanya menganalisis faktor pendorong & penghambat pengelolaan minyak goreng bekas
4. Jenis catering yang diteliti adalah catering pesta, industri, dan rumah sakit.
5. Metode yang digunakan menggunakan AHP

### **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang didapatkan dari latar belakang dan identifikasi sebagai berikut :

1. Apa saja faktor pendorong antar faktor penghambat pada pengelolaan minyak goreng bekas di usaha catering?
2. Bagaimana tingkat prioritas kepentingan faktor pendorong pengelolaan minyak goreng bekas pada setiap usaha catering?

3. Bagaimana tingkat prioritas kepentingan faktor penghambat pengelolaan minyak goreng bekas pada setiap usaha katering?
4. Urutan prioritas faktor pendorong yang paling berpengaruh pada keseluruhan katering?
5. Urutan prioritas faktor penghambat yang paling berpengaruh pada keseluruhan katering?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Terdapat tujuan dari riset ini dapat dilihat dari permasalahan yang telah dijelaskan di atas sebagai berikut :

1. Mengetahui faktor pendorong yang terdapat pada usaha katering.
2. Mengetahui tingkat prioritas kepentingan faktor pendorong pengelolaan minyak goreng bekas pada setiap usaha katering.
3. Mengetahui tingkat prioritas kepentingan faktor penghambat pengelolaan minyak goreng bekas pada setiap usaha katering.
4. Urutan prioritas faktor pendorong yang paling berpengaruh pada keseluruhan katering.
5. Urutan prioritas faktor pendorong yang paling berpengaruh pada keseluruhan katering.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian mengenai pengelolaan minyak goreng bekas, sebagai berikut :

1. Memberikan informasi terhadap pihak katering mengenai tingkat kepentingan faktor pendorong dan penghambat dalam melakukan

pengelolaan minyak goreng bekas, sehingga pihak catering dapat mempertimbangkan lebih tepat

2. Sebagai referensi pada penelitian selanjutnya dan menjadikan pengetahuan tambahan pada studi kasus minyak goreng bekas