

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk yang terus meningkat setiap tahunnya. Peningkatan jumlah penduduk dapat mempengaruhi pola konsumsi pangan bagi masyarakat, khususnya konsumsi minyak goreng. Minyak goreng yang digunakan berulang kali akan menyebabkan asam lemak pada minyak menjadi lebih jenuh dan berubah warna, yang biasa disebut dengan minyak goreng bekas. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam menggunakan minyak goreng menyebabkan banyak masyarakat yang menggunakan secara berulang-ulang sehingga dapat berdampak pada kesehatan manusia dan lingkungan. Limbah minyak goreng bekas merupakan masalah yang umum terjadi di kawasan komersial seperti hotel, restoran dan *catering* juga pada sektor rumah tangga (Damayanti et al., 2020).

Padatnya masyarakat serta pertumbuhan jumlah sektor komersil seperti restoran, hotel dan *catering* juga dirasakan di Kabupaten Bantul. Hal tersebut didukung oleh data dari Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta (Yogyakarta.bps.go.id) tahun 2022 dan Dinas Pariwisata (bappeda.jogjaprovo.go.id) tahun 2022 yang menunjukkan jumlah hotel terakomodasi yang ada di Kabupaten Bantul sebanyak 3 unit hotel bintang, 56 restoran dan 184 *catering*.

Dari hasil observasi awal dan wawancara yang telah dilakukan ke pengelola BUMDes diketahui bahwa Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Panggung Lestari yang terletak di Kalurahan Panggungharjo, Kabupaten Bantul tersebut sempat beroperasi dan mendukung program pengelolaan serta pengumpulan minyak goreng bekas. Pengumpulan minyak goreng bekas tersebut mulai aktif dilakukan sejak tahun 2014 melalui jejaring bank sampah di seluruh Daerah Istimewa Yogyakarta dan beberapa sektor komersial yang akan dikumpulkan dan dilakukan filterisasi di BUMDes Panggung Lestari dan

kemudian disetor ke PT. Danone Indonesia. Namun, untuk sekarang BUMDes Panggung Lestari hanya memfokuskan pengumpulan minyak goreng bekas dari sektor rumah tangga dan memberhentikan pengumpulan minyak goreng bekas dari sektor komersil dikarenakan untuk sektor komersil harus memiliki kebijakan izin penggunaan minyak goreng bekas yang harus jelas dari pemerintah. Susahnya dalam pengurusan izin dan banyaknya pengepul swasta yang mematok harga minyak goreng bekas menjadi pertimbangan bagi BUMDes Panggung Lestari untuk mengumpulkan dan mengelola minyak goreng bekas.

Selain itu untuk memperkuat akar permasalahan yang ada dilakukan observasi awal dan wawancara ke beberapa sektor komersial seperti hotel, restoran dan *catering* yang ada di Kabupaten Bantul, yang mana didapatkan bahwa untuk saat ini masih belum ada fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas yang jelas sehingga perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan tersebut mengumpulkan minyak goreng bekas langsung ke pengepul swasta atau mengelola ulang minyak tersebut untuk memperoleh keuntungan dari segi ekonomi. Selain itu, observasi juga sempat dilakukan ke salah satu pengepul swasta yang ada di Kabupaten Bantul. Menurut Bapak Eko selaku pengelola mengatakan bahwa pengumpulan minyak goreng bekas tidak hanya dilakukan di kabupaten Bantul melainkan juga ke beberapa pelaku usaha bisnis makanan yang ada di kota Yogyakarta. Namun, pengumpulan tersebut belum tertangani secara maksimal dikarenakan belum dapat menjangkau secara menyeluruh semua sumber minyak goreng bekas.

Menurut Pulansari (2017) aktivitas *reverse logistics* dapat dijadikan urutan kegiatan untuk mengoptimalkan proses dalam memulihkan nilai dari suatu produk yang tidak dipakai lagi dengan cara mendaur ulang beberapa bagian atau komponen produk. Menurut Heriyanto (2019) aktivitas *reverse logistics* diawali dengan pengumpulan produk yang biasanya dilakukan pada *collection point*, penyortiran, daur ulang kembali, dan pembuangan bagian yang tidak digunakan lagi. Pengelolaan dari setiap aktivitas *reverse logistics*

harus dilakukan dengan baik agar peluang *sustainability* baik secara ekonomi, sosial dan lingkungan dapat dicapai dengan maksimal.

Dari hasil observasi yang telah dilakukan, belum adanya fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas yang jelas menyebabkan banyak dari perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan yang membuang minyak sisa penggorengan ke saluran air dan juga mengumpulkan minyak goreng bekas kepada para pengepul secara informal dimana penanganan minyak goreng bekas hanya untuk mendapatkan keuntungan dari segi ekonomi tanpa memperhatikan keberlanjutan lingkungan dan sosial, maka dari itu perlu dilakukan penanganan dalam pengumpulan minyak goreng bekas secara formal agar dapat meminimalisir penyalahgunaan minyak goreng bekas dan mendukung *sustainability* secara ekonomi, lingkungan dan sosial.. Kekhawatiran akan adanya penyalahgunaan terhadap minyak goreng bekas dan minyak goreng baru yang akan diperjualbelikan dengan harga murah oleh para pengepul menjadi permasalahan yang harus dipertimbangkan. Sehingga perusahaan atau bisnis jasa makanan sebagai pelaku utama dalam menghasilkan limbah minyak goreng bekas harus dapat bertanggungjawab pada limbah yang dihasilkan. Tahap awal agar pengelolaan dapat dikelola dengan baik yaitu adanya fasilitas pengumpulan yang memadai pada *collection point*. Lokasi fasilitas pengumpulan yang jelas dan terstruktur dengan baik dapat menjadi penilaian keberhasilan dalam aktivitas *reverse logistics*. Lokasi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas di Kabupaten Bantul yang belum terstruktur dengan baik mengakibatkan pengumpulan yang dilakukan tidak secara rutin berdampak dengan turunnya harga jual dan kualitas dari minyak goreng bekas tersebut. Perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan dipilih menjadi tempat pengumpulan minyak goreng bekas sebagai bentuk tanggung jawab dan peran aktif dalam menangani minyak goreng bekas seperti yang tertera pada Undang-Undang Nomor 23 tahun 1997 Pasal 16 ayat (1) yang menyebutkan bahwa “setiap penanggung jawab usaha dan/atau kegiatan wajib melakukan pengelolaan limbah hasil usaha atau kegiatan”. Hal ini didukung pula oleh penelitian dari Gómez & Machado (2015) mengatakan bahwa peran

aktif dan keteraturan dari pemangku kepentingan perlu dilakukan untuk mendorong praktik *sustainability* lebih terstruktur.

Oleh karena itu, untuk mewujudkan proses pengelolaan minyak goreng bekas agar bisa bermanfaat dalam jangka waktu yang panjang dan tidak semata – mata ditujukan untuk kepentingan ekonomi, tetapi juga untuk mewujudkan kelestarian lingkungan dan dukungan sosial, maka perlu dilakukan kolaborasi dan kerjasama diantara perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan untuk penyedia fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas sebagai bentuk tanggung jawab terhadap limbah bekas yang mereka hasilkan. Sehingga perlu diketahui faktor – faktor yang dapat menghambat niat pelaku usaha bisnis makanan untuk bersedia menjadi fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas sebagai bentuk dukungan terhadap pengelolaan minyak goreng bekas agar tercipta *sustainability* yang terstruktur.

Berdasarkan pada uraian yang telah dijelaskan pada latar belakang diatas, maka dilakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Faktor Penghambat Niat Sebagai Fasilitas Pengumpulan Minyak Goreng Bekas (Studi Kasus Perusahaan atau Bisnis Jasa Makanan di Kabupaten Bantul)**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat ditentukan identifikasi masalah yaitu :

1. Tidak adanya fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas yang jelas di Kabupaten Bantul.
2. Belum adanya perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan yang bersedia sebagai lokasi pengumpulan dan pengelolaan minyak goreng bekas di Kabupaten Bantul.
3. Pengumpulan minyak goreng bekas dilakukan semata-mata untuk keuntungan ekonomi dan belum mempertimbangkan keberlanjutan sosial dan lingkungan sebagai bagian dari *reverse logistics*.

C. Batasan dan Asumsi

Adapun Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian berfokus di Kabupaten Bantul yang ditujukan ke perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan, seperti hotel, restoran dan *catering* yang telah terdata di wilayah Kabupaten Bantul.
2. Metode yang digunakan adalah regresi linear berganda.
3. Faktor – faktor penghambat yang digunakan adalah *lack of infrastructure and inadequate facility, lack of knowledge & experience, lack of top management commitment, lack of technical expertise, policy & regulation barrier*, dan *financial barriers*.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana pengaruh faktor penghambat niat untuk berperan sebagai fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas bagi perusahaan/pelaku bisnis usaha makanan yang ada di Kabupaten Bantul?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh faktor penghambat niat untuk berperan sebagai fasilitas pengumpulan minyak goreng bekas bagi perusahaan/pelaku bisnis usaha makanan yang ada di Kabupaten Bantul.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Hasil penelitian diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan untuk menentukan lokasi pengumpulan fasilitas minyak goreng bekas dengan memperhatikan faktor-faktor penghambat dari perusahaan atau pelaku usaha bisnis makanan.

2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang edukasi mengenai pengelolaan minyak goreng bekas dengan mempertimbangkan faktor-faktor penghambat dalam mengumpulkan minyak goreng bekas.
3. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai cara menentukan lokasi pengumpulan minyak goreng bekas.