

## **The Impact Of The Price Of Cooking Oil On The Business Of Frying Crackers In Bangil Subdistrict, Pasuruan District**

**Lailatun Nafisa**

[nafisa.rubai@gmail.com](mailto:nafisa.rubai@gmail.com)

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Yadika Bangil

### **ABSTRAK**

This study was conducted with the aim to determine whether the instability of cooking oil prices can affect the price of crackers and to know what are the factors that affect the price of crackers. The test results indicate that the instability of the price of cooking oil does not affect the price of crackers, because the average SMEs of frying crackers in the village of Kalianyar buy raw crackers from the producer or the crackers factory it self, frying poultry entrepreneurs also have their own way to overcome the price increase cooking oil. Factors that affect the price of crackers include raw materials such as fish, flour, employee salaries, fuel such as kerosene. The increase or decrease in the selling price of crackers depends on the producer or factory of the crackers themselves, because the majority SMEs of Frying Crackers in the village of Kalianyar do not make the crackers themselves, but instead buy raw crackers from the agent or manufacturer or factory of crackers. So that the entrepreneurs do not suffer losses if the raw materials of crackers have increased prices. Thus, the entrepreneurs crackers more follow the rules or prices determined by the agents or producers. So the entrepreneurs must be more careful to determine the selling price of the crackers they marketed, so that entrepreneurs do not experience losses at a price increase crackers.

Keywords : Price, SMEs, Frying Crackers, Cooking oil prices, Selling price

### **PENDAHULUAN**

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok dalam setiap rumah tangga, karena dengan minyak goreng kita bisa membuat makanan favorit seperti untuk menumis, membuat gorengan dan makanan favorit lainnya. Maka dari itu, minyak goreng menjadi salah satu kebutuhan pokok yang wajib ada pada setiap rumah. Selain menjadi kebutuhan rumah tangga, minyak goreng juga sangat dibutuhkan oleh para pedagang dan juga pengusaha makanan ringan. Maka tak heran jika kebutuhan minyak goreng setiap harinya selalu meningkat, bahkan tak jarang pula ketersediaan minyak goreng dipasaran mengalami kekurangan dan akhirnya dapat berdampak pada segi harga jual yang tidak menentu.

Harga minyak kelapa sawit tidak menentu setiap bulannya bahkan setiap tahunnya. Ini terbukti dengan data *palm oil monthly price (commodity price)* pada Desember 2013 menunjukkan harga US\$ 795.27, Desember 2014 menunjukkan harga US\$ 624.54, dan pada Desember 2015 menunjukkan harga US\$ 520.60.

Salah satu jenis usaha dalam industri pengolahan makanan yang menggunakan minyak goreng sebagai salah satu bahan baku utama dan vital dalam proses produksinya adalah usaha nilai tambah kepada produk krupuk mentah dengan cara mengoreng krupuk mentah, mengemasnya dan kemudian memasarkannya.

Hasil penggorengan krupuk yang baik tidak bisa lepas dari pentingnya keberadaan dan peran minyak goreng. Pentingnya minyak goreng dalam usaha penggorengan krupuk dapat dilihat dari fungsinya sebagai penghantar panas, pemberi cita rasa, perbaikan tekstur makanan dan penambah nilai gizi (Widyastono, 2006).

Ketidak stabilan harga ini akan sangat mempengaruhi industri kecil dan menengah yang bergerak dalam bidang pengolahan makanan di Bangil khususnya adalah usaha penggorengan krupuk. Terutama karena minyak goreng merupakan salah satu faktor produksi utama dalam proses produksi usaha penggorengan krupuk. Ketidak stabilan harga minyak goreng di Bangil akan mempengaruhi kondisi usaha, kuantitas dan kualitas yang dihasilkan oleh pengusaha penggorengan krupuk di Bangil. Bahkan bisa menimbulkan monopoli perdagangan yang tidak sehat. (Wajdi, 2016)

## TINJAUAN PUSTAKA

### Produk Krupuk

Menurut Standar Industri Indonesia (SII) No. 0272-90 krupuk didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung tapioka dengan atau tanpa penambahan bahan makanan atau bahan tambahan makanan lainnya yang diijinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng. Krupuk dapat diklasifikasikan menjadi dua golongan yaitu krupuk tidak berprotein dan krupuk yang memiliki kandungan protein.

Kualitas atau mutu krupuk dapat dilihat dari keutuhan, keseragaman, pencetakan dan daya mengembang, dan sifat-sifat yang tidak dapat dilihat seperti nilai gizi dan rasa. Penilaian krupuk secara non visual dapat dilihat dari kandungan dan nutrisi bahan-bahan dasar yang dipakai dalam produksi.

Penilaian secara visual dapat dilihat setelah krupuk digoreng. Bila setelah digoreng krupuk mengembang dengan sempurna dan teksturnya tidak keras, maka bisa dikategorikan memiliki kualitas yang baik. Krupuk dapat mengembang dengan sempurna jika melalui proses penjemuran yang tepat.

### Proses Pembuatan dan Penggorengan Krupuk

Pembuatan krupuk meliputi beberapa proses, yaitu pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan atau pemasakan, pendinginan, pengirisan, dan pendinginan. Proses pembuatan krupuk ada dua macam yaitu proses panas dan proses dingin. Proses dingin adalah proses dimana seluruh bahan penolong dilarutkan atau dicampur dengan air, kemudian tepung dilarutkan dengan larutan tersebut sedikit demi sedikit.

Ketika proses pelarutan dilakukan pula pengulian sampai adonan menjadi tidak lengket

lagi di tangan. Sepertiga tepung dicampur dengan bahan penolong atau penambah rasa yang telah dihanurkan dan dibuat seperti lem yang encer. Sisa tepung kemudian dicampur dengan lem cair tersebut sedikit demi sedikit sambil diuli sehingga semua tepung menjadi adonan yang kalis. Setelah proses pendinginan dilakukan tahap pengukusan, dalam tahap ini harus diperhatikan lamanya waktu pengukusan.

Tahap selanjutnya setelah pengukusan adalah pendinginan, tahap ini bertujuan untuk menurunkan kadar air pada adonan. Adonan yang sudah dingin kemudian akan dijemur atau dimasukkan ke oven atau pemanas untuk tahap pengeringan. Tahap pengeringan ini bertujuan untuk memperoleh kadar air tertentu, kadar air dalam adonan krupuk mempengaruhi kualitas pengembangan krupuk. Tahap terakhir adalah penggorengan atau pemanggangan adonan krupuk.

Proses penggorengan krupuk memerlukan waktu rata-rata enam jam per harinya sampai krupuk siap dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Proses penggorengan krupuk tidak banyak menggunakan banyak peralatan, mengingat sebagian besar usaha penggorengan masih dilakukan secara tradisional. Peralatan yang digunakan meliputi tampah, wajan, kompor minyak tanah, plastik dan saringan minyak. Setelah proses penggorengan krupuk mentah selesai, krupuk yang sudah jadi akan dibungkus kedalam dua jenis ukuran yaitu ukuran bungkus besar dan kecil. Ukuran bungkus besar biasanya diisi dengan ukuran krupuk yang besar pula, dalam satu bungkus besar terdapat kurang lebih 8 buah krupuk, tergantung besar kecilnya krupuk. Bungkus kecil berisi krupuk berukuran kecil dengan jumlah krupuk per bungkusnya kurang lebih 10 buah krupuk, tergantung besar kecilnya krupuk.

### **Definisi dan Klasifikasi Minyak Goreng**

Minyak goreng menurut surat keputusan Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan makanan nomor: 02240/B/SK/VII/1991 didefinisikan sebagai minyak yang diperoleh dari atau dengan cara memurnikan minyak nabati, dengan tujuan menghilangkan bahan-bahan logam, bau, asam lemak bebas dan zat warna. Minyak goreng berfungsi penting dalam menciptakan aroma, rasa, warna, daya simpan makanan, dan peningkatan nilai gizi. Secara umum masyarakat Indonesia mengkonsumsi dua jenis minyak goreng berdasarkan jenis bahan bakunya, yaitu minyak goreng nabati dan minyak goreng hewani.

Minyak goreng hewani adalah minyak goreng yang berasal dari hewan yang umumnya disebut lemak, sedangkan minyak goreng nabati adalah minyak goreng yang diperoleh dari ekstrak minyak tumbuhan. Diantara dua jenis minyak goreng ini, tingkat konsumsi untuk minyak goreng hewani relatif kecil sekali dibandingkan dengan minyak goreng nabati.

### **Usaha Penggorengan Krupuk**

Pada dasarnya usaha penggorengan krupuk hanya memberikan nilai tambah terhadap krupuk mentah, yang dibeli dari pengrajin krupuk mentah menjadi produk yang siap dipasarkan, dan dikonsumsi dengan melakukan penggorengan krupuk mentah tersebut. Selain itu usaha penggorengan krupuk juga berfungsi sebagai distribusi atau pemasar krupuk jadi ke warung tradisional, minimarket, supermarket, atau langsung ke konsumen yang ingin membeli.

Besar kecilnya ukuran perusahaan di Indonesia dapat dilihat dari jumlah tenaga kerja yang bekerja dalam proses produksi. Perusahaan yang memiliki tenaga kerja 100 orang atau lebih diklasifikasikan sebagai industri besar, jumlah tenaga kerja 20 orang sampai 99 orang maka diklasifikasikan sebagai industri sedang, lima sampai 19 orang diklasifikasikan sebagai

industry kecil, sedangkan kurang dari lima orang diklasifikasikan sebagai industri rumah tangga (BPS,2003)

## METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan fenomenologis. Dengan pendekatan ini diasumsikan bahwa peneliti tidak mengetahui arti sesuatu dari informan yang sedang diteliti, sehingga peneliti lebih banyak diam untuk menguak secara lebih mendalam tentang pengertian sesuatu yang sedang diteliti. lokasi penelitian dilakukan di desa Kalianyar Bangil Kab.Pasuruan Jawa Timur. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung dengan berbagai pihak yang terkait. Pengumpulan data dengan observasi, yang dilakukan langsung di desa Kalianyar yang berada di wilayah Bangil. Pengumpulan data dengan dokumentasi, melalui peninggalan tertulis terutama berupa arsip-arsip dan termasuk juga buku mengenai pendapat, dalil yang berhubungan dengan masalah penyelidikan. Tahapan analisis terhadap data-data yang telah diperoleh adalah tahap persiapan penelitian, dimana penulis membuat pedoman wawancara yang disusun sesuai dengan permasalahan yang dihadapi subyek. Tahap persiapan selanjutnya adalah peneliti membuat pedoman observasi yang disusun berdasarkan hasil observasi terhadap perilaku subjek selama wawancara dan observasi terhadap lingkungan atau setting wawancara, serta pengaruhnya terhadap perilaku subjek dan pencatatan langsung yang dilakukan pada saat peneliti melakukan observasi. Namun apabila tidak memungkinkan maka peneliti sesegera mungkin mencatatnya setelah wawancara selesai.

Peneliti selanjutnya mencari subjek yang sesuai dengan karakteristik subjek penelitian. Untuk itu sebelum wawancara dilaksanakan peneliti bertanya kepada subjek tentang kesiapannya untuk diwawancarai. Setelah subjek bersedia untuk diwawancarai, peneliti membuat kesepakatan dengan subjek tersebut mengenai waktu dan tempat untuk melakukan wawancara.

Tahap Pelaksanaan Penelitian, Peneliti membuat kesepakatan dengan subjek mengenai waktu dan tempat untuk melakukan wawancara berdasarkan pedoman yang dibuat. Setelah wawancara dilakukan, peneliti memindahkan hasil rekaman berdasarkan wawancara dalam bentuk *verbatim* ( harfiah ) tertulis.

Selanjutnya peneliti membandingkan antara data hasil wawancara dengan observasi (pengamatan) terhadap beberapa pemilik usaha penggorengan krupuk serta informan pendukung yang mampu menjawab serta memberikan informasi yang dibutuhkan oleh peneliti. Selanjutnya peneliti akan menyimpulkan serta memberikan saran-saran untuk penelitian selanjutnya.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Evaluasi Hasil Data

Usaha penggorengan krupuk di desa Kalianyar tergolong industri kecil dan rumah tangga karena modalnya yang terbatas dan tenaga kerja yang dipakai merupakan tenaga kerja keluarga atau tetangga sekitar. Umumnya usaha penggorengan krupuk yang ada di desa Kalianyar adalah

usaha turun temurun dalam keluarga atau mereka yang berusaha di bidang ini adalah mereka yang pernah bekerja di pabrik krupuk yang keluar untuk membuka usaha sendiri.

Pada umumnya pengusaha penggorengan krupuk memperoleh keahliannya dari pengalaman. Sebagian besar dari mereka mendapatkan pengalaman tersebut dari keluarga atau secara turun temurun, sedangkan beberapa dari mereka sudah lama bekerja dalam bidang usaha penggorengan krupuk. Selain itu mereka juga bergerak dalam bidang ini karena meneruskan usaha keluarga, dan sebagian dari mereka memandang usaha ini adalah usaha yang relatif mudah proses produksinya, mudah dalam memasarkan produk, dan menguntungkan. Lamanya usaha itu sendiri menunjukkan pengalaman mereka dalam bidang usaha ini, lamanya pengalaman mempengaruhi kemampuan mereka dalam menjalankan usaha. Lamanya usaha dari beberapa pengusaha krupuk antara 4 tahun sampai 11 tahun.

Pengadaan kebutuhan produksi biasanya diusahakan oleh masing-masing pengusaha. Krupuk mentah yang digunakan pada umumnya dibeli melalui agen, meskipun ada beberapa yang membelinya langsung ke produsen. Kebutuhan produksi lain seperti minyak goreng dan minyak tanah sebagian besar dipasok oleh agen Zahira dan beberapa membeli di pasar tradisional, plastik pembungkus biasa dibeli sendiri di pasar-pasar tradisional karena kebutuhan tersebut tergolong mudah untuk didapatkan.

Krupuk yang telah selesai digoreng pada umumnya dipasarkan oleh pengusaha sendiri atau melalui pedagang khusus yang dipekerjakan oleh pengusaha. Sebagian besar pengusaha penggorengan krupuk di desa Kalianyar lebih memilih untuk memasarkan produknya sendiri tanpa mempekerjakan pedagang.

### **Pembahasan**

Dari hasil penelitian ini, didapat hasil bahwa meskipun harga minyak naik dengan setinggi tingginya atau turun dengan serendah rendahnya tidak mempengaruhi dari harga krupuk itu sendiri. Karena para pengusaha penggorengan krupuk mempunyai cara tersendiri untuk mengatasi adanya kenaikan harga minyak yang melambung tinggi, yaitu dengan cara harga krupuk tetap sama, tetapi mengurangi jumlah krupuk perbungkusnya.

Dari hasil wawancara juga didapat hasil bahwa ada beberapa faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual krupuk, diantaranya adalah :

1. Bahan Baku untuk pembuatan krupuk seperti tepung, ikan
2. Gaji Karyawan
3. Bahan Bakar seperti Minyak Tanah

Kenaikan atau penurunan harga jual krupuk tergantung pada produsen atau pabrik krupuk itu sendiri, karena mayoritas para pengusaha penggorengan krupuk di desa Kalianyar tidak membuat krupuk itu sendiri, melainkan membeli krupuk mentah dari agen atau produsen atau pabrik krupuk. Sehingga para pengusaha tidak terlalu mengalami kerugian jika bahan baku krupuk mengalami kenaikan harga.

Dengan demikian, para pengusaha krupuk lebih mengikuti aturan atau harga yang ditentukan oleh para agen atau produsen. Sehingga para pengusaha harus lebih teliti untuk menentukan harga jual dari krupuk yang mereka pasarkan, agar para pengusaha tidak mengalami kerugian pada saat ada kenaikan harga krupuk. Penetapan harga jual tidak selalu didasarkan pada asumsi namun harus didasarkan pada faktor-faktor yang menyebabkan konsumen mau membayar pada produk yang kita jual (Alimudin, Simangunsong, Barid, & Wajdi, 2017).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Dari pembahasan di atas dapat di simpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Ketidak stabilan harga minyak goreng tidak mempengaruhi harga jual krupuk.
2. Kenaikan harga jual krupuk dari produsen atau agen tidak mempengaruhi harga jual krupuk dari para pengusaha krupuk ke konsumen, karena para pengusaha krupuk mempunyai cara tersendiri untuk mengatasi kenaikan dari harga beli krupuk mentah maupun dari harga minyak goreng yang tinggi.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi harga jual krupuk lebih berpengaruh ke pada para agen, khususnya para produsen dan tidak berpengaruh terhadap harga jual para pengusaha krupuk.

### Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan dari penelitian, maka diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Pengusaha

Sebaiknya para pengusaha penggorengan krupuk lebih memperhatikan dari harga kenaikan krupuk mentah dari para produsen, agar para pengusaha penggorengan krupuk tidak mengalami kerugian.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Adanya beberapa keterbatasan dalam penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya agar lebih baik dan dapat mengetahui lebih dalam lagi tentang apa saja faktor-faktor yang dapat mempengaruhi harga jual krupuk selain dari bahan baku dan gaji karyawan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alimudin, A., Simangunsong, P., Barid, M., & Wajdi, N. (2017). The Factors Affecting Land Prices In Housing Location In Sidoarjo Regency. *International Journal of Society Development and Engagement*, 1(1), 2597–4777.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT.RINEKA CIPTA
- Badan Pusat Statistik. 2003. *Klasifikasi Usaha Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2004. *Pendapatan Nasional*. [www.bps.or.id](http://www.bps.or.id). Diakses tanggal 10 Agustus 2015.
- Badan Pusat Statistik. 2004. *Konsumsi Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2005. *Volume Produksi Krupuk di Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bareksa.com 2015. *Grafik Harga CPO 2015*. [www.bareksa.com](http://www.bareksa.com) Diakses tanggal 10 Agustus 2015
- Departemen Koperasi. 2007. [www.depkop.go.id](http://www.depkop.go.id). Diakses tanggal 10 Agustus 2015

- Dinas Perindustrian dan Perdagangan. 2007. Harga Eceran Minyak Goreng Bermerek dan tidak Bermerek di Pasar Tradisional. Direktorat Jenderal Perindustrian dan Perdagangan dalam Negeri. Jakarta
- Firmansyah. 2007. Pengaruh Perubahan Harga dan Teknologi Terhadap Produksi dan Penggunaan Bahan Baku di Perusahaan Krupuk. Ratna Sari, Tangerang. Skripsi Sarjana Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Indexmudi. 2015. Harga Minyak Kelapa Sawit. [www.indexmudi.com/comodities](http://www.indexmudi.com/comodities) Diakses tanggal 10 Agustus 2015
- Wahyuningsing. 2008. Analisis Dampak Kenaikan Harga Minyak Goreng Terhadap Usaha Penggorengan Krupuk Di Kota Bekasi. Skripsi Sarjana Manajemen Agrobisnis, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Widyastono. 2006. *Analisis Kelayakan Usaha Penggorengan Krupuk (Studi Kasus Usaha Kecil Sumber Makmur Sentosa Darmaga, Kabupaten Bogor)*. Skripsi Sarjana Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wajdi, M. B. N. (2016). Monopoli Dagang Dalam Kajian Fiqih Islam. *AT-Taahdzib: Jurnal Studi Islam Dan Muamalah*, 4(2), 81–99.