

PERILAKU PENGGUNAAN MINYAK GORENG & PENGETAHUAN TENTANG  
BAHAYA MINYAK JELANTAH PADA PEDAGANG GORENGAN  
DI JATIKRAMAT

Mayumi Nitami<sup>1\*</sup>, Fitri Yani<sup>2</sup>, Erna Veronika<sup>3</sup>, Veza Azteria<sup>4</sup>

<sup>1-4</sup>Universitas Esa Unggul

Email Korespondensi: mayumi.nitami@esaunggul.ac.id

Disubmit: 12 September 2025

Diterima: 30 September 2025

Diterbitkan: 01 Oktober 2025

Doi: <https://doi.org/10.33024/mnj.v7i10.22611>

**ABSTRACT**

*The repeated use of cooking oil among street food vendors remains a major concern in food safety due to the formation of toxic compounds that may harm consumer health. This study aimed to analyze the behavior, knowledge, attitudes, and factors influencing the repeated use of cooking oil among street vendors in Jatikramat Village, Jatiasih Sub-district, Bekasi City. A mixed-method approach with a cross-sectional design was employed. Quantitative data were collected using questionnaires from 101 vendors through total sampling, while qualitative data were obtained from in-depth interviews with three informants. The findings revealed that most vendors demonstrated poor practices, with 53.5% reusing cooking oil more than four times. The majority of respondents had higher education (66.3%), good knowledge (70.3%), and positive attitudes (56.4%), yet healthy practices were not consistently applied. Qualitative data indicated that vendors with sufficient knowledge tended to limit oil use to a maximum of three times, while those with limited knowledge reused oil more than four times, believing it had no impact on taste and being unaware of health risks. Economic reasons emerged as the main factor for oil reuse, as vendors sought to reduce production costs and maximize profit. This study concludes that there is a gap between knowledge, attitudes, and actual behavior, with economic constraints being more influential than education or knowledge. Continuous education, training, and supportive policies are needed to reduce the repeated use of cooking oil and protect public health.*

**Keywords:** *Repeated Cooking Oil, Street Food Vendors, Behavior, Knowledge, Attitude, Mixed Method.*

**ABSTRAK**

Penggunaan minyak goreng berulang kali pada pedagang kaki lima masih menjadi isu penting dalam keamanan pangan karena berpotensi menghasilkan senyawa toksik yang membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perilaku, pengetahuan, sikap, serta faktor-faktor yang memengaruhi penggunaan minyak goreng berulang pada pedagang kaki lima di Kelurahan Jatikramat, Kecamatan Jatiasih, Kota Bekasi. Penelitian menggunakan pendekatan mixed method dengan desain potong lintang (cross-sectional). Data kuantitatif diperoleh melalui kuesioner yang melibatkan 101 pedagang dengan teknik total sampling, sedangkan data kualitatif didapatkan melalui wawancara mendalam terhadap tiga informan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa

mayoritas pedagang memiliki perilaku penggunaan minyak goreng yang kurang baik, yakni menggunakan minyak lebih dari empat kali (53,5%). Sebagian besar responden memiliki pendidikan tinggi (66,3%), pengetahuan baik (70,3%), serta sikap positif (56,4%). Namun, perilaku sehat belum terwujud secara konsisten. Hasil kualitatif mengungkapkan bahwa pedagang dengan pengetahuan baik cenderung membatasi penggunaan minyak maksimal tiga kali, sedangkan pedagang dengan pengetahuan rendah menggunakan minyak lebih dari empat kali karena tidak mengetahui dampak kesehatan. Faktor ekonomi muncul sebagai alasan utama penggunaan minyak berulang, karena pedagang berusaha menekan biaya produksi dan meningkatkan keuntungan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa terdapat kesenjangan antara pengetahuan, sikap, dan perilaku nyata pedagang, di mana faktor ekonomi lebih dominan dibandingkan faktor pendidikan maupun pengetahuan. Intervensi berupa edukasi berkelanjutan, pelatihan, serta kebijakan pendukung diperlukan untuk mengurangi praktik penggunaan minyak goreng berulang dan melindungi kesehatan masyarakat.

**Kata Kunci:** Minyak Goreng Berulang, Pedagang Kaki Lima, Perilaku, Pengetahuan, Sikap, Mixed Method

## PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang harus dikelola dengan baik agar memberikan manfaat bagi tubuh (Haris, 2023). Sebagai sumber energi utama, makanan yang dikonsumsi harus mengandung nutrisi penting seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan air. Salah satu jenis makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah gorengan, yang populer karena harganya murah dan rasanya diterima oleh semua kalangan. Gorengan diolah dengan minyak goreng yang dipanaskan, dan kandungan gizinya tergantung pada metode serta bahan yang digunakan. Namun, penggunaan minyak goreng secara berulang dapat berdampak buruk bagi kesehatan.

Minyak goreng, yang umumnya berbasis kelapa sawit dan kelapa, merupakan bahan utama dalam mengolah gorengan. Konsumsi minyak goreng di Indonesia meningkat dari tahun ke tahun, dengan rata-rata konsumsi mencapai 9,56 kg/kapita/tahun pada 2023 (Hidayati et al., 2016). Meski demikian, minyak goreng hanya

boleh digunakan maksimal empat kali karena pemanasan berulang akan menghasilkan radikal bebas yang dapat memicu kanker dan berbagai penyakit lainnya (Rahardjo & others, 2022). Minyak goreng yang telah digunakan lebih dari empat kali dan mengalami penurunan kualitas disebut minyak jelantah. Minyak ini mengalami berbagai reaksi kimia seperti oksidasi, polimerisasi, dan hidrolisis, yang menyebabkan perubahan warna, kekentalan, dan bau tidak sedap (Mardiani et al., 2024). Minyak jelantah berasal dari berbagai jenis minyak nabati yang telah digunakan berkali-kali pada suhu tinggi, sehingga tidak lagi layak konsumsi. Minyak ini memiliki kadar peroksida tinggi, yang dapat memicu berbagai gangguan kesehatan seperti penumpukan lemak abnormal, gangguan sistem saraf, kanker, serta gangguan pada jantung dan hati (Prasetiawan, 2022). Radikal bebas yang terbentuk akibat pemanasan berulang dapat merusak membran sel, menyebabkan peradangan, serta mengganggu keseimbangan enzim dalam tubuh (Darmawan et al., 2024). Selain dampak kesehatan,

pembuangan minyak jelantah secara sembarangan juga mencemari lingkungan, menyebabkan pori-pori tanah tertutup, mengurangi kesuburan tanah, serta mencemari air dan ekosistemnya (Azteria et al., 2024).

Penjual gorengan memiliki peran penting dalam penyediaan makanan, terutama karena gorengan merupakan camilan favorit di Indonesia. Namun, faktor ekonomi sering kali membuat pedagang kaki lima menggunakan minyak goreng berulang untuk menghemat biaya. Hasil telaah dari penelitian (Br Gultom et al., 2022) menunjukkan bahwa dari 65 responden menunjukkan bahwa 34,9% memiliki pengetahuan rendah tentang minyak jelantah, sementara 53,5% memiliki sikap yang tidak baik terhadap penggunaannya. Faktor yang mempengaruhi perilaku pedagang dalam menggunakan minyak goreng berulang meliputi tingkat pendidikan, pengalaman berjualan, dan akses terhadap informasi (Hidayati et al., 2016).

Kelurahan Jatikramat di Kecamatan Jatiasih, Kota Bekasi, merupakan salah satu wilayah dengan banyak pedagang kaki lima. Studi pendahuluan menunjukkan bahwa 90% pedagang di wilayah ini menggunakan minyak goreng lebih dari empat kali pemakaian. Beberapa bahkan mencampurkan minyak baru dengan minyak lama untuk menghemat biaya, meskipun minyak tersebut telah berwarna hitam. Minimnya pengetahuan serta keterbatasan akses terhadap informasi yang lebih baik menjadi alasan utama di balik praktik ini. Mayoritas pedagang memperoleh informasi hanya dari sesama pedagang atau dari pengalaman pribadi tanpa memahami dampak kesehatan yang ditimbulkan.

Berdasarkan permasalahan ini, penelitian dilakukan untuk mengkaji

faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penggunaan minyak goreng berulang di Kelurahan Jatikramat menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana lama berjualan, tingkat pendidikan, pengetahuan, serta sikap pedagang mempengaruhi kebiasaan mereka dalam menggunakan minyak goreng berulang. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui gambaran umum mengenai praktik penggunaan minyak goreng di kalangan pedagang kaki lima serta bagaimana faktor-faktor tersebut saling berkaitan.

#### KAJIAN PUSTAKA

Penggunaan minyak goreng dalam proses pengolahan makanan, khususnya gorengan, sering kali dilakukan secara berulang oleh pedagang. Minyak yang telah dipanaskan berulang akan mengalami perubahan fisik, kimia, dan biologis, seperti peningkatan kadar asam lemak bebas, terbentuknya peroksida, polimer, dan senyawa karsinogenik yang berbahaya bagi kesehatan (Diyono, 2022). Minyak hasil pemakaian berulang ini dikenal sebagai minyak jelantah, yang dapat memicu berbagai penyakit, mulai dari gangguan pencernaan, peningkatan kadar kolesterol, penyakit kardiovaskular, hingga potensi karsinogenik akibat senyawa aldehid dan akrolein (Hidayatno et al., 2025).

Perilaku pedagang gorengan dalam menggunakan minyak jelantah umumnya dipengaruhi oleh berbagai faktor (Br Gultom et al., 2022). Faktor ekonomi menjadi penyebab utama, karena harga minyak goreng relatif mahal sehingga pedagang berusaha menekan biaya produksi dengan

penggunaan minyak secara berulang. Selain itu, keterbatasan pengetahuan mengenai dampak kesehatan dari minyak jelantah menyebabkan pedagang kurang peduli terhadap kualitas minyak yang digunakan. Kebiasaan yang sudah membudaya di kalangan pedagang, serta permintaan konsumen yang lebih mementingkan harga murah dibandingkan kualitas, juga semakin memperkuat praktik penggunaan minyak jelantah.

Upaya pengendalian penggunaan minyak jelantah oleh pedagang gorengan perlu melibatkan edukasi dan pembinaan. Edukasi mengenai bahaya kesehatan akibat konsumsi minyak jelantah dapat meningkatkan kesadaran pedagang untuk lebih memperhatikan kualitas minyak (Ferdian et al., 2022). Selain itu, penyediaan minyak goreng yang lebih terjangkau, pengawasan dari instansi terkait, serta pemanfaatan minyak jelantah untuk produk alternatif seperti biodiesel dapat menjadi solusi untuk mengurangi praktik penggunaan minyak berulang. Dengan demikian, pengendalian ini tidak hanya melindungi konsumen dari risiko kesehatan, tetapi juga membantu pedagang dalam menerapkan praktik usaha yang lebih aman.

Penggunaan minyak goreng berulang hingga menjadi minyak jelantah sebenarnya sudah menjadi perhatian pemerintah. Dalam regulasi, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) maupun Kementerian Kesehatan telah memberikan pedoman terkait batas aman penggunaan minyak goreng untuk konsumsi (Hadi & Irfandi, 2025). Misalnya, Peraturan BPOM Nomor 9 Tahun 2016 tentang Batas Maksimum Cemar dalam Pangan mengatur ambang batas cemaran kimia, termasuk senyawa hasil oksidasi minyak. Walaupun belum ada aturan spesifik mengenai jumlah

maksimal penggunaan minyak goreng pada pedagang kecil, regulasi ini menjadi acuan dalam menjaga kualitas pangan yang beredar di masyarakat.

Pengawasan terhadap penggunaan minyak jelantah juga dilakukan melalui inspeksi rutin dari dinas kesehatan dan BPOM, meskipun masih menghadapi berbagai kendala (Joko & Haryanto, 2020). Salah satunya adalah jumlah pedagang gorengan yang sangat banyak dan tersebar di berbagai lokasi, sehingga sulit diawasi secara menyeluruh. Oleh karena itu, strategi pengawasan perlu dilengkapi dengan pemberdayaan masyarakat, seperti program kader pangan sehat, pembinaan langsung kepada pedagang, serta kolaborasi dengan pihak swasta dalam penyediaan minyak goreng terjangkau. Dengan kombinasi regulasi, pengawasan, dan edukasi, diharapkan praktik penggunaan minyak jelantah dapat diminimalisasi demi melindungi kesehatan konsumen (Prasetiawan, 2022).

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Jatikramat, Kecamatan Jatiasih, Kota Bekasi, pada periode Oktober 2024 hingga Januari 2025. Pendekatan yang digunakan adalah mixed method (kuantitatif dan kualitatif) dengan sifat deskriptif analitik serta desain cross-sectional. Pengumpulan data dilakukan melalui penyebaran kuesioner dan wawancara mendalam kepada pedagang kaki lima. Populasi penelitian melibatkan 101 pedagang, dengan teknik total sampling sehingga seluruhnya dijadikan responden pada penelitian kuantitatif, sementara untuk penelitian kualitatif dipilih 3 orang informan. Variabel yang diukur

mencakup perilaku, lama berjualan, tingkat pendidikan, pengetahuan, serta sikap pedagang dalam penggunaan minyak goreng. Analisis univariat digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik variabel, sedangkan analisis

kualitatif dilakukan guna memperoleh pemahaman lebih mendalam mengenai pengetahuan, sikap, serta alasan pedagang dalam penggunaan minyak goreng secara berulang.

## HASIL PENELITIAN

### Analisis Univariat

**Tabel 1. Distribusi Frekuensi Perilaku Penggunaan Minyak Goreng Berulang, Lama Berjualan, Pendidikan, Pengetahuan dan Sikap pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Jatikramat Kecamatan Jatiasih Kota Bekasi Tahun 2025**

Perilaku Penggunaan Minyak Goreng	Frekuensi	Persentase (%)
Tidak baik	54	53,5
Baik	47	46,5
Lama Berdagang Gorengan	Frekuensi	Persentase (%)
Baru	61	60,4
Lama	40	39,6
Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Persentase (%)
Rendah	34	39,6
Tinggi	67	33,7
Pengetahuan	Frekuensi	Persentase (%)
Rendah	30	70,3
Tinggi	71	29,7
Sikap	Frekuensi	Persentase (%)
Buruk	44	43,6
Baik	57	56,4

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas pedagang kaki lima di Kota Bekasi tahun 2025 memiliki perilaku kurang baik dalam penggunaan minyak goreng, yaitu menggunakan minyak lebih dari tiga kali (53,5%). Dari sisi lama berjualan, sebagian besar responden tergolong baru (60,4%), sedangkan tingkat pendidikan didominasi oleh kategori pendidikan tinggi (66,3%). Pada aspek pengetahuan, mayoritas responden memiliki pengetahuan yang baik mengenai penggunaan minyak goreng (70,3%) dan lebih dari separuh menunjukkan sikap positif

(56,4%). Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun sebagian besar pedagang memiliki pendidikan tinggi, pengetahuan baik, dan sikap positif, praktik penggunaan minyak goreng tetap banyak yang tidak sesuai dengan prinsip keamanan pangan.

### Perilaku Penggunaan Minyak Goreng

Wawancara menunjukkan adanya variasi perilaku pedagang dalam menggunakan minyak goreng. Informan 1 membatasi penggunaan minyak hanya sampai tiga kali

pemanasan karena mempertimbangkan kualitas makanan dan kesehatan konsumen.

*"...saya pakai minyak gorengnya itu pertama baru, terus paling saya pakainya sekitar 3 kali... kalau lebih dari itu gorengannya jadi enggak enak dan bisa jadi penyakit, saya sering lihat di TV dan Facebook..." (Informan 1).*

Sebaliknya, Informan 2 menggunakan minyak hingga lebih dari empat kali pemanasan dan bahkan mencampur minyak lama dengan yang baru. Ia tidak mengetahui bahaya penggunaan minyak jelantah.

*"...itu minyaknya dipakai lagi sampai 4 kali, kalau digabung sama yang baru rasanya sama aja, enggak ada bedanya, saya juga belum pernah dapat info kalau bahaya..." (Informan 2).*

Hal serupa juga disampaikan oleh Informan 3 yang menggunakan minyak berulang kali dan tidak mengetahui adanya risiko kesehatan.

*"...biasanya dipanaskan lagi sampai lebih dari 4 kali, soalnya belum tahu kalau itu bahaya..." (Informan 3).*

### **Pengetahuan tentang Bahaya Minyak Jelantah**

Pengetahuan para pedagang beragam. Informan 1 memiliki pengetahuan baik mengenai bahaya minyak goreng berulang karena mendapatkan informasi dari televisi dan media sosial.

*"...saya sering lihat-lihat di TV... kalau lebih dari 3 kali bisa jadi penyakit, terus pernah juga lihat di Facebook..." (Informan 1).*

Sebaliknya, Informan 2 dan 3 mengaku tidak memiliki pengetahuan tentang dampak buruk minyak jelantah, sehingga menganggap penggunaan minyak berulang aman.

*"...belum pernah dapat info tentang bahaya-bahaya gitu..." (Informan 2).*

*"...enggak tahu kalau minyak berkali-kali itu bahaya..." (Informan 3).*

Sikap terhadap Penggunaan Minyak Goreng

### **Sikap pedagang juga bervariasi**

Informan 1 menunjukkan sikap positif dengan membatasi penggunaan minyak agar makanan tetap berkualitas meskipun keuntungan berkurang.

*"...yang penting gorengannya enak, cepat laku, walaupun untungnya enggak banyak..." (Informan 1).*

Sementara itu, Informan 2 dan 3 bersikap permisif, yaitu tidak keberatan menggunakan minyak berkali-kali karena menurut mereka rasa makanan tidak berubah.

*"...rasanya sama aja, enggak ada bedanya..." (Informan 2).*

*"...enggak ada pengaruhnya ke rasa..." (Informan 3).*

### **Alasan Perilaku Pedagang**

Faktor ekonomi menjadi alasan utama perilaku pedagang. Informan 1 mengakui bahwa penggunaan minyak baru membuat keuntungan berkurang, namun ia tetap memilih menjaga kualitas gorengan.

*"...keuntungan sih enggak banyak, karena minyak agak mahal, tapi yang penting gorengannya enak dan cepat laku..." (Informan 1).*

Sebaliknya, Informan 2 dan 3 menggunakan minyak berulang kali untuk menekan biaya produksi, sehingga keuntungan lebih besar meskipun mengabaikan risiko kesehatan.

*"...minyak dipakai terus biar enggak boros, kan kalau ganti baru terus rugi..." (Informan 2).*

*"...kalau tiap kali ganti minyak baru, biayanya tambah banyak, untung jadi sedikit..." (Informan 3).*

## PEMBAHASAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa perilaku penggunaan minyak goreng berulang masih cukup tinggi pada pedagang kaki lima di Kelurahan Jatikramat Kecamatan Jatiasih Kota Bekasi. Hasil survei kuantitatif memperlihatkan bahwa lebih dari separuh responden (53,5%) menggunakan minyak goreng berulang kali  $\geq 4$  kali. Hal ini sejalan dengan penelitian (Indah et al., 2019) yang melaporkan 53,4% pelaku usaha makanan di DKI Jakarta juga melakukan praktik serupa. Hasil wawancara kualitatif memperkuat temuan ini, di mana dua dari tiga informan (Informan 2 dan 3) mengaku menggunakan minyak lebih dari empat kali. Mereka beranggapan bahwa rasa makanan tetap sama meskipun minyak telah dipakai berulang, sehingga praktik tersebut tidak dianggap bermasalah. Praktik ini mengindikasikan bahwa sebagian besar pedagang masih menilai keamanan minyak goreng hanya berdasarkan penampakan fisik dan rasa, bukan dari aspek kandungan kimianya. Padahal, minyak goreng yang dipanaskan berulang akan mengalami berbagai reaksi kimia seperti oksidasi, hidrolisis, polimerisasi, serta interaksi dengan logam yang dapat menghasilkan senyawa berbahaya, misalnya hidrokarbon aromatik, epoksida, dan polimer yang bersifat toksik (Billaud et al., 2007)

Dari sisi pengetahuan, hasil kuantitatif menunjukkan mayoritas responden memiliki pengetahuan baik (70,3%). Namun, wawancara mendalam mengungkap adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik. Informan 1, yang memperoleh informasi dari televisi dan media sosial, memiliki pengetahuan memadai dan membatasi penggunaan minyak hingga tiga kali pemanasan. Sebaliknya, Informan 2 dan 3

mengaku belum pernah memperoleh informasi tentang bahaya minyak jelantah, sehingga menganggap penggunaan minyak berulang tidak berbahaya (Legawati, 2018). Hal ini menggambarkan bahwa pengetahuan yang dimiliki pedagang belum merata, serta menunjukkan adanya pengaruh media dalam membentuk kesadaran individu. Sesuai teori (S Notoatmodjo, 2018), pengetahuan merupakan salah satu faktor predisposisi terjadinya perilaku, tetapi tidak selalu menjamin perubahan tindakan tanpa adanya motivasi dan dukungan eksternal.

Hasil penelitian juga memperlihatkan bahwa mayoritas responden memiliki sikap positif terhadap penggunaan minyak goreng (56,4%). Namun, data kualitatif memperlihatkan perbedaan sikap di antara pedagang. Informan 1 menunjukkan sikap positif dengan membatasi penggunaan minyak meski keuntungan berkurang, sedangkan Informan 2 dan 3 bersikap permisif dan tetap menggunakan minyak berulang kali dengan alasan ekonomi. Temuan ini sejalan dengan (Suryani, 2024) yang menyatakan bahwa sikap positif belum cukup untuk mengubah perilaku bila tidak disertai dukungan lingkungan. Dalam konteks ini, meskipun pedagang memiliki kesadaran, kondisi finansial yang terbatas membuat mereka tetap memilih perilaku berisiko.

Faktor ekonomi terbukti menjadi determinan utama perilaku penggunaan minyak goreng. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pedagang menggunakan minyak berulang kali untuk mengurangi biaya produksi dan meningkatkan keuntungan. Informan 1 pun mengakui bahwa keuntungan menjadi lebih sedikit ketika membatasi pemakaian minyak, namun ia tetap memilih menjaga

kualitas agar gorengannya tetap laku. Hal ini sejalan dengan hasil kuantitatif yang menunjukkan mayoritas pedagang merupakan pedagang baru dengan lama berjualan  $\leq 2$  tahun (60,4%). Pedagang baru, yang umumnya masih muda, cenderung lebih rentan terhadap keterbatasan modal dan lebih fokus pada keberlangsungan usaha dibandingkan pada aspek keamanan pangan (Fadhel Nurmidin & Surya, 2025).

Tingkat pendidikan responden dalam penelitian ini tergolong tinggi (66,3%), sejalan dengan penelitian (Br Gultom et al., 2022). Namun, tingkat pendidikan formal tidak selalu berhubungan langsung dengan perilaku penggunaan minyak. Hal ini tercermin dari wawancara yang menunjukkan bahwa meskipun beberapa pedagang berpendidikan SMA atau lebih, mereka tetap menggunakan minyak berulang dengan alasan ekonomi. Menurut Pendidikan berfungsi memperluas pengetahuan dan kemampuan berpikir kritis. Akan tetapi, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor struktural seperti harga minyak goreng, margin keuntungan, dan modal usaha lebih berpengaruh terhadap perilaku pedagang dibandingkan tingkat pendidikan semata (Notoatmodjo, 2010)

Secara keseluruhan, temuan penelitian ini menegaskan adanya kesenjangan antara pengetahuan, sikap, dan perilaku. Sebagian besar pedagang sebenarnya telah memiliki pengetahuan yang baik dan sikap positif terhadap penggunaan minyak goreng, namun faktor ekonomi menjadi penghalang utama untuk menerapkan perilaku sehat. Hal ini sejalan dengan model teori perilaku kesehatan yang menyebutkan bahwa perilaku dipengaruhi oleh faktor predisposisi (pengetahuan dan sikap), faktor pemungkin (modal dan akses sumber daya), serta faktor

penguat (dukungan lingkungan dan kebijakan) (Notoatmodjo, 2010). Dalam konteks pedagang kaki lima, faktor ekonomi berfungsi sebagai faktor pemungkin yang lebih dominan dibandingkan pengetahuan dan sikap.

Dengan demikian, intervensi yang diperlukan tidak hanya dalam bentuk edukasi mengenai bahaya minyak jelantah, tetapi juga dukungan kebijakan yang meringankan beban pedagang, misalnya program subsidi minyak goreng sehat, pelatihan pengelolaan minyak jelantah, atau pemberdayaan UMKM untuk memanfaatkan minyak jelantah sebagai produk non-pangan. Langkah-langkah tersebut diharapkan dapat mengurangi praktik penggunaan minyak berulang sekaligus menjaga kesehatan masyarakat yang mengonsumsi produk gorengan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa perilaku penggunaan minyak goreng berulang pada pedagang kaki lima di Kelurahan Jatikramat Kecamatan Jatiasih Kota Bekasi tahun 2025 masih tergolong tinggi, di mana lebih dari separuh pedagang (53,5%) menggunakan minyak lebih dari tiga kali meskipun sebagian besar memiliki pendidikan tinggi (66,3%), pengetahuan baik (70,3%), dan sikap positif (56,4%). Temuan kualitatif menunjukkan adanya kesenjangan antara pengetahuan, sikap, dan praktik, di mana faktor ekonomi menjadi alasan dominan pedagang tetap menggunakan minyak berulang untuk menekan biaya produksi dan meningkatkan keuntungan. Hal ini menegaskan bahwa pengetahuan dan sikap yang baik belum cukup untuk mengubah perilaku tanpa adanya dukungan

lingkungan, pengawasan, dan kebijakan yang mendukung, sehingga intervensi yang menyeluruh diperlukan untuk mendorong pedagang agar menerapkan praktik penggunaan minyak goreng yang lebih aman bagi kesehatan masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Azteria, V., Sayyid M, M., Handayani, P., & Angeliana K, D. (2024). Consumer Knowledge, Attitude, Environment And Income Toward Cooking Oil Waste. *Biolink (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 10(2), 157-167. <https://doi.org/10.31289/Biolink.V10i2.11147>
- Billaud, F., Gornay, J., & Coniglio, L. (2007). *Pyrolysis Of Secondary Raw Material From Used Frying Oils*. 1-8. <http://arxiv.org/abs/0709.4340>
- Br Gultom, N., Khairatunnisa, K., & Ardat, A. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Penjual Gorengan Di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Tahun 2021. *Jumantik (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 7(1), 86. <https://doi.org/10.30829/Jumantik.V7i1.11001>
- Darmawan, M. I., Ilmannafian, A. G., Kiptiah, M., & Husna, K. (2024). Quality Analysis Of Used Cooking Oil Refining Results With Bioadsorbent Composition Of Palm Fiber Waste And Bleaching Earth. *Agroindustrial Technology Journal*, 8(2), 68-81. <https://doi.org/10.21111/Atj.V8i2.12435>
- Diyono, A. R. (2022). Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen. *Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 703-712.
- Fadhel Nurmidin, M., & Surya, W. S. (2025). Effectiveness Of Digital Media In Health Promotion Campaigns: A Literature Study. *Jurnal Kesmas Prima Indonesia (Jkpi)*, 9(1), 67-73.
- Ferdian, M. A., Perdana, R. G., & Rahardjo, P. P. (2022). Pemurnian Minyak Jelantah Dengan Metode Adsorpsi Menggunakan Ampas Tebu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 147-154. <https://doi.org/10.30997/Jah.V8i2.4713>
- Hadi, M. N., & Irfandi, R. (2025). A Review : Biosintesis Nanopartikel Dari Limbah Minyak Jelantah Untuk Aplikasi Lingkungan Dan Kesehatan. *Illea: Journal Of Health Sciences, Public Health, And Medicine*, 1(1), 25-31.
- Haris, R. (2023). Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman. In M. Sari & R. M. Sahara (Eds.), *Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman* (Issue March). Pt Global Eksekutif Teknologi.
- Hidayati, F. C., Masturi, & Yulianti, I. (2016). Purification Of Used Cooking Oil (Used) By Using Corn Charcoal. *Jipf (Journal Of Physics Education)*, 1(2), 67-70.
- Hidayatno, A., Setiawan, A. D., Subroto, A., Saheruddin, H., Wardono, S., Romijn, H., Zahari, T. N., Rahman, I., Jafino, B. A., Moeis, A. O., Komarudin, K., Fitriani, A. R., Julio, N., & Zafira, Z. (2025). Exploring The Food-Versus-Fuel Debate In Indonesia's Palm Oil Industry Toward Sustainability: A Model-Based Policymaking Approach. *Energy Nexus*, 19(November

- 2024), 100511.  
<https://doi.org/10.1016/j.nexus.2025.100511>
- Indah, S., Widayani, P., Adisanjaya, N. N., Putu, N., & Astuti, W. (2019). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Tenaga Pelayanan Medis Terhadap Perilaku Pemilahan Sampah Medis Padat Di Upt Rsud Bali Mandara Provinsi Bali*. 5, No 3, 7.
- Joko, O. :, & Haryanto, T. (2020). *Potensi Dan Urgensi Pengelolaan Minyak Jelantah*.
- Legawati. (2018). 1 2 1,2. 3(2), 95-105.
- Mardiani, I. N., Khoniamelia, A., Fiqtiannisa, A., Priyatna, F., Handayani, M., Lerian, N. A., Dewi, P. N., Renita, R., Chairunisa, V., Sastia Aryany, W., & Indrawati, Wiwin. (2024). Zero Waste : Pengelolaan Limbah Minyak Jelantah Menjadi Lilin Aromaterapi Di Desa Simpangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(7), 2512-2518.
- <https://doi.org/10.59837/jpmba.V2i7.1267>
- Notoatmodjo. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Prasetiawan, T. (2022). Pemanfaatan Jelantah Di Tengah Carut Marut Tata Kelola Minyak Goreng. *Pusat Penelitian Badan Keahlian Dpr Ri*, 14(9), 19-24.
- Rahardjo, M., & Others. (2022). Pengelolaan Minyak Jelantah Dan Potensinya Sebagai Bahan Baku Industri Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 412-420. <https://jurnal.unpad.ac.id/pengabdian/article/view/36018>
- S Notoatmodjo. (2018). *Promosi Kesehatan Teori Dan Aplikasi*. Pt Rineka Cipta.
- Suryani, T. Dan. (2024). *Analisis Perilaku Pedagang Pecel Lele Dan Kadar Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Berulang Di Sekitar Kampus Unsri Indralaya*. 167-186.