

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi ikan lele pada beberapa tahun terakhir ini semakin meningkat. Peningkatan permintaan ikan lele berasal dari sekitar 25.000 pedagang warung pecel lele. Dahulu ikan lele dipandang ikan murahan dan hanya dikonsumsi oleh keluarga petani, sekarang ikan lele merupakan komoditas yang sangat disukai oleh masyarakat. (Jaja dkk., 2013). Alasan mereka memilih pecel lele selain rasanya enak, harganya pun murah meriah. Maka, tidak heran warung makan pecel lele yang jumlahnya banyak tapi tetap memiliki pangsa pasar yang banyak pula (Sekarwati dkk, 2013).

Menurut Moehammad (2011), pedagang makanan kaki lima belum menaruh perhatian dan mengutamakan kualitas minyak goreng yang digunakan, sehingga produk makanan yang mereka jual terkadang kurang higienis. Penggunaan minyak berkali-kali mengakibatkan minyak menjadi cepat berasap, berbusa, dan meningkatkan warna coklat serta dihasilkan rasa dan bau yang tidak disukai pada bahan makanan yang digoreng.

Kepopuleranan makanan tersebut masih mengundang persepsi masyarakat pada kelayakan minyak goreng yang digunakan pedagang pecel lele. Persepsi masyarakat timbul ketika melihat minyak goreng yang digunakan pedagang untuk menggoreng makanan tersebut berwarna coklat kehitam-hitaman. Warna minyak goreng yang sudah tidak wajar dapat mengindikasikan kerusakan minyak goreng.

Minyak goreng yang telah digunakan mengalami kerusakan apabila digunakan kembali untuk mengolah makanan memiliki dampak yang serius bagi

kesehatan, oleh karena itu diperlukan penelitian tentang tingkat kerusakan minyak goreng yang digunakan pedagang kaki lima terutama pedagang pecel lele di Kota Yogyakarta agar persepsi masyarakat akan makanan tersebut dapat diyakini dan dibuktikan secara ilmiah sehingga masyarakat dapat mempertimbangkan pola konsumsi yang lebih baik dan sehat.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini yaitu mengetahui hubungan cara penggorengan oleh pedagang pecel lele di Kota Yogyakarta terhadap kualitas minyak goreng yang digunakan.

2. Tujuan Khusus

- a) Mengetahui kualitas minyak goreng yang digunakan pedagang pecel lele sebelum dan sesudah proses penggorengan
- b) Menentukan hubungan dan pengaruh profil pedagang terhadap tindakan proses penggoreng.