

Minyak goreng merupakan hasil pemurnian bagian tubuh hewan, tumbuhan, atau bisa juga dibuat dengan cara sintetis. Umumnya minyak goreng yang kita konsumsi berasal dari minyak kelapa sawit. Karena strukturnya berupa ikatan rangkat, sehingga minyak tersebut termasuk dalam golongan lemak tak jenuh yang bersifat stabil. Selain dapat dipakai untuk menggoreng, pada minyak kelapa terdapat kandungan asam lemak esensial yang tak bisa disintesis oleh tubuh manusia. Menurut data kementerian, kebutuhan akan minyak goreng secara nasional dewasa ini menyentuh angka 3 juta ton per tahun. Sementara 63% dari total yang ada merupakan minyak curahan yang secara kualitas dan kebersihannya masih di bawah standar rata-rata.

Karena fluktuasi harga yang tidak menentu, hal ini akhirnya berimbas pada para pedagang kecil yang berjualan di pasar tradisional. Saat harga sembako melambung tak terkendali, mereka harus menambah modal. Sedangkan ketika harga turun dratis, para pedagang juga harus bersiap merugi, lantaran patokan harga baru yang telah dibuat nilainya jauh lebih rendah. Untuk contohnya, seorang pedagang di Pasar Tomang Barat harus menambah modal sekitar seribu per kg, saat harga minyak goreng berkisar Rp13.500 per kg. Itu artinya, si pedagang harus menambah modal sekitar Rp350.000 untuk memasok 3,5 kwintal selama seminggu. Sedangkan bila harga turun, pedagang bisa merugi hingga Rp385.000. Lantaran harga beli dari agen mulanya sebesar Rp12.600 turun menjadi Rp11,500 per kg.

---

### **Cooking Oil at Pasar Tomang Barat (January – June 2018)**

Cooking oil is the result of the purification from body parts of the animals, plants, or even be made synthetically. Commonly, cooking oil which we consume is from palm oil. Because of the bond of the structure, so this kind of cooking oil is categorized as the unsaturated fat which is stable. Besides its function as cooking oil, coconut oil consists of the essential fat which is unable to be synthesized by the human body. According to the ministry's data, recently the need of cooking oil reaches 3 million ton per year. Meanwhile, 63% of the total cooking oils are the bulk oil which has under-the-average-standard quality and hygiene.

Because of the uncertain fluctuation, it affects much to the small sellers in the traditional markets. When the groceries prices are getting high more and more, they have to increase their sales capital. Whereas when the price is getting strictly down, they also have to be ready experiencing the loss, since the new price has the lower value. As an example, a seller in Pasar Tomang Barat has to increase the sales capital about one thousand per kg, when the price of the cooking oil is around Rp 13,500 per

kg. It means the seller has to increase the sales capital about Rp 350,000 to supply 3.5 quintals for a week. However, when the price is getting down, they will experience loss until Rp385,000 since the initial buying price from the agent is Rp12,600 and gets down in the price of Rp11,500 per kg.

This dataset contains...