

Minyak masakan atau minyak goreng adalah sejenis minyak yang diproduksi dari tumbuhan, seperti kelapa, sereal, kacang-kacangan, hingga jagung dan kedelai. Minyak masakan secara umum berbentuk cair pada suhu kamar dan biasa digunakan menggoreng makanan. Selain itu, bahan ini sebaiknya hanya dipakai tiga hingga empat kali untuk menggoreng. Jika Anda menggunakannya lebih dari itu, minyak akan berubah warna menjadi cokelat kehitaman. Meski umumnya minyak digunakan untuk menggoreng, namun ada sejumlah manfaat lainnya. Contohnya saja, dipakai merawat perabotan kayu. Caranya cukup mudah, Anda tinggal mencampurkan minyak goreng dan perasan jeruk lemon, dengan perbandingan 1:1. Setelah itu, oleskan campuran tersebut pada permukaan perabotan kayu, lalu gosok menggunakan kain katun.

Seperti yang kita tahu, Indonesia memang termasuk produsen minyak goreng sawit (MGS) yang memiliki pasar baik di dalam maupun di luar negeri. Itulah mengapa, nilai dari komoditas ini amatlah strategis. Apalagi, kebutuhan MGS dari tahun ke tahun juga terus meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk. Di Indonesia sendiri, industri minyak goreng terbagi menjadi 2 golongan, yakni minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan. Agar pemasaran bisa lebih berkembang, penting melihat data minyak goreng dari tahun ke tahun. Dengan demikian peluang pasar akan terbuka lebih lebar. Selain itu, dengan melihat data, kita dapat menjangkau pasar di semua wilayah, termasuk kota dan desa. Oleh karena itu, pemasaran harus menggunakan sistem multi distribusi.

Dataset ini menampilkan ... (mohon paragraf closing ini dilengkapi oleh Volantis)

Cooking Oil at Pasar Ujung Menteng (January-September 2018)

Cooking oil is the oil type which is produced from the plants, as like coconut, grains, nuts, till corns and soybeans. Generally, cooking oil is in liquid form if it is saved in room temperature and it is used to fry the foods. In addition, this oil should only be used for only three to four times. If you use the oils more than the maximum frequencies recommendation, the oil will turn into the dark brown tone. Even though cooking oil is commonly used for frying, but it also can be functioned more. That is including treating the wood furniture. This is really simple since you only need to mix the cooking oil with the fresh lemon juice by comparison of 1:1. The mixture then can be applied to all over the surface of the wood furniture, and then rub it using the cotton cloth.

As we know, Indonesia is one of the palm oil which has the good market in the country or even abroad. That is why. The commodity value is really strategic. In addition, the

need of palm oil year by year is continually increased as the population is also increased. In Indonesia, the industry of cooking oil is categorized into two categories; they are the bulk and packaged cooking oil. In order to make the marketing is developed, it is necessary to see the data of cooking oil from year to year. Thus, the opportunity of the market will open wider. Moreover, by looking at the data, we will be able to reach the markets all over the areas, including the urban and rural areas. Thus, the marketing has to use the multi distribution system.

This dataset contains...