



# **PROFIL KOMODITAS**

MINYAK GORENG



## Daftar Isi

1. Deskripsi Komoditas .....	3
1.1 Jenis komoditas/varietas.....	4
1.1.1 Jenis berdasarkan kandungan dan kualitas .....	4
1.1.2 Jenis Minyak Goreng Di Pasar Indonesia.....	6
1.2 Pohon Industri .....	9
1.3 Proses Produksi Minyak Goreng .....	10
1.4 Produk Terkait.....	16
1.5 Kebijakan Pemerintah Terkait Harga .....	16
2. Pasokan.....	20
2.1 Sentra & Volume Produksi.....	20
2.2 Rendemen.....	30
2.3 Pola Produksi Minyak Goreng .....	34
2.4 Faktor-faktor kritis yang mempengaruhi produksi.....	34
2.5 Kebijakan pemerintah terkait .....	36
3. Permintaan.....	36
3.1 Konsumen Minyak Goreng .....	36
3.1 Wilayah Dan Volume Konsumsi.....	37
3.2 Pangsa Pengeluaran Rumah Tangga .....	37
3.3 Pola konsumsi .....	38
3.4 Faktor-faktor kritis yang mempengaruhi konsumsi .....	39
3.5 Kebijakan Pemerintah Terkait.....	40
4. Pasar dan Distribusi Domestik .....	41
4.1 Struktur Pasar Lokal.....	41
4.2 Jalur & Margin distribusi .....	42
4.3 Infrastruktur logistik.....	72
4.4 Kebijakan pemerintah terkait .....	72
6. Pasar Internasional .....	73
6.1 Penawaran Internasional.....	73
6.2 Permintaan Internasional.....	84
7. Ekspor-Impor Indonesia.....	84
7.1 Logistik ekspor.....	84
7.2 Logistik impor .....	84

## 1. Deskripsi Komoditas

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar yang biasanya digunakan untuk menggoreng. Minyak goreng terbuat dari, kelapa, kelapa sawit, kacang tanah, jagung, kedelai, bunga matahari dan kanola.

Secara umum, dipasarkan dua macam minyak goreng yaitu minyak goreng dari tumbuhan (minyak nabati) dan minyak goreng dari hewan, terdiri dari *tallow* (minyak atau lemak sapi) dan *lard* (minyak atau lemak babi). Contoh minyak goreng nabati adalah minyak sawit, minyak kelapa, minyak jagung, minyak kedelai, minyak zaitun dan lain-lain.

Di Indonesia, minyak goreng yang paling sering digunakan adalah Minyak Goreng Sawit (*Refined Bleached Deodorised Olein/RDBO*). Kondisi ini disebabkan karena Indonesia merupakan negara penghasil sawit, minyak ini juga cukup ideal dari segi harga dan ketersediaan. Jika harus mengimpor jenis minyak nabati yang tidak bisa diproduksi di Indonesia, tentu membutuhkan biaya yang besar. Hal ini akan mempengaruhi daya jual sehingga hanya dapat dikonsumsi oleh golongan masyarakat tertentu. Apalagi, Minyak Goreng Sawit memiliki banyak keunggulan dibanding jenis-jenis minyak lain dan cocok dengan kebiasaan menggoreng masyarakat Indonesia.

Saat ini konsumsi Minyak Goreng Sawit meningkat, baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun ekspor karena tumbuhnya industri jasa boga dan perubahan gaya hidup masyarakat yang didukung oleh perbaikan tingkat ekonomi. Minyak Goreng Sawit secara gizi berkontribusi terhadap asupan gizi omega 9, Vitamin A, vitamin D, dan vitamin E. Untuk itu, Minyak Goreng Sawit memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai ingredien produk berbasis lemak yang sehat. Dalam 14 tahun akan terjadi peningkatan konsumsi minyak goreng di negara-negara dunia sebanyak 40%. Dari konsumsi minyak goreng dunia itu, kontribusi Minyak Goreng Sawit (palm oil) cukup besar mencapai 27,5% untuk makanan, farmasi dan oleo chemical. Konsumsi minyak goreng di Amerika Serikat dan Eropa sekitar 55 kg/kapita, sedangkan di China, India dan Indonesia baru sebanyak 20 kg/kapita/tahun. Diperkirakan peningkatan konsumsi minyak makan di dunia pada 2020 akan mencapai 232,4 juta ton. Jumlah tersebut meningkat cukup pesat dibandingkan tahun 2006 sebesar 166,5 juta ton

## 1.1 Jenis komoditas/varietas

### 1.1.1 Jenis berdasarkan kandungan dan kualitas

Minyak goreng yang terbuat dari bahan nabati atau hewani memiliki fungsi yang sama yaitu sebagai medium pengantar panas, penambah rasa gurih, serta meningkatkan nilai gizi dan kalori pada makanan yang digoreng. Dari segi fisik sama, yaitu berwarna kuning bening, tidak berbau dan tidak berasa karena rasa pada minyak goreng dipengaruhi oleh zat-zat lain yang terkandung di dalamnya.

**Minyak Kelapa**, sebagai salah satu jenis minyak goreng, mempunyai komposisi yang didominasi oleh asam lemak jenuh (90-92%) sedangkan **Minyak Kelapa Sawit** mempunyai komposisi yang berimbang. Sebaliknya **Minyak Kedelai** memiliki kandungan asam lemak tak jenuh mendominasi sampai 80%. Dengan kandungan asam lemak jenuh yang tinggi, minyak kelapa dan minyak kelapa sawit mempunyai keunggulan daripada minyak kedelai yaitu lebih stabil dan tidak mudah teroksidasi pada suhu tinggi. Disamping komponen utama penyusun minyak kelapa sawit berupa asam lemak jenuh dan tak jenuh (stearin dan olein), juga terdapat komponen minor yang terdapat pada minyak kelapa sawit dalam jumlah kecil. Minyak kelapa sawit mengandung sekitar 1% komponen minor diantaranya: **karoten, vitamin E (tokoferol dan tokotrienol), sterol, posfolipid, glikolipid, terpen dan hidrokarbon alifatik**. Kegunaan yang terpenting dari karoten dan vitamin E adalah memberikan kontribusi sifat fisiologis yang penting pada tubuh.

Berdasarkan **ikatan ganda dalam struktur molekul**, minyak dapat dibagi menjadi tiga jenis, yakni:

#### 1. **Minyak dengan asam lemak jenuh (*saturated fatty acids*)**

Asam lemak jenuh antara lain terdapat pada air susu ibu (asam laurat) dan minyak kelapa. Sifatnya stabil dan tidak mudah bereaksi/berubah menjadi asam lemak jenis lain. Asam lemak tak jenuh (omega 3, omega 6, omega 9) sering dipromosikan memiliki banyak manfaat, antara lain menurunkan “kolesterol jahat” (LDL = *low density lipoprotein*) dan mencegah serangan jantung. Asam lemak tak jenuh banyak terdapat pada minyak sayur seperti minyak kedelai, minyak kanola, minyak bunga matahari, minyak kelapa sawit, dan lain-lain.

#### 2. **Minyak dengan asam lemak tak jenuh tunggal (*mono-unsaturated fatty acids*/MUFA), maupun majemuk (*poly-unsaturated fatty acids*)**

Asam lemak tak jenuh memiliki ikatan atom karbon rangkap yang mudah terurai dan bereaksi dengan senyawa lain, sampai mendapatkan komposisi yang stabil berupa asam lemak jenuh. Semakin banyak jumlah ikatan rangkap itu (poly-unsaturated), semakin mudah bereaksi/berubah minyak tersebut.

### 3. Minyak dengan asam lemak trans (*trans fatty acid*)

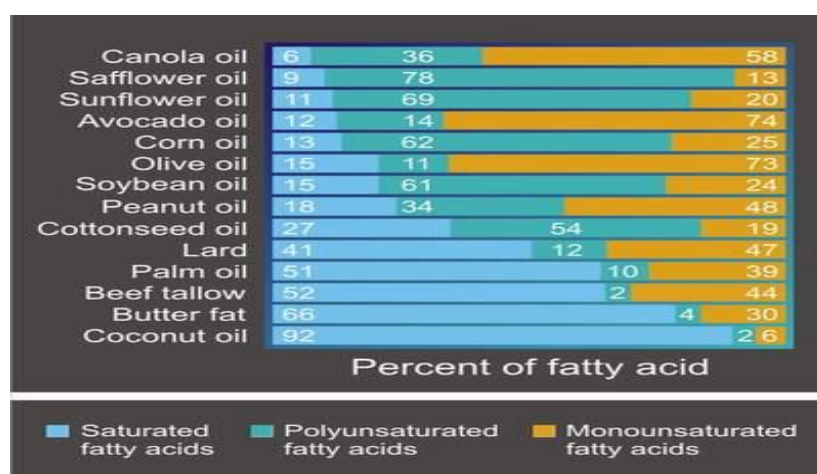
Asam lemak trans banyak terdapat pada lemak hewan, margarin, mentega, minyak terhidrogenasi, dan terbentuk dari proses penggorengan. Selain karsinogenik, lemak trans meningkatkan kadar kolesterol jahat, menurunkan kadar kolesterol baik dan menyebabkan bayi-bayi lahir prematur.

Dengan sistem menggoreng *deep frying*, umumnya digunakan masyarakat Indonesia, dan juga pemakaian berulang minyak goreng, akan mengubah asam lemak tidak jenuh menjadi asam lemak trans sehingga dapat meningkatkan kolesterol jahat dan menurunkan kolesterol baik. Selain itu, pemanasan berlebihan akan mengubah asam lemak tidak jenuh menjadi gugus peroksida dan senyawa radikal bebas yang bisa menimbulkan kanker.

Selain itu, ada tiga jenis asam lemak berdasarkan panjang- pendeknya rantai asam lemak, yaitu (1) rantai panjang (*long chain trigliseride/LCT*), (2) rantai sedang (*medium chain trigliseride/MCT*), dan (3) rantai pendek (*short chain trigliseride/SCT*).

Gambar berikut ini menunjukkan perbandingan kandungan asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh tunggal, maupun asam lemak tak jenuh ganda dari berbagai jenis minyak.

**Gambar 1.1** Perbandingan kandungan asam lemak jenuh, asam lemak tak jenuh tunggal, dan asam lemak tak jenuh ganda dari berbagai jenis minyak



Sumber : Kemenperin (2009)

Minyak dengan rantai karbon pendek dan sedang dapat langsung diserap oleh tubuh tanpa melalui proses cerna yang berbelit-belit. Langsung dibawa ke hati untuk diubah menjadi energi untuk meningkatkan fungsi kelenjar endokrin, organ, serta jaringan-jaringan tubuh.

Pada umumnya minyak sayur tergolong asam lemak rantai panjang (*long chain fatty acids* = LCFA), terdiri atas 18 atom karbon atau lebih. Ukuran molekulnya besar-besar sehingga perlu diproses dulu menjadi asam lemak berukuran kecil dan berbentuk asam lemak bebas agar dapat diserap melalui dinding usus.

Setelah lolos dari dinding usus, asam lemak bebas ini disusun kembali menjadi lipoprotein kemudian dibawa ke hati. Di sana diubah menjadi energi, kolesterol, dan sisanya ditimbun menjadi jaringan lemak. Kolesterol dan lemak tersebut menjadi penyebab berbagai penyakit kronis, degeneratif, maupun kanker.

Menurut penelitian, minyak yang paling banyak kandungan LCFA-nya adalah minyak *safflower* (78%), minyak bunga matahari (69%) dan minyak kanola (31%). Kandungan LCFA minyak zaitun berkisar 9%, sedang minyak kelapa yang paling rendah yakni 2%.

Minyak yang mengandung MUFA dan MCT baik bagi kesehatan adalah. Minyak zaitun akan lebih baik dan dapat melindungi jantung karena menurunkan total kolesterol, trigliserida dan kolesterol "jahat" atau LDL jika digunakan sebagai minyak sayur, bukan digoreng.

Sedangkan minyak goreng nabati yang tergolong PUFA dan LCT akan lebih baik jika dipakai untuk menumis, bukan menggoreng dengan suhu tinggi. Kalau tetap ingin menggoreng dengan suhu tinggi, menggunakan minyak kelapa atau minyak kernel kelapa sawit sebagai langkah terbaik.

### **1.1.2 Jenis Minyak Goreng Di Pasar Indonesia**

Minyak goreng yang beredar di Indonesia kebanyakan adalah minyak goreng dari kelapa sawit. Mutu minyak kelapa sawit dapat dibedakan menjadi dua arti:

1. Benar-benar murni dan tidak bercampur dengan minyak nabati lain.

Mutu minyak kelapa sawit tersebut dapat ditentukan dengan menilai sifat-sifat fisiknya, yaitu dengan mengukur titik lebur angka penyabunan dan bilangan yodium.

## 2. Mutu sawit berdasarkan ukuran.

Dalam hal ini syarat mutu diukur berdasarkan spesifikasi standar mutu internasional yang meliputi kadar ALB, air, kotoran, logam besi, logam tembaga, peroksida, dan ukuran pemucatan.

Kebutuhan mutu minyak kelapa sawit yang digunakan sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan masing-masing berbeda. Oleh karena itu keaslian, kemurnian, kesegaran, maupun aspek higienisnya harus lebih diperhatikan. Rendahnya mutu minyak kelapa sawit sangat ditentukan oleh banyak faktor. Faktor-faktor tersebut dapat langsung dari sifat induk pohonnya, penanganan pascapanen, atau kesalahan selama pemrosesan dan pengangkutan.

Dari beberapa faktor yang berkaitan dengan standar mutu Minyak Goreng Sawit tersebut, didapat hasil dari pengolahan kelapa sawit, seperti di bawah ini :

- a. Crude Palm Oil
- b. Crude Palm Stearin
- c. RBD Palm Oil
- d. RBD Olein (Minyak Goreng Kelapa Sawit)
- e. RBD Stearin
- f. Palm Kernel Oil
- g. Palm Kernel Fatty Acid
- h. Palm Kernel
- i. Palm Kernel Expeller (PKE)
- j. Palm Cooking Oil
- k. Refined Palm Oil (RPO)
- l. Refined Bleached Deodorised Olein (ROL)
- m. Refined Bleached Deodorised Stearin (RPS)
- n. Palm Kernel Pellet
- o. Palm Kernel Shell Charcoal

Syarat mutu inti kelapa sawit adalah sebagai berikut:

- a. Kadar minyak minimum (%) : 48; cara pengujian SP-SMP-13-1975
- b. Kadar air maksimum (%) : 8,5 ; cara pengujian SP-SMP-7-1975
- c. Kontaminasi maksimum (%) : 4,0; cara pengujian SP-SMP-31-19975
- d. Kadar inti pecah maksimum (%) : 15; cara pengujian SP-SMP-31-1975

Tabel 1.1.2 Standar Mutu Minyak Goreng Berdasarkan SNI - 3741- 1995

No	Kriteria	Persyaratan
1	Bau dan Rasa	Normal
2	Warna	Muda Jernih
3	Kadar Air	max 0,3%
4	Berat Jenis	0,900 g/liter
5	Asam lemak bebas	Max 0,3%
6	Bilangan Peroksida	Max 2 Meg/Kg
7	Bilangan Iod	45 - 46
8	Bilangan Penyabunan	196 - 206
9	Index Bias	1,448 - 1,450
10	Cemaran Logam	Max 0,1 mg/kg
		kecuali seng

Sumber : Kemenperin (2009)

Produk minyak goreng kelapa sawit sebagai bahan makanan mempunyai dua aspek kualitas. Aspek pertama berhubungan dengan kadar dan kualitas asam lemak, kelembaban dan kadar kotoran. Aspek kedua berhubungan dengan rasa, aroma dan kejernihan serta kemurnian produk. Kelapa sawit bermutu prima (SQ, Special Quality) mengandung asam lemak (FFA, *Free Fatty Acid*) tidak lebih dari 2 % pada saat pengapalan. Kualitas standar minyak kelapa sawit mengandung tidak lebih dari 5 % FFA. Setelah pengolahan, kelapa sawit bermutu akan menghasilkan rendemen minyak 22,1 % - 22,2 % (tertinggi) dan kadar asam lemak bebas 1,7 % - 2,1 % (terendah).

Yang dimaksud dengan *free fatty acid* (asam lemak bebas) dalam minyak produksi adalah untuk menilai kadar asam lemak bebas dalam minyak dengan melarutkan lemak tersebut dalam pelarut organik yang sesuai dan menetralkan larutan tersebut dengan alkali dengan menggunakan indikator phenolphthalein. Nilai FFA dalam CPO tidak lebih dari 3%. Faktor-faktor yang mempengaruhi FFA adalah:

1. Tingkat kematangan buah sawit,
2. Memperpanjang penanganan buah dari waktu panen hingga waktu proses,
3. Keterlambatan atau penundaan antara panen dan proses.

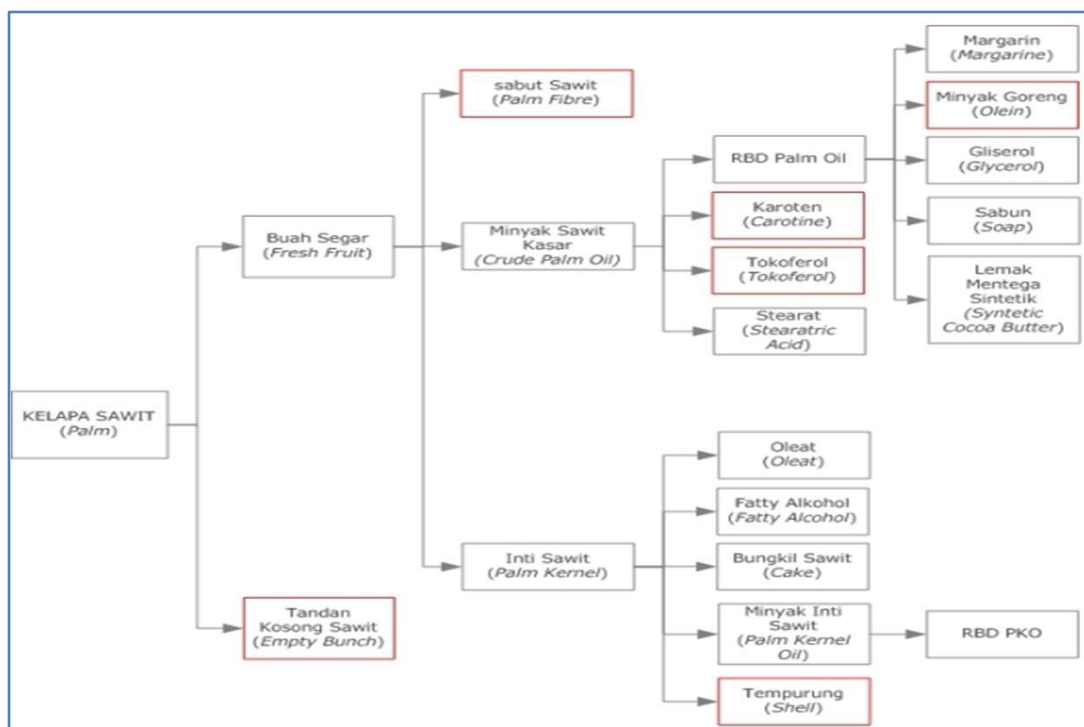
Selain itu, *moisture content* minyak goreng juga dilihat. Penentuan kadar air pada minyak produksi adalah untuk menilai kandungan zat menguap dalam minyak, yaitu jumlah zat/bahan yang menguap pada suhu 103 deg C, termasuk di dalamnya air serta dinyatakan sebagai berkurangnya berat apabila sampel dipanaskan pada suhu 103 deg C. Nilai *moisture content* pada CPO tidak lebih dari 0,3%.



Minyak goreng yang baik tidak mengandung kotoran atau *impurities content*. Kadar kotoran pada minyak produksi adalah untuk menilai kadar kotoran dalam minyak yang berupa zat yang tidak larut dalam pelarut organik yang telah ditentukan kemudian disaring dengan media penyaring dan dicuci dengan pelarut tersebut, dikeringkan lalu ditimbang. Nilai *dirt content* pada CPO tidak lebih dari 0,03%.

## 1.2 Pohon Industri

Gambar 1.2 Pohon Industri Kelapa Sawit



Sumber : Kemenperin (2009)

Berdasarkan gambar di atas, Buah Segar Kelapa Sawit diolah menjadi Sabut Sawit, Minyak Sawit Kasar dan Inti Sawit. Salah satu olahan Minyak Sawit Kasar adalah *Refined Bleached Deodourised Palm Oil* sebagai bahan pembuatan margarin, minyak goreng, gliserol, sabun dan lemak mentega sintetik.

Terdapat 74 perusahaan yang mengolah kelapa sawit pada tahun 2008 dengan kapasitas produksi mencapai 15 juta ton tetapi produksi minyak goreng yang dapat direalisasikan hanya mencapai 8,32 juta.

### 1.3 Proses Produksi Minyak Goreng

Proses pembuatan minyak goreng terdiri dari berbagai tahapan, yang diuraikan sebagai berikut (gambar di bawah ini) :

#### 1. Sterilisasi

Tahap sterilisasi ini dalam pengolahan minyak kelapa sawit secara teknis dilakukan dengan memberikan steam/ uap air pada tandan dalam suatu alat *sterilizer* berupa *autoclave* besar.

Tujuan sterilisasi dalam pengolahan atau pembuatan minyak tersebut adalah:

- a. Merusak enzim lipolitik sehingga dapat mencegah perkembangan asam lemak bebas,
- b. Memudahkan pelepasan buah dari tandan,
- c. Melunakkan buah,
- d. Mengkoagulasikan gum/emulsifier sehingga memudahkan pengambilan minyak.

Distribusi waktu pengolahan selama sterilisasi terbagi menjadi lima bagian, yaitu:

- a. Pengeluaran udara,
- b. Waktu untuk mencapai tekanan yang diperlukan,
- c. Waktu untuk sterilisasi tandan,
- d. Pengeluaran uap air,
- e. Pembongkaran, penurunan, & reloading.

Bila waktu pengolahan pada tahap sterilisasi terlama lama, maka akan banyak minyak hilang (3%) serta kernel berwarna kehitaman (gelap). Bila waktu pengolahan selama tahap sterilisasi terlalu singkat, maka buah akan sulit lepas dari tandan pada tahap pengolahan selanjutnya, yaitu *threshing*.

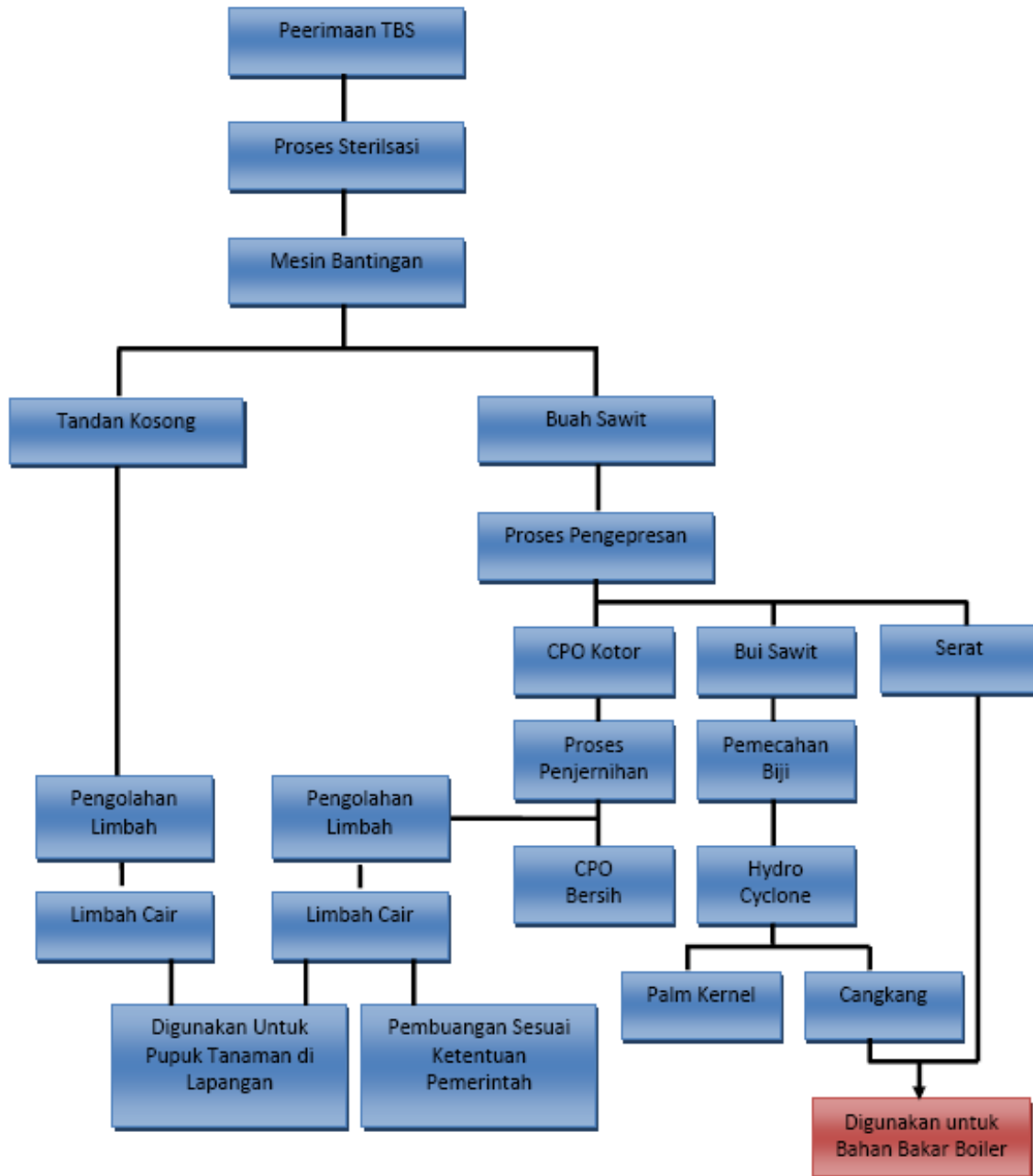
#### 2. Stripping / threshing / pemipilan

Alat yang digunakan pada tahap pengolahan ini disebut sebagai *stripper* (pemipil), berfungsi untuk melepaskan buah dari tandannya dengan cara membanting tandan, sehingga kadang-kadang tahap proses ini disebut sebagai tahap proses bantingan atau tahap pengolahan bantingan, dengan rangkaian peralatan yang disebut sebagai stasiun bantingan. Tujuan dari proses *stripping* atau *threshing* atau bantingan dalam pengolahan minyak ini adalah untuk:

- a. Pelepasan buah kelapa sawit dari tandannya, hasil pipilannya disebut sebagai brondolan,
- b. Minyak hasil ekstraksi tidak terserap lagi oleh tandan sehingga tidak menurunkan efisiensi pengolahan,

c. Tandan tidak mempengaruhi volume bahan dalam tahap pengolahan lebih lanjut. Stripper harus menerima bahan secara tetap sesuai dengan kapasitas selama tahap pengolahan ini, karena bila terlalu banyak pada awalnya, tandan akan saling melindungi, sehingga masih ada bahan yang belum terlepas.

Gambar 1.3.1 Alur Proses Pengolahan Minyak Kelapa Sawit



Sumber : Kemenperin (2009)

### 3. Digesti

Pada tahap pengolahan ini digunakan *kettles* (tangki silinder tertutup dalam *steam jacket*, dimana di dalam tangki terdapat pisau-pisau atau batang-batang yang terhubung pada poros

utama, berfungsi untuk menghancurkan buah yang telah dipisahkan dari tandannya). Tujuan tahap digesti dalam pengolahan minyak kelapa sawit adalah untuk:

- a. Membebaskan minyak dari perikarp,
- b. Menghasilkan temperatur yang cocok bagi massa tersebut untuk dikempa ( $190^{\circ}\text{C}$ ),
- c. Pengurangan volume sehingga dapat meningkatkan efisiensi pengolahan minyak kelapa sawit,
- d. Penirisan minyak yang telah dilepaskan selama tahap pengolahan ini. Di dalam digester, buah akan hancur akibat adanya gesekan, tekanan, dan pemotongan.

Minyak juga telah mulai dilepaskan dari buahnya pada tahap proses ini. Minyak hasil digesti keluar melalui lubang di bawah digester, kemudian akan dicampur dengan minyak hasil dari tahap pengolahan minyak kelapa sawit selanjutnya yaitu tahap ekstraksi atau pengempaan.

#### **4. Ekstraksi Minyak kelapa sawit**

Pada awal tahap pengolahan ini, brondolan tercacah dan keluar dari bagian bawah digester sudah berupa bubur. Hasil cacahan tersebut kemudian dikempa dalam alat pengempa yang berada di bawah digester. Umumnya, alat pengempaan yang digunakan di perusahaan pengolahan minyak kelapa sawit adalah screw press. Putaran screw mendorong bubur buah ke arah sliding cone pada posisi yang berlawanan. Minyak keluar dari bubur buah kemudian melewati press cage. Pengempaan dengan screw press dalam pengolahan tersebut memiliki ciri-ciri:

- a. Bekerja dengan tekanan tinggi dimana tekanan tersebut diperoleh dari perputaran uliran/*screw*,
- b. Berbentuk *screw/helix* yang berputar dalam wadah,
- c. Tekanan terhadap press cake makin besar, karena jarak antar uliran dengan dinding makin sempit,
- d. Tekanan terlalu besar mengakibatkan banyak *nut* pecah,
- e. Cocok untuk kelapa sawit dengan persentase *nut* kecil dan persentase serabut besar atau proporsi *nut* terhadap buah sekitar 20 %.

#### **5. Penjernihan (*clarifer*)**

Penjernihan pada stasiun klarifikasi (kadang disebut sebagai pemurnian minyak) dalam pengolahan kelapa sawit bertujuan untuk menjernihkan sehingga diperoleh minyak dengan mutu sebaik mungkin dan dapat dipasarkan dengan harga baik. Tahapan klarifikasi dalam industri pengolahan tersebut adalah penyaringan, pengendapan, sentrigasi, dan pemurnian. Minyak kasar campuran dari digesti dan pengempaan dialirkan menuju ke saringan getar

(*vibrating screen*) untuk disaring agar kotoran berupa serabut kasar dapat dipisahkan. Minyak kasar lalu ditampung dalam tangki penampung minyak kasar (*crude oil tank/COT*), selanjutnya dipanaskan hingga suhu/ temperatur 95 – 100oC, dengan tujuan untuk memperbesar perbedaan berat jenis (BJ) antara minyak, air dan sludge sehingga sangat membantu dalam proses pengendapan.

Minyak dari COT selanjutnya dialirkan ke tangki pengendap (*continous settling tank/clarifier tank*). Di dalam tangki tersebut *crude oil* terpisah menjadi minyak dan *sludge* atau lumpur akibat pengolahan dengan teknik pengendapan. *Sludge* masih dapat diambil minyaknya dengan teknik pengolahan minyak kelapa sawit tertentu misalnya sentrifugasi (*centrifuge*) atau pemusingan. Pengolahan minyak kelapa sawit selanjutnya melalui tahap pemurnian.

Proses pembuatan minyak goreng dapat dibagi ke dalam dua kelompok, yaitu pertama, pembuatan minyak secara tradisional di pedesaan. Kedua, pembuatan minyak dengan teknologi modern. Proses pengolahan dalam pabrik yang menggunakan teknologi modern sendiri dapat digolongkan menjadi dua cara yaitu cara kering dan basah.

#### **a. Cara Basah**

Cara Basa terdiri dari cara basah sederhana, cara basah sentrifugasi dan cara basah fermentasi:

1. **Cara basah sederhana** dilakukan dengan menghancurkan buah/bahan baku, kemudian ditambah air dan diperas sehingga mengeluarkan santan. Selanjutnya dilakukan pemisahan minyak dari santan dengan pemanasan. Santan dipanaskan sehingga airnya menguap dan tinggal padatan yang menggumpal. Gumpalan padatan ini disebut *blondo* (*galendo*). Minyak dipisahkan dari *blondo* dengan cara penyaringan.
2. **Cara basah sentrifugasi** adalah pemisahan minyak dari santan dapat dilakukan dengan diberi perlakuan sentrifugasi pada kecepatan 3000-3500 rpm sehingga terjadi pemisahan krim dari skim. Selanjutnya krim diasamkan, kemudian diberi perlakuan sentrifugasi sekali lagi untuk memisahkan minyak dari bagian bukan minyak. Pemisahan minyak dapat juga dilakukan dengan kombinasi pemanasan dan sentrifugasi. Santan disentrifugasi untuk memisahkan krim. Setelah itu krim dipanaskan untuk menggumpalkan padatan bukan minyak. Minyak dipisahkan dari bagian bukan minyak dengan cara sentrifugasi. Minyak yang diperoleh disaring untuk memperoleh minyak yang bersih.
3. **Cara basah fermentasi** dimana santan diencerkan dengan air dan dibiarkan selama 8 jam hingga terjadi pemisahan antara “santan prima” dengan air. Santan prima (kental) itu,

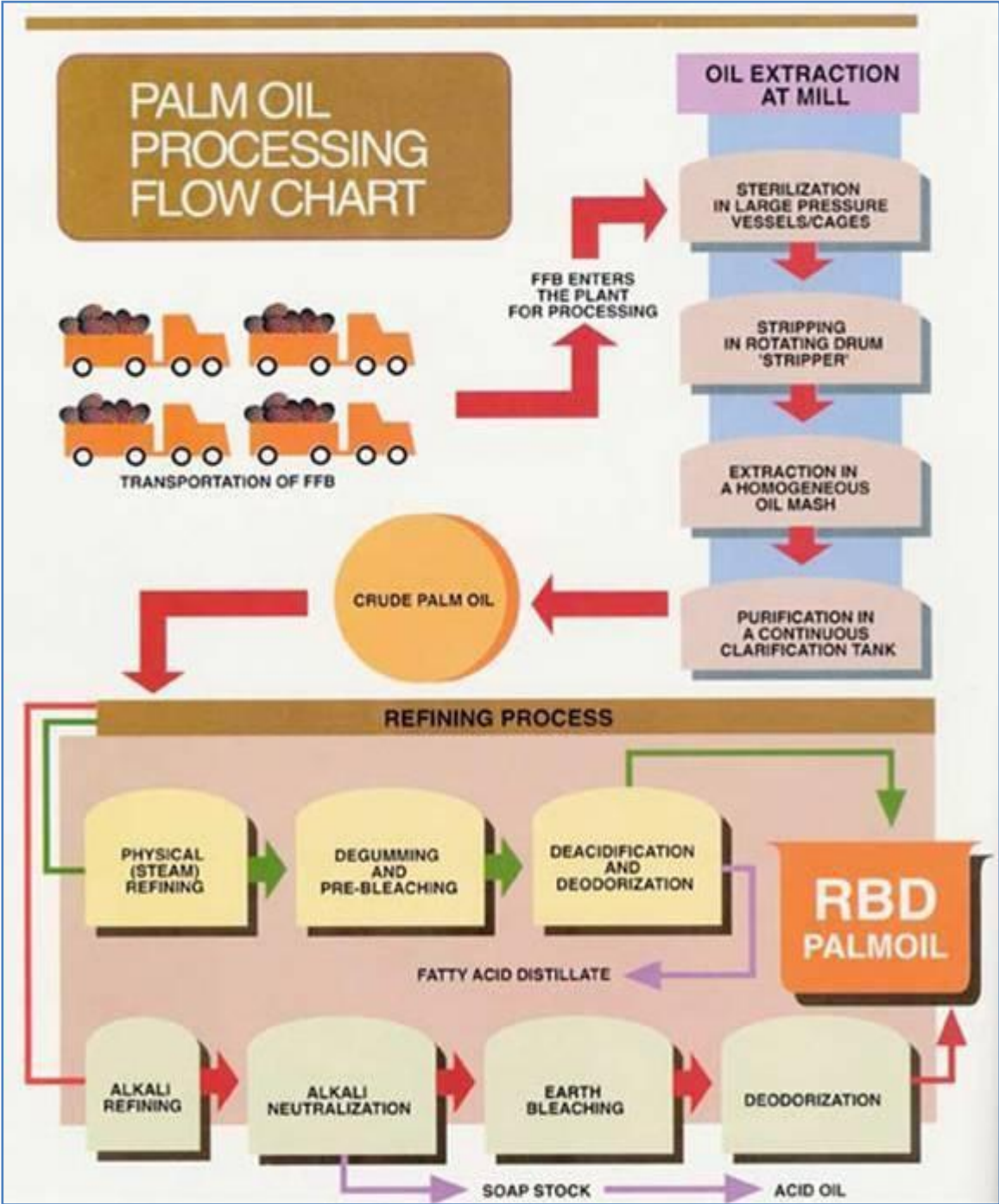
keasamannya diturunkan hingga suasana asam (pH 4,2), dengan menggunakan cuka makan. Campuran ini kemudian dibiarkan 12 - 24 jam. Dalam proses ini, santan prima terpisah menjadi tiga bagian. Lapisan bawah berupa air, kemudian galendo dan di bagian atasnya minyak murni. Minyak disaring dengan tisu atau kain kasa halus, lewat keran yang sudah disiapkan sebelumnya. Minyak yang terkumpul, kemudian dihangatkan selama 15 menit ditambah antioksidan. Minyak yang dihasilkan, sudah dapat dikemas dan dikonsumsi. Proses ini masih dapat dilanjutkan ke proses pembuatan minyak berikutnya. Galendo atau blondo itu mengandung mikroba aktif untuk pembuatan minyak fermentasi. Galendo cair disemprotkan ke seluruh permukaan dalam galon dan dibiarkan hingga kering. Kemudian masukkan santan cair dan dibiarkan selama 12 jam dalam kehangatan temperatur kamar. Setelah kurun waktu itu, minyak akan terpisah sendiri. Proses selanjutnya, seperti yang pertama yaitu dipanaskan hingga panas kuku selama 15 menit, dan minyak yang dihasilkan siap dikemas.

#### **b. Cara Kering**

Cara biasa yaitu dengan pemanasan atau proses non kimia. Melalui proses ini CPO dirafinasi, diputihkan (bleached), dan dihilangkan baunya (deodorized), dan hasilnya biasa disebut *refined bleached and deodorized palm olein* (RBDPO). Dari proses ini didapatkan FFA (4-5 %) dan RBDPO (94 %), sedangkan 1-2 % lainnya merupakan losses. Lalu RBDPO dipisahkan (fraksinasi) sehingga menghasilkan refined stearin dan refined olein. Sebagian besar pabrik minyak goreng di Indonesia menggunakan cara kering ini karena lebih sederhana dan non kimia.

Proses pembuatan minyak goreng dapat pula dijelaskan dengan Gambar berikut.

Gambar 1.3.2 Proses Pembuatan Minyak Goreng



Sumber : USDA (2010)

## 1.4 Produk Terkait

Dari berbagai industri produk makanan dan minuman yang ada, industri minyak goreng merupakan salah satu industri makanan dan minuman yang mengalami perkembangan yang sangat pesat. Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi keluarga yang digunakan untuk keperluan sehari-hari sehingga peluang bisnisnya cukup menarik bagi produsen. Saat ini terdapat banyak minyak goreng bermerek yang beredar di pasar dapat dilihat pada tabel 1.1 minyak goreng yang beredar di Indonesia.

**Tabel 1.4 Perusahaan minyak goreng bermerek di Indonesia berbahan baku minyak kelapa sawit**

<b>Nama Perusahaan</b>	<b>Merek Produk</b>
<b>PT. Inti Boga Sejahtera</b>	Bimoli, Sunrise, Mahakam, Mahakam, Palmia Dan Delima
<b>PT. Sinar Mas Agro Resources and Technology (SMART) Corporation Tbk</b>	Filma, Kunci Mas, Jempol, Frills, Hero, Fiesta, Salak, Sawit Mas dan Melodi
<b>PT. Bina Karya Utama</b>	Tropical, Fraiswell, Hemart dan Pro Vita
<b>PT. Multimas Nabati Asaha</b>	Sania
<b>PT. Sinar Alam Permai</b>	Fortune
<b>PT. Astra Agro Lestari</b>	Cap Sendok
<b>PT. Incasi Raya</b>	Sari Murni
<b>PT. Nutrifood</b>	Tropicana Slim
<b>PT. Pasific Indomas</b>	Madina
<b>PT. Tunas Baru Lampung Tbk</b>	Rose Brand
<b>PT. Pasific Medan Industri</b>	Avena
<b>PT. Barco</b>	Barco
<b>PT. Bintang Era Sinar Mas</b>	Familie
<b>Lain-lain</b>	999, ABC, Happy Oil, Vetco, Prisco

Dari berbagai merek minyak goreng yang beredar di pasaran, hanya lima merek utama yang mendominasi pasar dan digunakan oleh masyarakat yaitu Bimoli, Filma, Sania, Kunci Mas dan Tropical.

## 1.5 Kebijakan Pemerintah Terkait Harga

Dalam upaya menjaga stabilitas harga minyak goreng di dalam negeri, pemerintah Indonesia melakukan campur tangan dalam berbagai bentuk kebijakan. Secara umum kebijakan pemerintah terhadap minyak goreng sebagai berikut :

- 1. Keputusan Menteri Pertanian No. 339/KPTS/PD.300/5/2005 : Pasokan *Crude Palm Oil* (CPO) untuk Kebutuhan Dalam Negeri Guna Stabilisasi Harga Minyak Goreng Curah**



Keputusan ini bertujuan untuk memenuhi dan mengendalikan kenaikan harga minyak goreng curah diluar jangkauan daya beli masyarakat. Untuk itu perlu dilakukan stabilisasi harga minyak goreng dengan adanya jaminan suplai CPO dari produsen minyak kelapa sawit. Pasokan CPO Mei 2007 sebesar 97.525 ton dan juni 2007 sebesar 2007 102.800 ton untuk dikirim ke pabrik minyak goreng anggota Assosiasi Industri Minyak Makan Indonesia (AIMMI) dan atau Gabungan Industri Minyak Nabati Indonesia (GIMNI) untuk diolah menjadi Olein (minyak goreng) dengan ratio 1 (satu) kilogram CPO menjadi 1 (satu) kilogram minyak goreng. Pasokan CPO diserahkan oleh perusahaan perkebunan kepada pabrik minyak goreng dengan harga menurun secara bertahap sampai harga akhir Rp. 5.700,- perkilogram (termasuk PPN sebesar 10%) sampai di lokasi pabrik minyak goreng yang telah ditentukan.

## **2. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 14/PMK.011/2008 : Pajak Pertambahan Nilai Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Curah Di Dalam Negeri**

Peraturan ini ditujukan untuk meringankan beban masyarakat dengan adanya subsidi minyak goreng curah (minyak goreng sawit curah dan tidak bermerek) dalam Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2008 dan perubahannya. Subsidi tersebut berupa Pajak Pertambahan Nilai yang terutang atas penyerahan minyak goreng curah di dalam negeri oleh Pengusaha Kena Pajak dibayar oleh Pemerintah. Pengusaha Kena Pajak yang melakukan penyerahan minyak goreng curah di dalam negeri wajib membuat Faktur Pajak dengan membubuhkan cap "PPN DIBAYAR PEMERINTAH EKS PMK NOMOR 14/PMK.011/2008".

## **3. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 15/PMK.011/2008 : Pajak Pertambahan Nilai Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Kemasan Di Dalam Negeri**

Dalam rangka stabilisasi harga minyak goreng dalam kemasan di dalam negeri perlu menetapkan kebijakan Pajak Pertambahan Nilai dibayar oleh Pemerintah atas penyerahan minyak goreng dalam kemasan di dalam negeri yang dianggarkan subsidi minyak goreng dalam Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun Anggaran 2008 dan perubahannya. Subsidi tersebut berupa Pajak Pertambahan Nilai yang terutang atas penyerahan minyak goreng dalam kemasan di dalam negeri oleh Pengusaha Kena Pajak dibayar oleh Pemerintah. Pengusaha Kena Pajak yang melakukan

penyerahan minyak goreng dalam kemasan di dalam negeri wajib membuat Faktur Pajak dengan membubuhkan cap "PPN DIBAYAR PEMERINTAH EKS PMK NOMOR 15/PMK.011/2008".

#### **4. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 231/PMK.011/2008 : Pajak Pertambahan Nilai Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Sawit Di Dalam Negeri Untuk Tahun Anggaran 2009**

Dalam Rangka Penanggulangan Dampak Perlambatan Ekonomi Global dan Pemulihan Sektor Riil untuk Tahun Anggaran 2009, untuk itu pemerintah menerbitkan peraturan ini yang berkaitan dengan pemberian Pajak Pertambahan Nilai Ditanggung Pemerintah atas penyerahan minyak goreng sawit curah dan minyak goreng sawit kemasan sederhana di dalam negeri dengan pagu anggaran sebesar Rp 800.000.000.000,00. Pengusaha Kena Pajak yang melakukan penyerahan minyak goreng sawit di dalam negeri wajib membuat Faktur Pajak dengan membubuhkan cap "PPN DITANGGUNG PEMERINTAH EKS PMK NOMOR 231/PMK.011/2008".

#### **5. Peraturan Direktur Jenderal Pajak Nomor PER-2/PJ/2008 : Tata Cara Penatausahaan Pajak Pertambahan Nilai Yang Ditanggung Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Di Dalam Negeri**

Dengan ditetapkan Peraturan Menteri Keuangan No. 14/PMK.011/2008 tentang Pajak Pertambahan Nilai Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Curah Di Dalam Negeri dan Peraturan Menteri Keuangan No. 15/PMK.011/2008 tentang Pajak Pertambahan Nilai Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Kemasan Di Dalam Negeri perlu menetapkan Peraturan Direktur Pajak tentang Tata Cara Penatausahaan Pajak Pertambahan Nilai Yang Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Di Dalam Negeri. Pajak Pertambahan Nilai yang terutang atas penyerahan minyak goreng yang dilakukan oleh Pengusaha Kena Pajak dibayar oleh pemerintah dan tidak dipungut oleh Pengusaha Kena Pajak.

#### **6. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 246/PMK.011/2009 : Pencabutan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 231/PMK.011/2008 Tentang Pajak Pertambahan Nilai Ditanggung Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Sawit Di Dalam Negeri Untuk Tahun Anggaran 2009**

Dengan berakhirnya pelaksanaan Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Tahun 2009 pada tanggal 31 Desember 2009, perlu menetapkan Peraturan Menteri Keuangan tentang Pencabutan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 231/PMK.011/2009 tentang Pajak Pertambahan Nilai Ditanggung Pemerintah atas Penyerahan Minyak Goreng Sawit di Dalam Negeri Untuk Tahun Anggaran 2009.

**7. Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. O2/M-DAG/PER/1/2009 :  
Minyak Goreng Sawit Kemasan Sederhana.**

Untuk mendukung ketersediaan minyak goreng dalam negeri dan menjaga stabilitas pengadaan dan harga minyak goreng, perlu mengatur lebih lanjut mengenai minyak goreng sawit kemasan sederhana. Minyak goreng sawit kemasan sederhana adalah minyak goreng sawit curah yang dikemas dengan merek MINYAKITA yang diproduksi oleh produsen yang didaftarkan di Departemen Perdagangan dengan model desain dan spesifikasi kemasan yang ditetapkan oleh Menteri Perdagangan. Dalam rangka menjaga stabilitas pengadaan dan harga minyak goreng di dalam negeri, perlu memberikan insentif Pajak Pertambahan Nilai Ditanggung Pemerintah atas penyerahan minyak goreng sawit kemasan sederhana. Produsen dapat menyalurkan minyak goreng sawit kemasan sederhana dengan merek MINYAKITA kepada masyarakat secara langsung atau melalui Distributor dan/atau Pengecer dengan terlebih dahulu Produsen wajib mendapatkan ijin edar berupa nomor MD dari Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Pajak Pertambahan Nilai yang terutang atas penyerahan minyak goreng sawit kemasan sederhana oleh Produsen sebagai Pengusaha Kena Pajak Ditanggung Pemerintah, sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan oleh Menteri Keuangan.

**8. Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 25/PMK.011/2010 : Pajak  
Pertambahan Nilai Dibayar Oleh Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng  
Kemasan Sederhana Di Dalam Negeri Untuk Tahun Anggaran 2010.**

Pajak Pertambahan Nilai yang terutang atas penyerahan minyak goreng sawit kemasan sederhana di dalam negeri oleh Pengusaha Kena Pajak ditanggung oleh Pemerintah dengan pagu anggaran sebesar Rp 240.000.000.000,00. Pengusaha Kena Pajak yang melakukan penyerahan minyak goreng sawit kemasan sederhana di dalam negeri wajib membuat Faktur Pajak dengan membubuhkan cap "PPN DITANGGUNG PEMERINTAH EKS PMK NOMOR 25/PMK.011/2010".

## **9. Peraturan Direktur Jenderal Pajak Nomor PER-3/PJ/2010 : Tata Cara Penatausahaan Pajak Pertambahan Nilai Yang Ditanggung Pemerintah Atas Penyerahan Minyak Goreng Kemasan Sederhana Di Dalam Negeri.**

Dengan ditetapkannya Peraturan Menteri Keuangan Nomor 25/PMK.011/2010 tentang Pajak Pertambahan Nilai Ditanggung Pemerintah atas Penyerahan Minyak Goreng Kemasan Sederhana di Dalam Negeri untuk Tahun Anggaran 2010, perlu menetapkan Peraturan Direktur Jenderal Pajak tentang Tata Cara Penatausahaan Pajak Pertambahan Nilai yang ditanggung Pemerintah atas Penyerahan Minyak Goreng Kemasan Sederhana di Dalam Negeri. Pajak Pertambahan Nilai yang terutang atas penyerahan Minyak Goreng Kemasan Sederhana di dalam negeri oleh Pengusaha Kena Pajak dibayar oleh pemerintah dan tidak dipungut oleh Pengusaha Kena Pajak. Pengusaha Kena Pajak wajib menerbitkan Faktur Pajak untuk setiap transaksi penyerahan Minyak Goreng Kemasan Sederhana

## **2. Pasokan**

### **2.1 Sentra & Volume Produksi**

Kebutuhan minyak goreng sawit dalam negeri dipenuhi dari *Crude Palm Oil (CPO)* yang dihasilkan dari areal perkebunan sawit baik perkebunan besar maupun perkebunan rakyat yang tersebar di beberapa wilayah di Indonesia. Lahan sawit terbesar di wilayah Sumatera diikuti oleh Kalimantan, Sulawesi, Papua dan sisanya berada di Jawa.

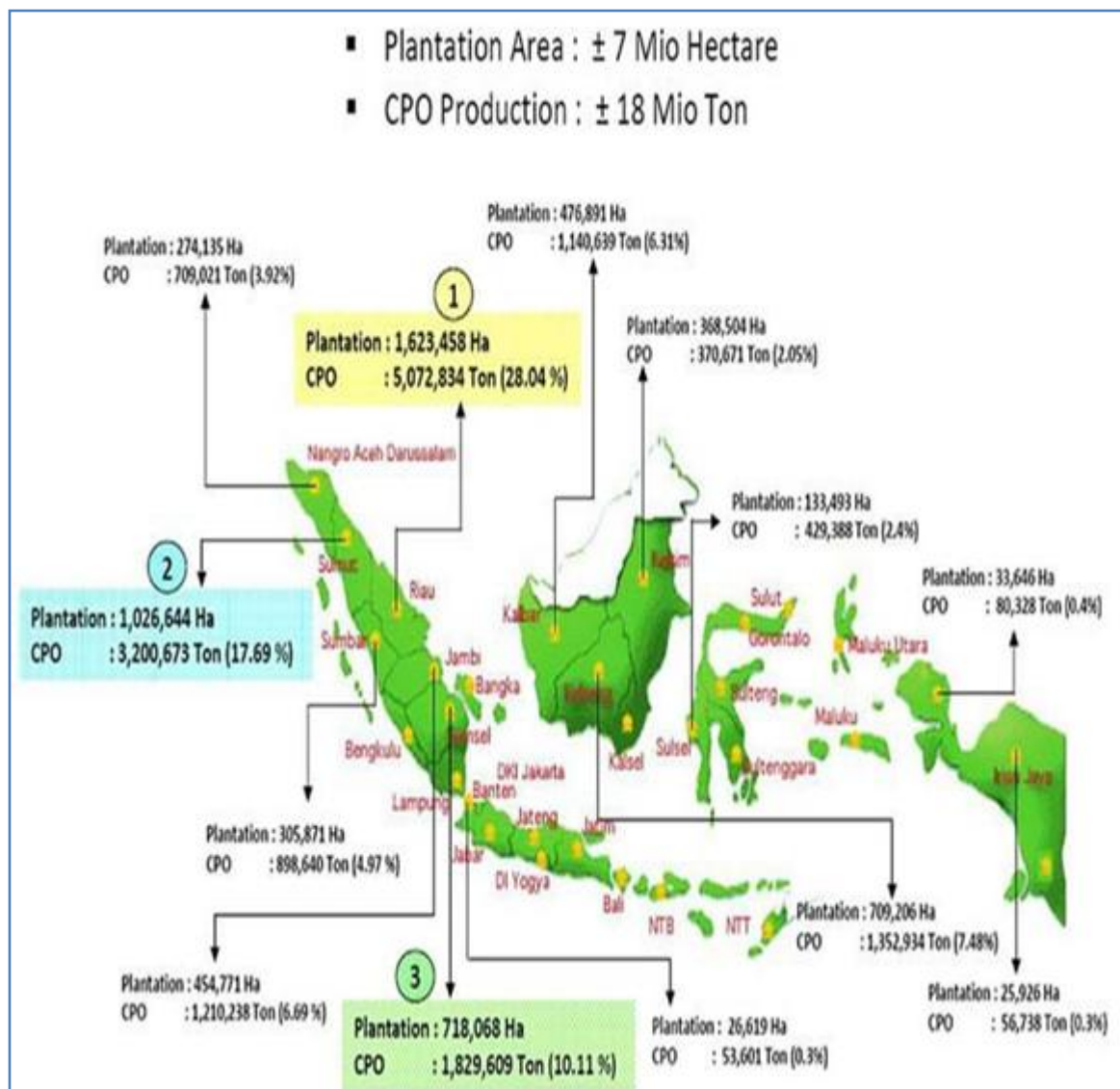
Menurut Menteri Pertanian Suswono, Indonesia memiliki potensi lahan perkebunan sawit mencapai 18 juta hektar. Total izin perkebunan sawit yang telah dikeluarkan pemerintah mencapai 7,9 juta hektar, namun baru 8,7 hektar yang dipergunakan. Produksi CPO di Indonesia mencapai 18 Juta ton/tahun. Kebutuhan dalam negeri minyak goreng selain dipenuhi dari CPO juga dari kopra yang dihasilkan dari areal perkebunan kelapa baik perkebunan besar maupun perkebunan rakyat yang tersebar di beberapa wilayah di Indonesia. Tabel berikut ini menyajikan proyeksi produksi CPO Indonesia dan Malaysia sampai dengan 2020.

Tabel 2.1 Poyeksi Poduksi CPO Indonesia dan Malaysia (2000–2020) (juta ton)

Year	Malaysia	Indonesia	World Total
<b>Annual Production</b>			
2000	10,100 (49.3%)	6,700 (32.7%)	20,495
2001	10,700 (48.1%)	7,720 (34.7%)	22,253
2002	10,980 (48.4%)	7,815 (34.5%)	22,682
2003	11,050 (47.7%)	8,000 (34.6%)	23,149
2004	10,900 (45.6%)	8,700 (36.4%)	23,901
2005	11,700 (45.6%)	9,400 (36.6%)	25,666
<b>Five-year Averages</b>			
1996–2000	9,022 (50.3%)	5,445 (30.4%)	17,932
2001–2005	11,066 (47.0%)	8,327 (35.4%)	23,530
2006–2010	12,700 (43.4%)	11,400 (39.0%)	29,210
2011–2015	14,100 (40.2%)	14,800 (42.2%)	35,064
2016–2020	15,400 (37.7%)	18,000 (44.1%)	40,800

Sumber : USDA (2010)

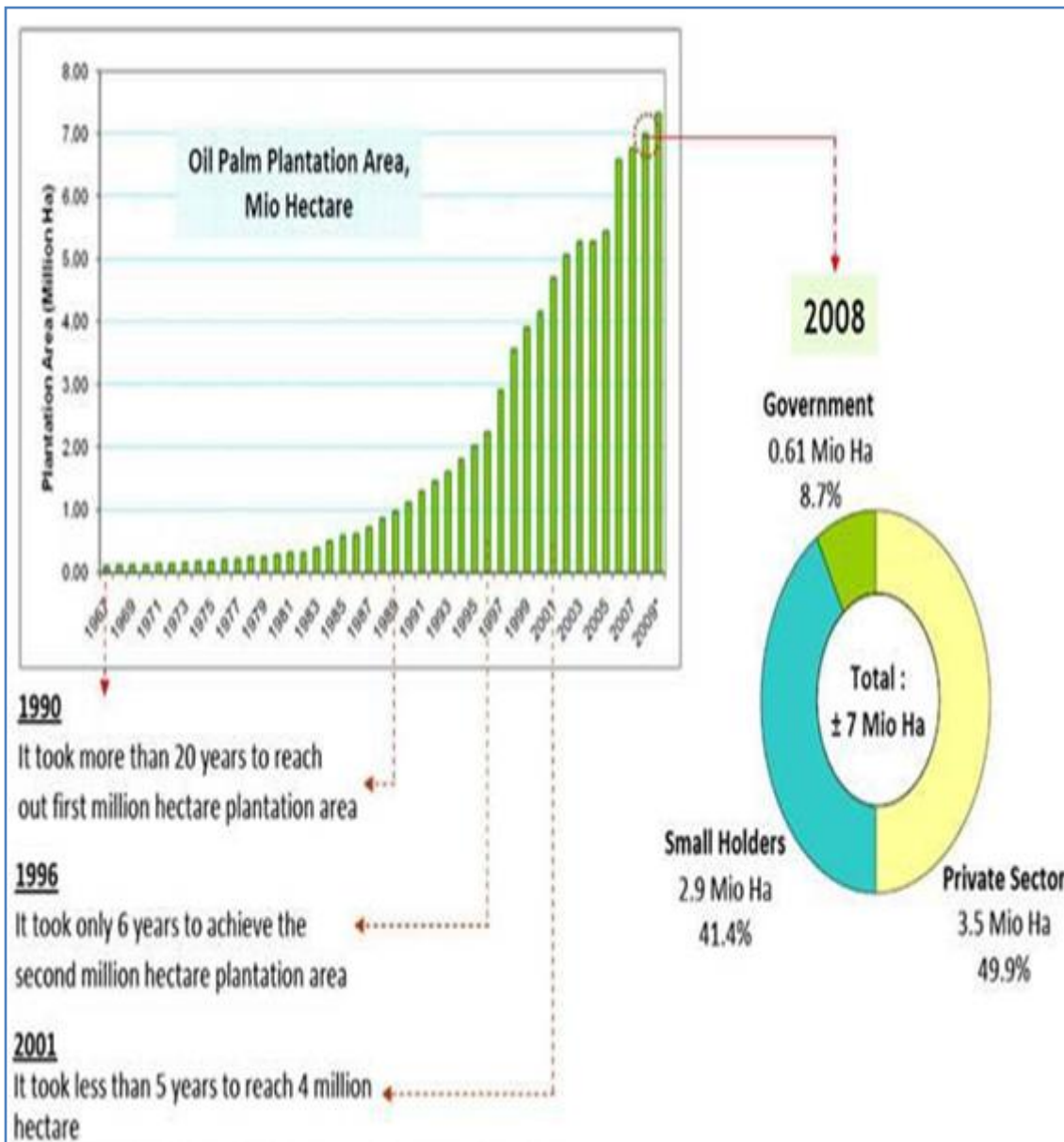
Gambar 2.1 Area Perkebunan Sawit dan Produksi CPO Tahun 2009



Sumber : USDA (2010)

Kepemilikan perkebunan kelapa sawit terdiri dari Pemerintah, Perusahaan Swasta dan Perkebunan Rakyat dimana luas perkebunan kelapa sawit milik Pemerintah adalah 0,61 juta hektar (8,7%), Perkebunan Rakyat adalah 2,9 juta hektar (41,4%), sedangkan Perusahaan Swasta adalah 3,5 juta hektar (50%) yang disajikan pada gambar berikut.

Gambar 2.2 Luas Area Perkebunan Kelapa Sawit di Indonesia



Sumber : USDA (2010)

Kapasitas produksi total pabrik minyak goreng di Indonesia adalah 15.456 juta ton/tahun, dengan penguasaan market share terbesar adalah Wilmar Group (18,24%), diikuti Musim Mas (13,64%), dan perusahaan lainnya di bawah 10 %. Uraian selengkapnya disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 2.2 Kapasitas Produksi & Market Share Pelaku Usaha Minyak Goreng Tahun 2009**

No	Pelaku Usaha	Kapasitas Produksi (Ton/thn)	Market Share (%)
1	Wilmar Group (5 Perusahaan)	2,819,400	18.24
2	Musim Mas (6 Perusahaan)	2,109,000	13.64
3	Permata Hijau (3 Perusahaan)	932,000	6.03
4	PT Smart	713,027	4.61
5	Salim Group	654,900	4.24
6	PT Bina Karya Prima	370,000	2.39
7	PT Tunas Baru Lampung (Sungai Budi Group)	355,940	2.30
8	BEST Group	341,500	2.21
9	PT Pacific Palmindo Industri	310,800	2.01
10	PT Asian Agro Agung Jaya (RGM Group)	307,396	1.99
11	Lainnya	6,542,637	42.33
	Total	15,456,600	100.00

Sumber : Kemenperin (2009)

Sedangkan Kinerja Industri Minyak Goreng Indonesia disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 2.3 Kinerja Industri Minyak Goreng Indonesia**

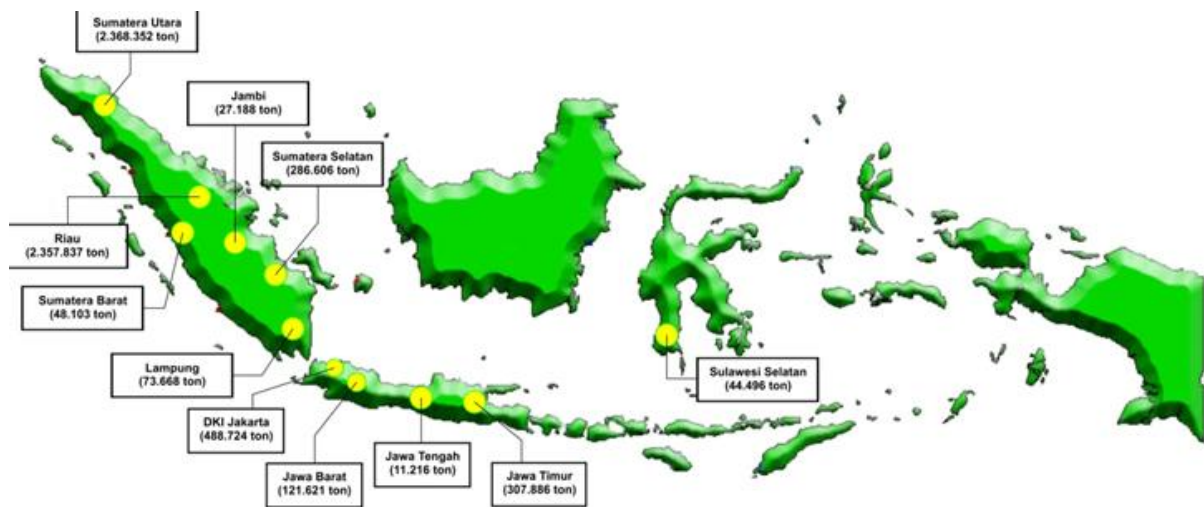
	2006	2007	2008	2009*	2010*
Kapasitas (Ton)	15.427.319	15.427.319	15.427.319	15.427.319	15.427.319
Produksi (Ton)	7.596.786	7.596.786	7.596.786	7.596.786	7.596.786
Kebutuhan Dalam Negeri (Ton)	3.546.786	3.795.061	4.060.715	4.344.965	4.649.113
Ekspor (Ton)	4.050.000	3.804.321	3.538.667	3.254.417	2.950.269
Kebutuhan CPO (Ton)	10.400.483	10.410.113	10.410.113	10.410.113	10.410.113

Sumber : Kemenperin (2009)

Sebaran sentra produksi minyak goreng sawit berada di Indonesia bagian barat, jumlah industri minyak goreng sawit sebagian besar berada di Sumatera, terutama di Sumatera Utara (2,36 juta ton), Riau (2,35 juta ton), Sumatera Barat (48,2 ribu ton), Jambi (27,1 ribu ton), Sumatera Selatan (286,6 ribu ton), Lampung (73,6 ribu ton), DKI Jakarta (488,7 ribu ton), Jawa Barat (121,6 ribu ton), Jawa Tengah (11,2 ribu ton), Jawa Timur (307,8 ribu ton), dan Sulawesi Selatan (44,4 ribu ton). Sebaran sentra produksi minyak goreng kelapa berada di Sumatera Utara, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Selatan, dan Lampung yang disajikan pada gambar berikut ini.



Gambar 2.3 Peta Sentra Produksi Minyak Goreng



Uraian sentra produksi minyak goreng sawit untuk setiap provinsinya sebagai berikut:

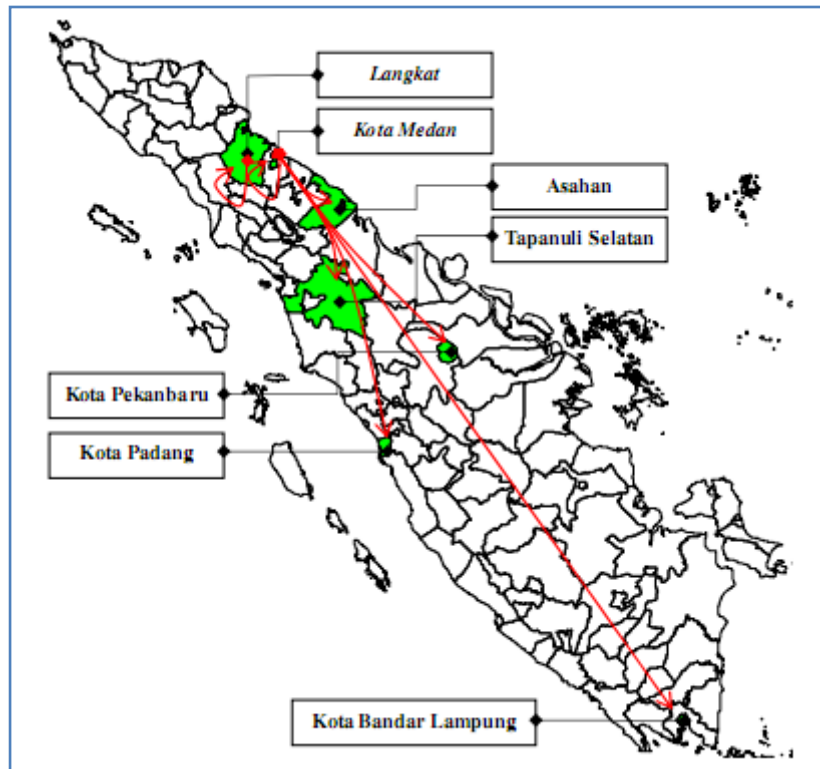
### 1. Provinsi Sumatera Utara

Sebagian besar industri minyak goreng sawit dan minyak goreng kelapa berada di Sumatera. Cakupan wilayah survei di Sumatera Utara meliputi Kabupaten Langkat, Deli Serdang, Serdang Bedagai, Kota Medan, dan Binjai. Produsen minyak goreng di Sumatera Utara diwakili oleh Kabupaten Langkat dan Kota Medan. Untuk Kabupaten Deli Serdang, Serdang Bedagai, dan Kota Binjai tidak ada alokasi sampel sehingga tidak diperoleh gambaran distribusi hasil produksi di wilayah tersebut. Jika dilihat berdasarkan wilayah pemasok, seratus persen bahan baku di wilayah Kabupaten Langkat berasal dari Kabupaten Langkat, sedangkan untuk wilayah Kota Medan pemasoknya berasal dari Kabupaten Deli Serdang dan Kabupaten Serdang Bedagai.

Sedangkan berdasarkan wilayah pemasaran, untuk wilayah Kabupaten Langkat hanya dipasarkan di Kabupaten Langkat. Wilayah pemasaran di Kota Medan meliputi Kota Medan, Kota Pekanbaru, Kota Bandar Lampung, Kota Padang, Kabupaten Tapanuli Selatan, Kabupaten Asahan, dan ke luar negeri yaitu Singapura.

Peta distribusi hasil produksi di Provinsi Sumatera Utara disajikan pada gambar berikut:

**Gambar 2.4 Peta Distribusi Produksi Minyak Goreng di Sumatera Utara**

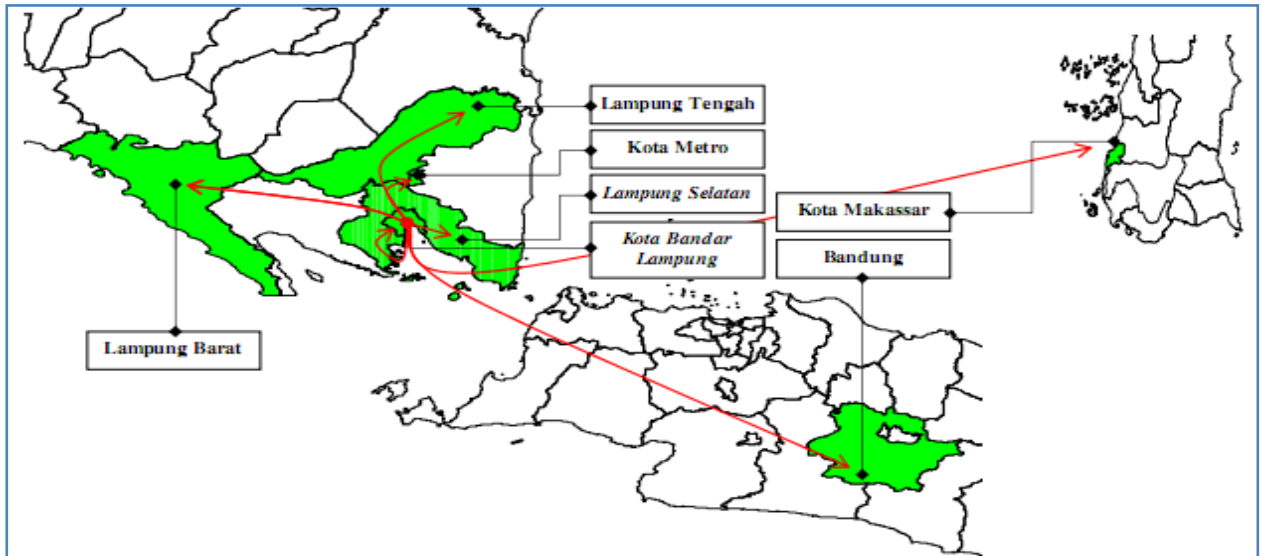


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 2. Provinsi Lampung

Produsen minyak goreng di Kota Bandar Lampung dengan wilayah pemasok bahan baku berasal dari Kabupaten Musi Banyuasin, Tanggamus, Lampung Selatan, Lampung Timur, dan Tulangbawang. Wilayah pemasaran di Provinsi Lampung dimana untuk Kota Bandar Lampung meliputi: Kota Bandar Lampung, Lampung Tengah, Lampung Selatan, Metro dan Lampung Barat. Sedangkan pemasaran ke luar Provinsi Lampung adalah ke Kota Makassar dan Kabupaten Bandung. Walaupun terdapat produsen minyak goreng di Kabupaten Tanggamus dan Lampung Selatan, namun tidak ada alokasi sampel sehingga tidak diperoleh gambaran distribusi hasil produksi di wilayah tersebut.

Gambar 2.5 Peta Distribusi Produksi Minyak Goreng di Lampung

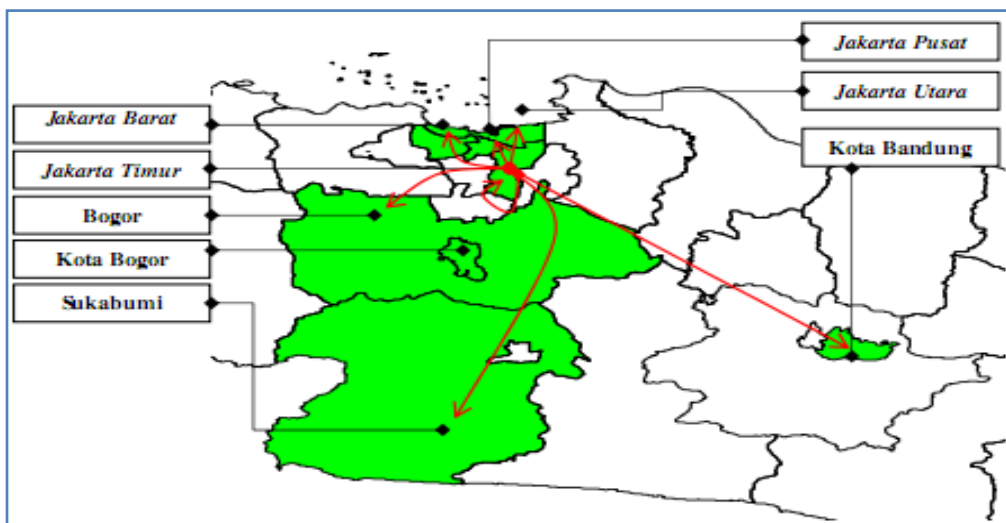


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

### 3. Provinsi DKI Jakarta

Produsen minyak goreng di DKI Jakarta yang diwakili oleh Jakarta Timur dengan wilayah pemasok bahan baku untuk produsen minyak goreng di Jakarta Timur berasal dari Kota Makassar, Kota Bengkulu, Bandar Lampung, Pontianak, Palangkaraya, Kabupaten Tasikmalaya, dan dari luar negeri yaitu dari Netherlands. Wilayah pemasaran dari Jakarta Timur meliputi pendistribusian ke Jakarta Utara, Jakarta Pusat, Jakarta Timur, dan Jakarta Barat. Sedangkan pemasaran ke luar DKI Jakarta yaitu ke Kota Bogor, Bandung, Kabupaten Bogor, Sukabumi, serta sebagian lagi diekspor langsung ke Qatar. Sedangkan dari Kota Administrasi Jakarta Pusat, Jakarta Barat, Jakarta Utara, dan Jakarta Selatan tidak ada alokasi sampel sehingga tidak diperoleh gambaran distribusi hasil produksi di wilayah tersebut.

Gambar 2.6 Peta Distribusi Produksi Minyak Goreng di DKI Jakarta

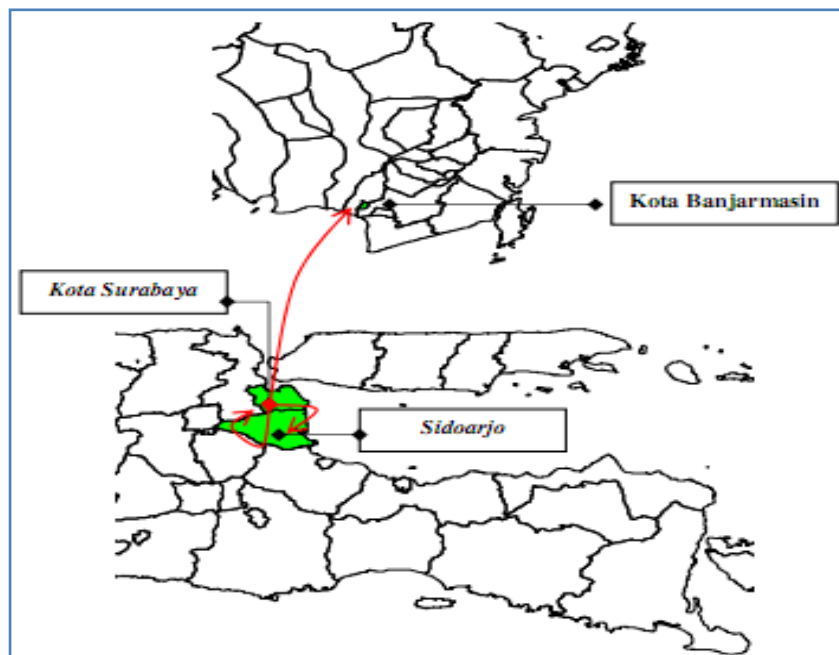


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 4. Provinsi Jawa Timur

Produsen minyak goreng di Kota Surabaya pemasok bahan bakunya seratus persen dari Kabupaten Tulungagung. Sedangkan berdasarkan wilayah pemasaran, hasil produksi minyak goreng di Kota Surabaya didistribusikan ke Kota Surabaya, Banjarmasin dan Sidoarjo. Sampel produsen minyak goreng di Kabupaten Sidoarjo yang berada di dalam wilayah cakupan survei tidak memberikan data (non response), sehingga tidak diperoleh gambaran distribusi hasil produksi minyak goreng di wilayah tersebut, sedangkan di Kabupaten Gresik tidak ada produsen minyak goreng.

Gambar 2.7 Peta Distribusi Produksi Minyak Goreng di Jawa Timur

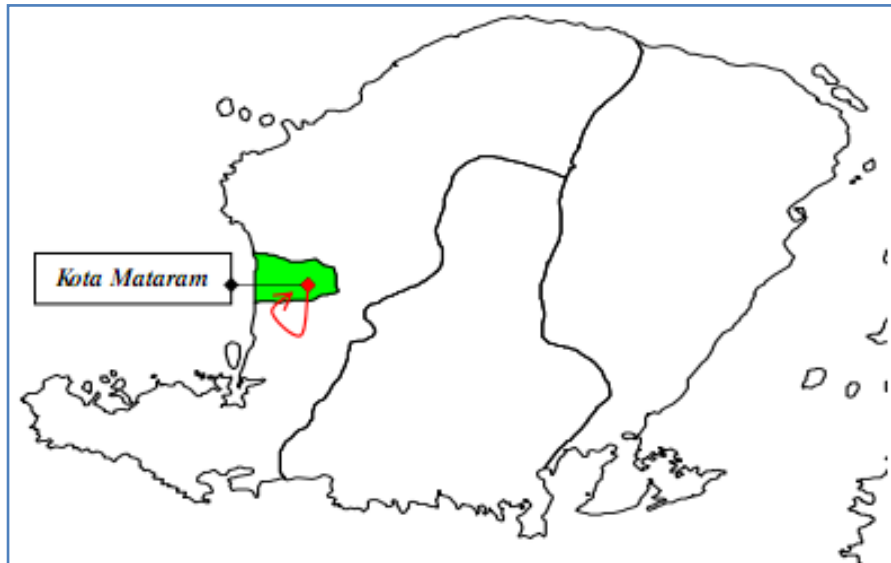


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 5. Provinsi Nusa Tenggara Barat

Walaupun Nusa Tenggara Barat bukan merupakan salah satu sentra produksi minyak goreng, namun di wilayah tersebut terdapat pabrik/produsen minyak goreng. Produsen minyak goreng di Nusa Tenggara Barat yang diwakili oleh Kota Mataram berdasarkan wilayah pemasok dan bahan bakunya berasal dari wilayah sekitar Mataram. Begitu juga berdasarkan wilayah pemasaran, untuk wilayah Kota Mataram minyak goreng didistribusikan ke Kota Mataram.

**Gambar 2.8 Peta Distribusi Produksi Minyak Goreng di Nusa Tenggara Barat**

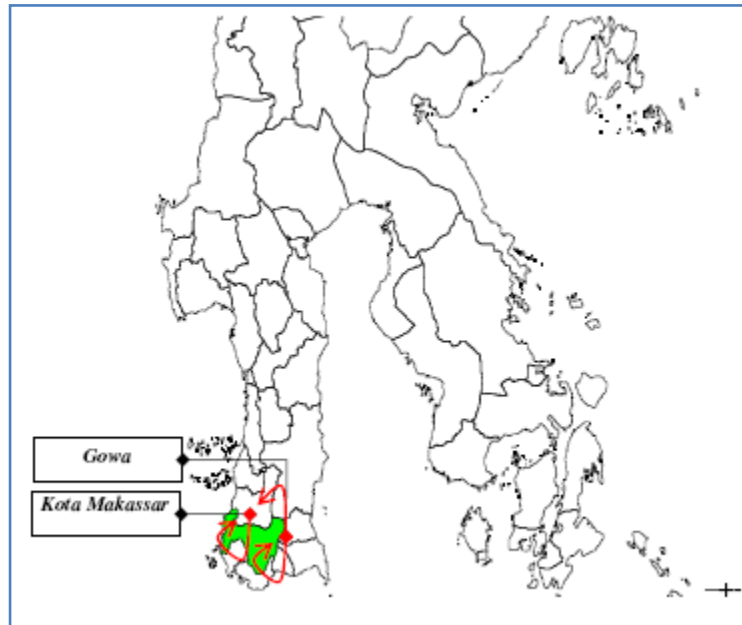


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## **6. Provinsi Sulawesi Selatan**

Produsen minyak goreng di Sulawesi Selatan diwakili oleh Kabupaten Gowa dan Kota Makassar, sedangkan di wilayah Kabupaten Maros tidak ada produsen minyak goreng. Berdasarkan wilayah pemasok, untuk wilayah Kabupaten Gowa pemasok bahan baku seratus persen berasal dari Kabupaten Gowa, kemudian hasil produksi minyak goreng dari Kabupaten Gowa dipasarkan ke Kota Makassar, dan Kabupaten Gowa. Sementara itu untuk wilayah Kota Makassar bahan baku untuk produsen minyak goreng dipasok dari Kabupaten Poliwali Mandar, Kabupaten Mamuju, Kabupaten Selayar dan Bulukumba. Produksi minyak goreng di Kota Makassar, pemasarannya seratus persen untuk memenuhi kebutuhan minyak goreng di Kota Makassar.

Gambar 2.9 Peta Distribusi Produksi Minyak Goreng di Sulawesi Selatan



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 2.2 Rendemen

Tingkat rendemen minyak goreng dari CPO sangat ditentukan oleh berbagai faktor, yaitu : sifat dari pohon induk kelapa sawit, penanganan pasca panen, pengangkutan dan pemrosesan. Berikut ini disajikan tingkat rendemen dan berbagai karakteristik lainnya dari setiap jenis kelapa sawit.

Gambar 2.2.10 Jenis Kelapa Sawit D X P Simalungun

### 1. D X P SIMALUNGUN



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 33 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 28,4 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,9 ton/ha/th
4. Potensi CPO rata-rata : 8,7 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 26,5%**
6. Produksi minyak inti : 0,51 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 130 – 135 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,75 – 0,80 m/th.

## 2. D X P LANGKAT

Gambar 2.2.211 Jenis Kelapa Sawit D X P Langkat



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 31 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 27,5 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,5 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 8,3 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 26,5%**
6. Produksi minyak inti : 0,51 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 130 – 135 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,75 – 0,80 m/th.

## 3. D X P BAH JAMBI

Gambar 2.2.3 Jenis Kelapa Sawit D X P Bah Jambi



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 32 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 22 – 24 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,4 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 5,7 – 6,2 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 26%**
6. Produksi minyak inti : 0,62 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 130 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,65 – 0,85 m/th.

## 4. D X P DOLOK SINUMBAH

Gambar 2.2.4 Jenis Kelapa Sawit D X P Dolok Sinumbah



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 31 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 24 – 27 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,7 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 6,0 – 6,75 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 25%**
6. Produksi minyak inti : 0,56 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 130 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,65 – 0,85 m/th.

## 5. D X P LAME

Gambar 2.2.5 Jenis Kelapa Sawit D X P Lame



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 36 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 26 – 27 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,9 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 5,9 – 7,0 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 26%**
6. Produksi minyak inti : 0,60 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 143 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,55 – 0,70 m/th.

## 6. D X P SP1

Gambar 2.2.6 Jenis Kelapa Sawit D X P SP1



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 32 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 25 – 28 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,6 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 6,5 – 7,3 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 26%**
6. Produksi minyak inti : 0,49 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 143 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,40 – 0,55 m/th.

## 7. D X P YANGAMBI

Gambar 2.2.7 Jenis Kelapa Sawit D X P Yangambi



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 39 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 25 – 28 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,5 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 5,8 – 7,3 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 26%**
6. Produksi minyak inti : 0,62 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 130 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,60 – 0,75 m/th.



## 8. D X P MARIHAT

Gambar 2.2.8 Jenis Kelapa Sawit D X P Marihat



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 31 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 24 – 25 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,9 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 6,0 – 6,3 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 25%**
6. Produksi minyak inti : 0,54 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 143 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,6 – 0,7 m/th.

## 9. D X P AVROS

Gambar 2.2.9 Jenis Kelapa Sawit D X P Avros



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 30 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 24 – 27 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,8 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 5,5 – 7,0 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 26%**
6. Produksi minyak inti : 0,54 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 130 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,6 – 0,8 m/th.

## 10. D X P SP2

Gambar 2.2.10 Jenis Kelapa Sawit D X P SP



Sumber: Lembaga Riset Perkebunan Indonesia (2010)

### Karakteristik :

1. Potensi produksi TBS : 30 ton/ha/th
2. Produksi TBS rata-rata : 24 – 27 ton/ha/th
3. Potensi hasil (CPO) : 7,5 ton/ha/th
4. Produksi CPO rata-rata : 6,2 – 6,8 ton/ha/th
- 5. Rendemen minyak : 23 – 25%**
6. Produksi minyak inti : 0,51 ton/ha/th
7. Kerapatan tanam : 143 pohon/ha
8. Pertumbuhan meninggi : 0,65 – 0,85 m/th.

### 2.3 Pola Produksi Minyak Goreng

Sejalan dengan beralihnya pola konsumsi masyarakat dari minyak goreng kelapa ke minyak goreng kelapa sawit, produksi minyak goreng sawit dituntut untuk memiliki pola yang sama dengan kondisi konsumsi yang ada. Semenjak tahun 1990 hingga tahun 2006, produksi minyak goreng sawit terus mengalami fluktuatif. Trend penurunan mulai terlihat pada tahun 2003 hingga tahun 2006.

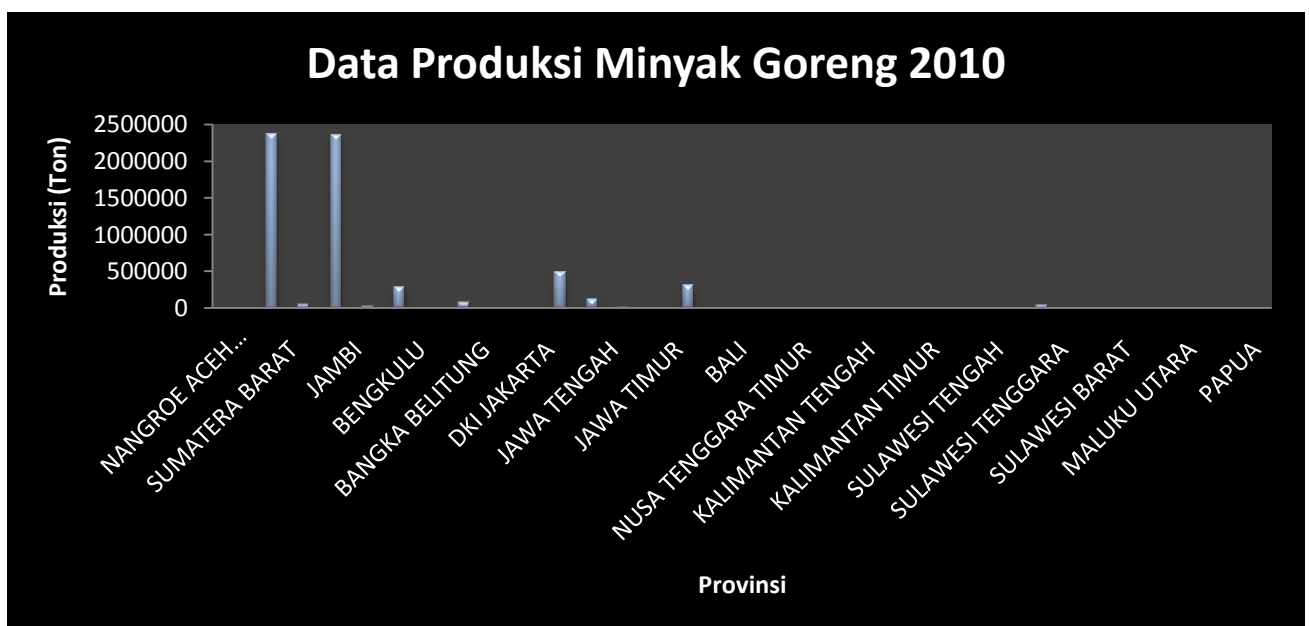
Perkembangan produksi minyak goreng sawit berbanding lurus dengan kondisi produksi dan ekspor CPO. Hal ini menyangkut dengan ketersediaan bahan baku bagi industri minyak goreng. Pola produksi yang dilakukan oleh pabrik minyak goreng di Indonesia adalah harian yang dinyatakan sebagai kapasitas produksi ton/hari. Untuk *mini plant* kapasitas produksinya mulai 0,5 ton/hari, sedangkan untuk pabrik besar kapasitas produksinya 1,7 ton/hari.

### 2.4 Faktor-faktor kritis yang mempengaruhi produksi

Faktor-faktor kritis yang mempengaruhi produksi minyak goreng adalah :

1. Mutu CPO yang dipengaruhi faktor biologi berupa : lahan pertanian dengan macam dan tingkat kesuburannya, bibit, pupuk, obat-obatan dan lain-lain,
2. Faktor Sosial, berupa : biaya produksi, harga CPO, tenaga kerja, tingkat pendidikan, tingkat pendapatan, tingkat keuntungan, kelembagaan, ketersediaan kredit, dan lain-lain,
3. Harga MGS (PMGS), jumlah CPO yang diserap industri MGS (CCPO), dan ekspor CPO satu tahun yang lalu (XCPO1).

Gambar 2.4 Data Produksi Minyak Goreng 2010



Sumber: Statistik Industri 2010 yang diolah



## **2.6 Kebijakan pemerintah terkait**

Dalam mengatur pasokan minyak goreng, pemerintah melakukan operasi pasar. Berkenaan dengan itu, kebijakan pemerintah yang terkait yaitu Peraturan Menteri Perdagangan No. 42/M-DAG/PER/10/2007, tentang Tata Cara Penyaluran Subsidi Minyak Goreng kepada Masyarakat pada 5 Oktober 2007.

## **3. Permintaan**

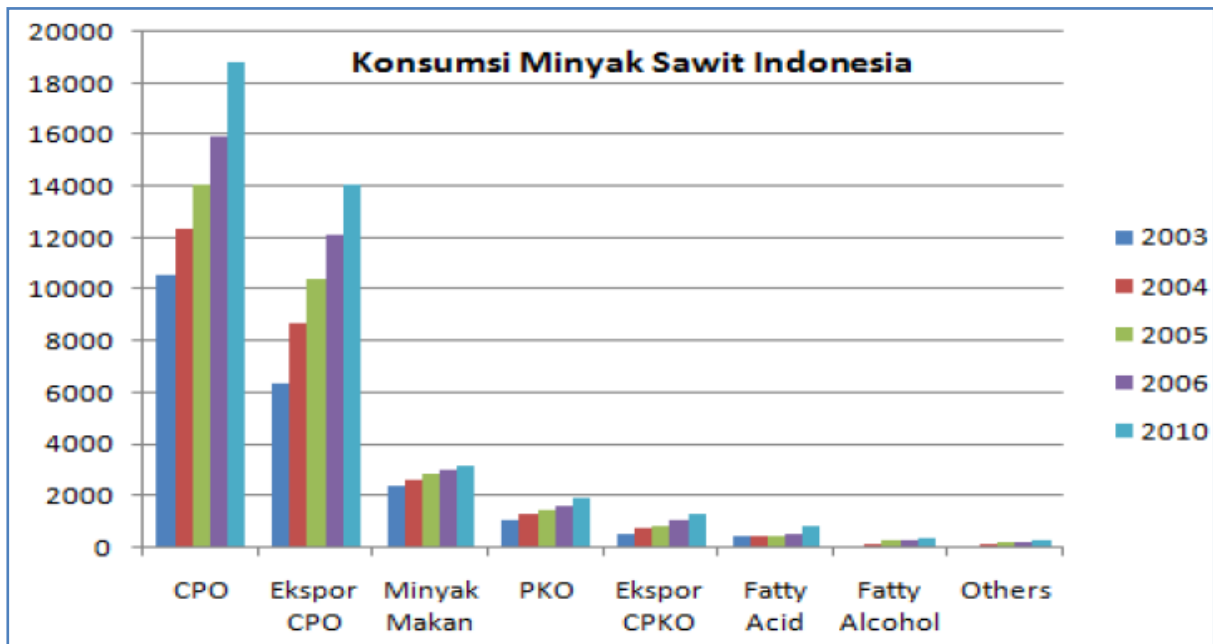
### **3.1 Konsumen Minyak Goreng**

Minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit memegang peran yang cukup dominan apabila dibandingkan dengan minyak goreng yang berasal dari minyak nabati lainnya. Hal ini dapat dilihat bahwa konsumsi minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit sebesar 2.65 juta ton atau 78,7% dari total konsumsi sebesar 3.4 juta ton pada tahun 2002, minyak goreng yang berasal dari kelapa sebesar 0.66 juta ton atau 19,7%, sedangkan sisanya (kedelai, jagung maupun bunga matahari) sebesar 0.073 juta ton atau 1,7%.

Dilihat dari tingkat pertumbuhan konsumsi, minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit juga cukup tinggi yaitu rata-rata tingkat pertumbuhannya dari tahun 1996 hingga tahun 2002 sebesar 5,3% baik untuk minyak curah maupun minyak goreng branded. Ini lebih tinggi daripada tingkat pertumbuhan penduduk yang hanya sebesar 1,5%. Sedangkan dilihat dari pertumbuhan konsumsi per kapita juga cukup tinggi, dimana pada tahun 1996 sebesar 9,6 kg/kapita meningkat menjadi 12.8 kg/kapita pada tahun 2002 atau tumbuh rata-rata sebesar 11.7% per tahun, dan tahun 2009 menjadi 20 kg/kapita.

Sampai dengan tahun 2010, peluang pasar Indonesia dari sisi konsumsi domestik minyak goreng diperkirakan tumbuh antara 4% - 6% per tahun, sedangkan dari sisi ekspor adalah sekitar 5% - 8% per tahun. Gambar berikut menjelaskan konsumsi minyak goreng sawit Indonesia.

Gambar 3.1 Konsumsi Minyak Goreng Sawit Indonesia



Sumber : Kemenperin (2009)

Pemanfaatan CPO untuk produk olahan diantaranya yaitu oleh industri pangan (minyak goreng, margarin, shortening, *cocoa butter substitutes*, *vegetable ghee*) dan industri non pangan seperti oleokimia (fatty acid, fatty alcohol, gliserin) dan biodiesel.

Konsumsi CPO dalam negeri sebagian besar digunakan untuk industri minyak goreng sebagai konsumen utama CPO di Indonesia. Distribusi penggunaan CPO tahun 2006 adalah untuk kepentingan ekspor 4,84 juta ton (30,25%), minyak goreng 9,705 juta ton (60,65%), margarine dan shortening 0,695 juta ton (4,34%), serta oleochemical 0,761 juta ton (4,76%).

### 3.1 Wilayah Dan Volume Konsumsi

### 3.2 Pangsa Pengeluaran Rumah Tangga

Hasil penelitian Puslitbang Sosial Ekonomi Pertanian (2009) menyebutkan pangsa pengeluaran rumah tangga masyarakat Indonesia untuk minyak dan lemak di kawasan perkotaan adalah 3,4% sedangkan di pedesaan adalah 4,3%. Pangsa pengeluaran ini menempati urutan ke-11 dari 13 kelompok pangan yang dilakukan penelitian. Statistik selengkapnya untuk 13 kelompok pangan pangsa pengeluaran rumah tangga, disajikan pada tabel berikut.

Tabel 3.2 Pangsa Pengeluaran Pangan di Indonesia dan Propinsi Jawa Barat Menurut Kelompok Pangan Tahun 2009 (%)

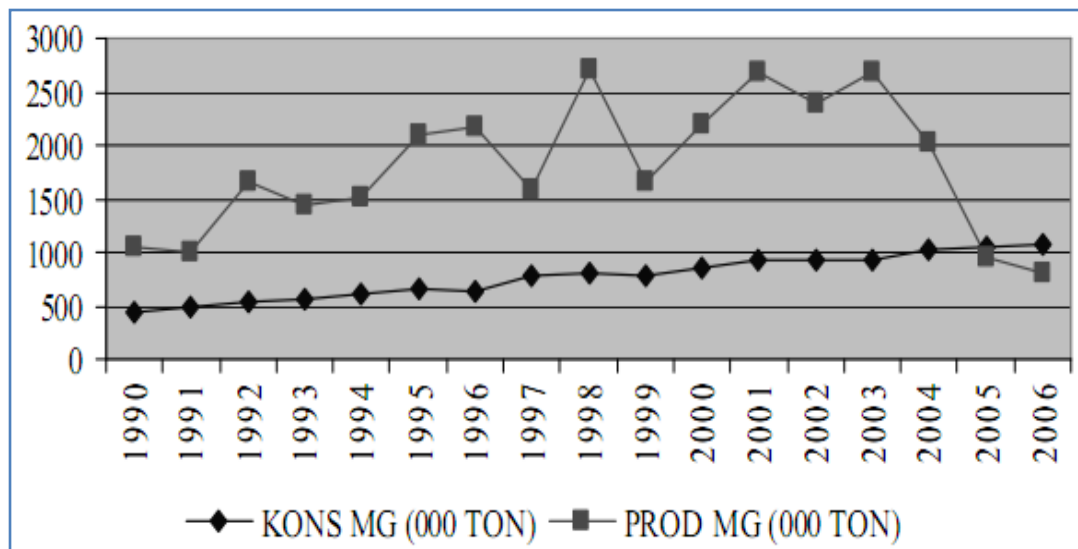
No.	Kelompok Pangan	Indonesia		Jawa Barat	
		Kota	Desa	Kota	Desa
1	Padi-padian	16,4	27,0	19,1	29,0
2	Umbi-umbian	0,9	1,4	0,9	1,0
3	Ikan	8,5	9,2	7,4	7,1
4	Daging	6,3	3,3	6,8	3,4
5	Telur+Susu	6,8	4,2	7,1	4,3
6	Sayuran	7,6	8,6	7,0	6,8
7	Kacang-kacangan	3,3	3,6	3,6	3,4
8	Buah-buahan	5,4	4,2	5,3	4,3
9	Minyak+Lemak	3,4	4,3	3,3	3,3
10	Bahan Minuman	4,2	5,2	3,8	3,5
11	Makanan/Minuman Jadi	21,2	11,4	18,0	15,2
12	Tembakau+ Sirih	10,7	12,7	12,0	13,7
13	Lainnya	5,3	4,9	5,7	5,0
	Total	100	100	100	100

Sumber : Puslitbang Sosial Ekonomi Pertanian (2009)

### 3.3 Pola konsumsi

Pola konsumsi minyak goreng sawit masyarakat Indonesia dilihat dari perkembangannya dari tahun 1990 hingga tahun 2006 terus mengalami pertumbuhan secara signifikan sejalan dengan pertumbuhan penduduk. Gambar berikut menunjukkan pola data dan konsumsi minyak goreng sawit Indonesia.

Gambar 3.3 Pola Perkembangan Produksi dan Konsumsi Minyak Goreng Sawit Indonesia (Ribuan Ton), Tahun 1990 - 2006.



Sumber: Dewan Ketahanan Pangan, Departemen Pertanian (2008)

Tahun 2005 dan 2006, mulai terjadinya ketimpangan antara produksi dan konsumsi minyak goreng sawit. Tentunya, fenomena ini belum dapat dijadikan bukti yang kuat adanya krisis pada tahun-tahun tersebut. Selain dipenuhi oleh produksi, ketersediaan minyak goreng sawit pun dipenuhi oleh cadangan persediaan dari kelebihan produksi tahun-tahun sebelumnya. Namun, perlu diperhatikan pula bahwa ekspor CPO pada tahun-tahun tersebut memiliki prosentase yang cukup besar terhadap total produksi CPO Indonesia.

### **3.4 Faktor-faktor kritis yang mempengaruhi konsumsi**

Faktor-faktor kritis yang mempengaruhi konsumsi tepung terigu, terdiri dari hal-hal sebagai berikut :

#### **1. Peningkatan jumlah penduduk**

Menurut BPS (2010), dalam dekade 1990-2000, penduduk Indonesia bertambah dengan kecepatan 1,49 persen per tahun, kemudian antara periode 2000-2005 dan 2020-2025 turun menjadi 1,34 persen dan 0,92 persen per tahun. Bila dikaitkan dengan konsumsi minyak goreng nasional, menurut Gabungan Industri Minyak Nabati Indonesia/GIMNI (2010), bahwa konsumsi minyak goreng pada tahun 1993 sebesar 3 juta ton, namun pada tahun 2010 estimasi konsumsi minyak goreng di Indonesia adalah 4 juta ton (meningkat 33,33% atau meningkat rata-rata 4,76%/tahun). Hal ini menunjukkan adanya korelasi antara peningkatan jumlah penduduk dengan peningkatan konsumsi minyak goreng.

#### **2. Perayaan hari-hari besar keagamaan**

Menurut GIMNI, terjadi peningkatan permintaan terutama pada perayaan hari-hari besar keagamaan. Rata-rata peningkatan permintaan minyak goreng berkisar 20% pada bulan-bulan perayaan hari besar keagamaan setiap tahunnya.

#### **3. Peningkatan pendapatan perkapita masyarakat**

Pendapatan perkapita adalah besarnya pendapatan rata-rata penduduk di suatu negara. Pendapatan perkapita didapatkan dari hasil pembagian pendapatan nasional suatu negara dengan jumlah penduduk negara tersebut. Pendapatan perkapita sering digunakan sebagai tolak ukur kemakmuran dan tingkat pembangunan sebuah negara; semakin besar pendapatan perkapitanya, semakin makmur negara tersebut. Pendapatan perkapita masyarakat Indonesia terus mengalami peningkatan, tahun 2002 sebesar USD 1,000, tahun 2006 sebesar USD 1,660, tahun 2007 = USD 1,946.00, tahun 2008 = USD 2,271.20, dan tahun 2009 = USD 2,590.10. Seiring dengan peningkatan pendapatan perkapita masyarakat Indonesia maka

terjadi peningkatan konsumsi minyak goreng per kapita di Indonesia dari semula  $\pm 12$  Kg/kapita untuk tahun 2002, meningkat menjadi  $\pm 20$  Kg pada tahun 2010.

### 3.5 Kebijakan Pemerintah Terkait

**Domestic Market Obligation (DMO)** merupakan kebijakan pemerintah dalam upaya menjamin ketersediaan minyak goreng untuk konsumsi dan stabilisasi harga minyak goreng secara tidak langsung dengan mewajibkan produsen CPO untuk memasok kebutuhan bahan baku industri minyak goreng. Pada mulanya DMO hanya didasarkan melalui komitmen ataupun kesepakatan diantara para produsen CPO pada tanggal 16 Mei 2007. Namun kemudian kesepakatan tersebut diwadahi dalam bentuk kebijakan pemerintah melalui SK Menteri Pertanian No. 339/Kpts/PD.300/5/2007.

Pasokan CPO yang wajib dipenuhi oleh produsen CPO untuk bulan Mei 2007 sebesar 97.525 ton dan bulan Juni sebesar 102.800 ton. Pasokan minyak goreng tersebut dikirim ke pabrik minyak goreng di Medan, Jakarta, Semarang dan Surabaya. Harga CPO yang dipasok tersebut menurun secara bertahap sampai harga akhir Rp. 5.700 per kg (termasuk PPN 10%) sampai di lokasi pabrik minyak goreng yang telah ditentukan. Gabungan Pengusaha Kelapa Sawit Indonesia (GAPKI) bertugas mengkoordinasikan, mengawasi jumlah dan jadwal penyerahan CPO dari perusahaan perkebunan ke pabrik minyak goreng.

Dalam pelaksanaannya komitmen-komitmen perusahaan-perusahaan dalam memenuhi alokasi pasokan yang ditetapkan dalam DMO tidak terealisasi sepenuhnya. Bulan Mei 2007 hanya terealisasi 59% (dari komitmen DMO CPO berjumlah 97.525 ton), sedangkan sampai dengan 12 Juni hanya terealisasi 10% (dari komitmen Juni dan carry over bulan Mei sebesar 142.781 ton). Sampai waktu tersebut kebijakan DMO tidak berlanjut.

Kebijakan lain yang diterapkan Pemerintah terkait konsumsi minyak goreng adalah Fortifikasi vitamin A ke dalam minyak goreng. Hal ini dilakukan karena, pada saat ini di Indonesia masih dinyatakan masyarakatnya masih kekurangan vitamin A, khususnya banyak terjadi pada anak di bawah usia 5 tahun yang sangat mempengaruhi ketahanan tubuh. Berdasarkan data Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), 25 – 30 % kematian bayi dan balita disebabkan kekurangan vitamin A. Sedangkan di Indonesia sekitar 14,6% anak di atas usia 1 tahun mengalami kekurangan vitamin A dan berdampak pada penglihatan. Fortifikasi vitamin A ke dalam minyak goreng merupakan salah satu cara efektif untuk menyediakan vitamin A bagi anak-anak dan balita, termasuk masyarakat, mengingat sekitar 70% masyarakat Indonesia setiap harinya mengkonsumsi minyak goreng.



Fortifikasi vitamin A ke dalam minyak goreng tidak berbahaya dan tidak akan menyebabkan keracunan karena bentuknya yang likuid (cairan), dan juga tidak akan mengganggu pola makan masyarakat. Fortifikasi vitamin A ke dalam minyak goreng, tidak akan banyak mempengaruhi harga, karena berdasarkan hasil analisa para pakar dari 8 ton minyak goreng curah, hanya membutuhkan 0,5 kg vitamin A. Jadi bila harga minyak goreng satu kg Rp 10.000,- maka hanya menambah biaya sebesar Rp 100, dan berdampak menambah manfaat yang sangat besar bagi masyarakat. Pemerintah akan membuat peraturan yang mengharuskan seluruh produsen minyak goreng pada tahun 2011 memfortifikasi minyak goreng dengan tambahan vitamin A. Hal ini dilakukan dalam rangka untuk menanggulangi kekurangan vitamin A diantaranya pada 9 Juta balita dan 1 Juta wanita muda.

## **4. Pasar dan Distribusi Domestik**

### **4.1 Struktur Pasar Lokal**

Pemerintah diminta mengintervensi sistem distribusi minyak goreng melalui pembenahan tata niaga dan penentuan batas atas untuk menjaga stabilisasi harga. Saat ini distribusi minyak goreng dilakukan sendiri oleh produsen. Ketua Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU) menjelaskan minyak goreng termasuk dalam kategori struktur pasar oligopolistik di mana ada persaingan yang tidak sempurna, hingga saat ini masih ditengarai adanya dugaan kartel minyak goreng sehingga harga komoditas tersebut terus naik.

Pada Mei 2010, Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU) menghukum 20 produsen minyak goreng untuk membayar denda senilai total Rp299 miliar karena terbukti membentuk kartel untuk menentukan harga minyak goreng. Dalam putusan disebutkan hanya PT Nagamas Palmoil Lestari yang tidak terbukti melanggar pasal 5 tentang larangan kartel dalam undang-undang antimonopoli. Delapan belas perusahaan yang terbukti melanggar pasal 5, yaitu larangan membuat perjanjian dengan pesaing untuk menetapkan harga jual produk minyak goreng curah adalah PT Multimas Nabati Asahan, PT Sinar Alam Permai, PT Wilmar Nabati Indonesia, PT Multi Nabati Sulawesi, PT Agrindo Indah Persada, PT Musim Mas, PT Intibenua Perkasatama, PT Megasurya Mas, PT Agro Makmur Raya, PT Miko Oleo Nabati Industri, PT Indo Karya Internusa, PT Permata Hijau Sawit, PT Nubika Jaya, PT Smart Tbk, PT Tunas Baru Lampung, PT Berlian Eka Sakti Tangguh, PT Pasific Palmindo Industri, dan PT Asian Agro Agung Jaya.

Sedangkan sembilan perusahaan dihukum karena melanggar pasal yang sama untuk pasar minyak goreng kemasan yaitu PT Multimas Nabati Asahan, PT Sinar Alam Permai, PT Multi Nabati Sulawesi, PT Miki Oleo Nabati Industri, PT Smart Tbk, PT Salim Ivomas Pratama, PT Bina Karya Prima, PT Tunas Baru Lampung, dan PT Asian Agro Agung Jaya. Sembilan perusahaan tersebut juga terbukti melanggar pasal 11 UU No.5 tahun 1999 yang melarang pelaku usaha untuk membuat perjanjian dengan pesaingnya untuk mempengaruhi harga dengan mengatur produksi dan atau pemasaran barangnya yang dapat mengakibatkan praktek monopoli atau persaingan usaha yang tidak sehat. Dua puluh perusahaan yang terbukti melakukan kartel minyak goreng dihukum denda masing-masing antara Rp1 miliar hingga Rp25 miliar. KPPU menemukan adanya bukti komunikasi antar perusahaan tersebut berupa pertemuan langsung maupun tidak langsung pada 29 Februari 2008 dan 9 Februari 2009 yang membahas harga, kapasitas produksi dan struktur biaya produksi.

Selain itu, KPPU menemukan bahwa struktur industri minyak goreng curah dan kemasan terkonsentrasi pada beberapa pelaku usaha saja. KPPU juga menemukan adanya harga paralel dan praktek fasilitasi melalui "price signalling" dalam kegiatan promosi dalam waktu yang berbeda. Praktek kartel tersebut dinilai telah merugikan konsumen sebesar total Rp1,5 triliun selama periode April-Desember 2008.

- Struktur pasar di masing-masing rantai distribusi (secara nasional, propinsi, dan kab/kota)
- Perdagangan antar wilayah

## **4.2 Jalur & Margin distribusi**

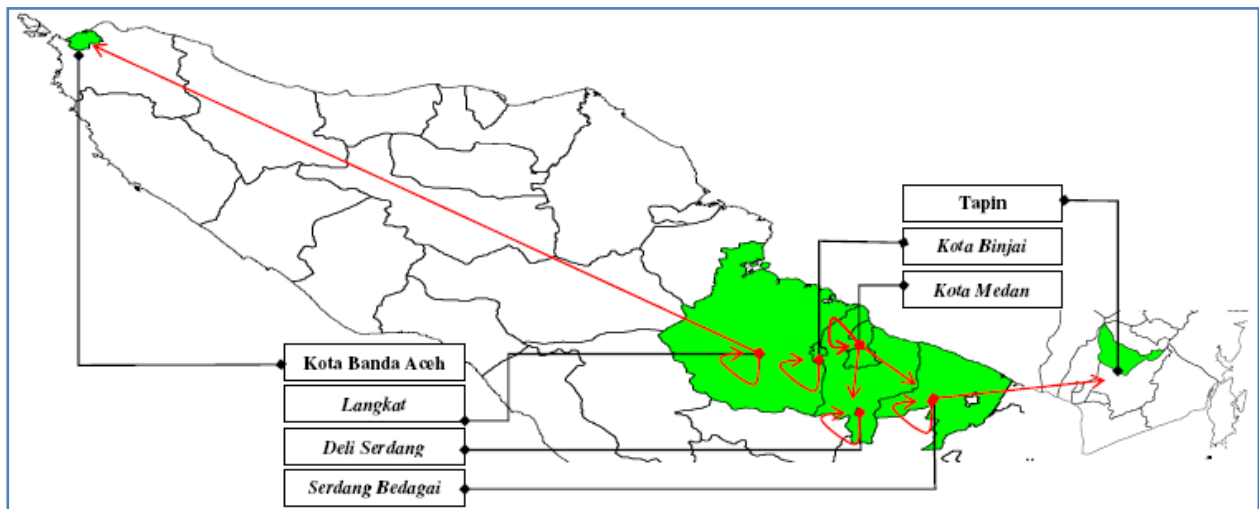
Peta distribusi minyak goreng yang disajikan adalah berdasarkan hasil survei pola distribusi perdagangan di 59 kabupaten/kota yang ada di 15 (lima belas) provinsi. Dari peta tersebut diperoleh gambaran ke wilayah mana saja komoditi minyak goreng tersebut disalurkan baik dari produsen (pabrik minyak goreng) maupun dari pedagang.

### **1. Provinsi Sumatera Utara**

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sumatera Utara meliputi Kabupaten Deli Serdang, Serdang Bedagai, Langkat, Kota Medan, dan Binjai. Pemasok untuk pedagang komoditi minyak goreng di wilayah Sumatera Utara berasal dari dalam wilayah Sumatera Utara yaitu Kabupaten Deli Serdang, Serdang Bedagai, Langkat, Tebing Tinggi, Kota Medan, dan Binjai.

Wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng dari pedagang di Kabupaten Langkat meliputi: Kota Banda Aceh dan Kabupaten Langkat. Pedagang minyak goreng di Kabupaten Serdang Bedagai mendistribusikan dagangannya ke Serdang Bedagai dan Tapin. Wilayah pemasaran untuk Kota Medan meliputi Kota Medan, Kabupaten Serdang Bedagai, dan Deli Serdang. Sedangkan untuk pedagang di Kabupaten Deli Serdang, Kota Medan, dan Binjai memasarkan minyak goreng ke wilayahnya masing-masing.

**Gambar 4.2.1 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sumatera Utara**



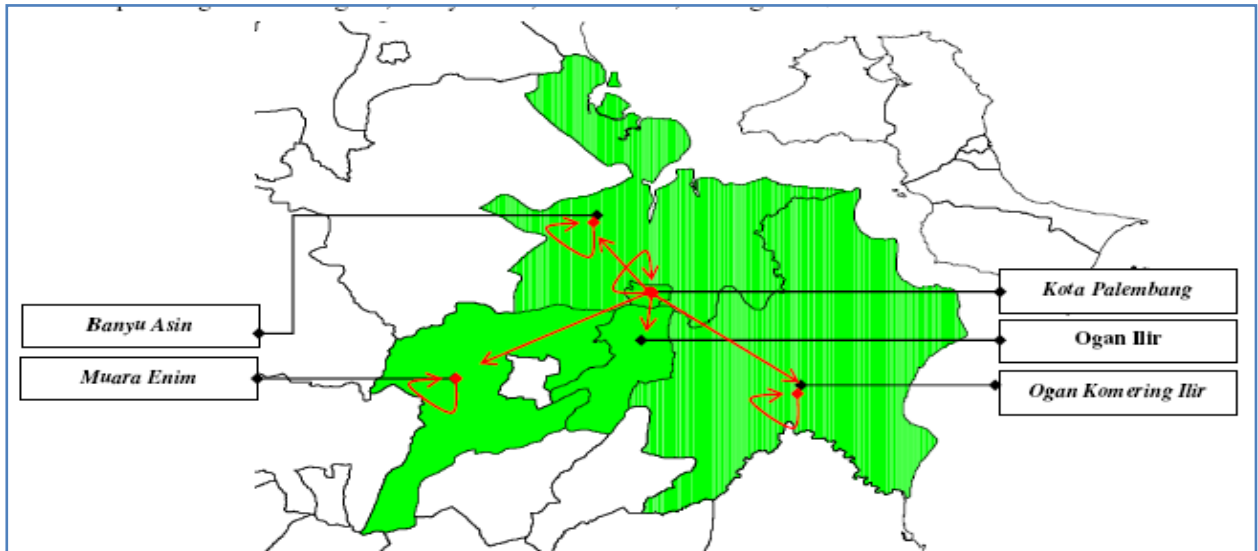
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 2. Provinsi Sumatera Selatan

Wilayah pemasok minyak goreng di Sumatera Selatan (Kabupaten Ogan Komering Ilir, Banyuasin, Muara Enim dan Kota Palembang) berasal dari dalam wilayah Sumatera Selatan meliputi Kabupaten Ogan Komering Ilir, Banyuasin, Muara Enim dan Kota Palembang, serta dipasok dari luar Sumatera Selatan yaitu Kota Bengkulu, Bandar Lampung, Jakarta Pusat, Jakarta Barat, dan Kabupaten Tangerang.

Berdasarkan wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng untuk Kabupaten Ogan Komering Ilir dipasarkan ke Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Kota Palembang. Dari Kabupaten Banyuasin dan Muara Enim memasarkan minyak goreng seluruhnya di dalam kabupaten, sedangkan untuk pedagang di Kota Palembang memasarkan minyak gorengnya ke Kota Palembang, Kabupaten Ogan Komering Ilir, Banyu Asin, Muara Enim, dan Ogan Ilir.

Gambar 4.1.2 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sumatera Selatan

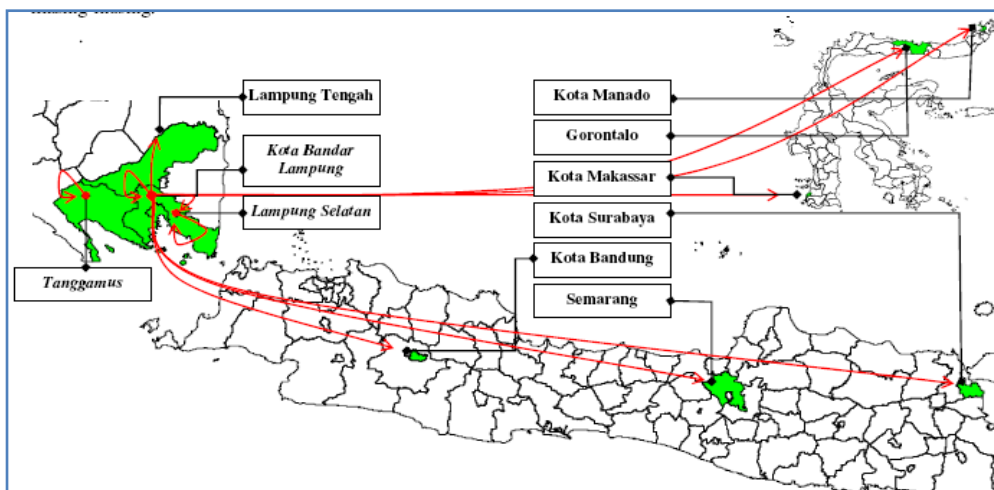


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

### 3. Provinsi Lampung

Pemasok minyak goreng di Provinsi Lampung (Kabupaten Tanggamus, Lampung Selatan, dan Kota Bandar Lampung) berasal dari dalam provinsi itu sendiri yaitu Kabupaten Tanggamus, Lampung Selatan, dan Kota Bandar Lampung. Pemasaran minyak goreng di Kota Bandar Lampung meliputi: Kabupaten Lampung Selatan, Lampung Tengah, dan Kota Bandar Lampung, selain itu ke luar wilayah Lampung meliputi Kota Bandung, Surabaya, Manado, Makassar, Gorontalo, dan Kabupaten Semarang. Sedangkan untuk pedagang di Tanggamus dan Lampung Selatan memasarkan minyak goreng di wilayahnya masing-masing.

Gambar 4.2.2 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Lampung



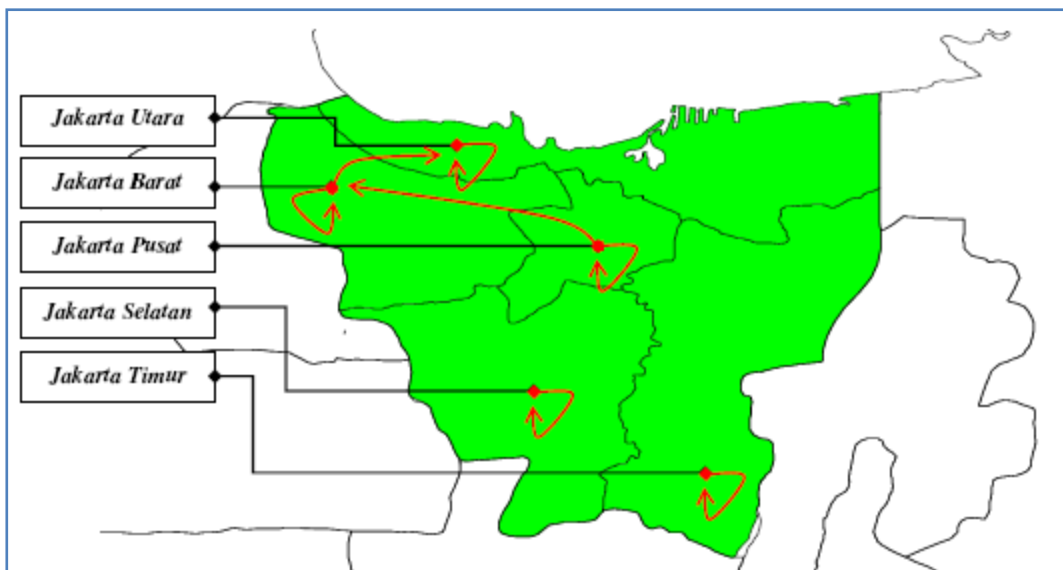
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 4. Provinsi DKI Jakarta

Wilayah cakupan survei di Provinsi DKI Jakarta meliputi Kota Administrasi Jakarta Selatan, Jakarta Timur, Jakarta Pusat, Jakarta Barat, dan Jakarta Utara. Pasokan minyak goreng lokal yang berada di DKI Jakarta, umumnya berasal dari DKI Jakarta sendiri, Jawa Barat (Kabupaten Bogor, Bekasi, Kota Bogor, Kota Bekasi, dan Depok), Banten (Kabupaten Tangerang dan Kota Tangerang), dan Jawa Timur (Surabaya).

Sementara itu wilayah pemasaran minyak goreng untuk pedagang di Jakarta Barat meliputi Jakarta Barat dan Jakarta Utara. Pedagang minyak goreng di Jakarta Pusat memasarkan minyak gorengnya ke Jakarta Pusat dan Jakarta Barat. Sedangkan pedagang minyak goreng baik di Jakarta Utara maupun Jakarta Selatan memasarkan minyak goreng di wilayahnya masing-masing. Untuk pedagang di Jakarta Timur selain memasarkan ke Jakarta Timur, juga memasarkan ke luar negeri/ diekspor ke Jepang.

**Gambar 4.2.3 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di DKI-Jakarta**



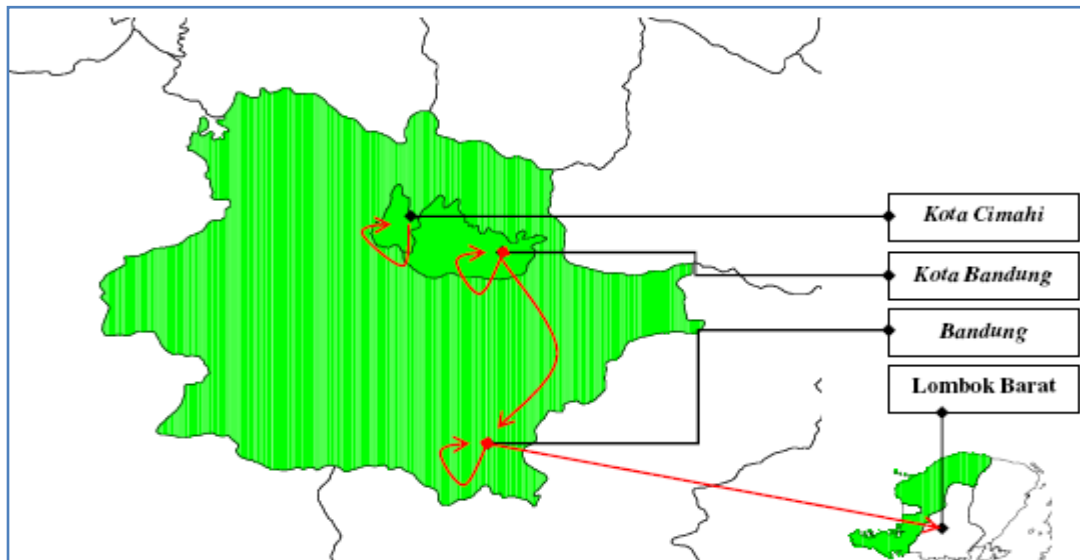
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 5. Provinsi Jawa Barat

Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Barat meliputi Kota Cimahi, Kota Bandung, dan Bandung. Hasil survei pola distribusi perdagangan, terlihat bahwa pemasok pedagang minyak goreng di Jawa Barat sebagian besar berasal dari dalam wilayah Jawa Barat yaitu Kabupaten Bandung, Cianjur, Kuningan, Bandung Barat, Kota Bandung, Kota Bogor, dan Kota Cimahi, sedangkan dari luar wilayah Jawa Barat meliputi Pematang Siantar, Kota Medan, Jakarta Selatan, Jakarta Pusat, dan Kota Surabaya.

Jika di lihat dari wilayah pemasarannya, untuk Kota Cimahi seluruhnya dipasarkan di wilayahnya sendiri, kemudian untuk Kota Bandung dipasarkan ke Kota Bandung dan Kabupaten Bandung, sedangkan untuk pedagang minyak goreng di Kabupaten Bandung sebagian memasarkannya ke Kabupaten Bandung dan sebagian lagi ke luar wilayah Jawa Barat yaitu ke Lombok Barat.

**Gambar 4.2.4 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Jawa Barat**

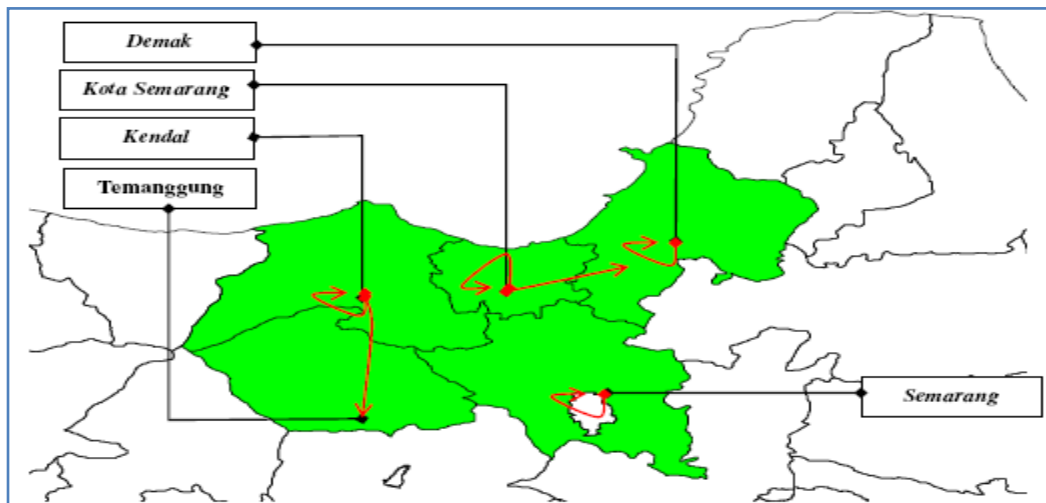


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 6. Provinsi Jawa Tengah

Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Tengah meliputi Kabupaten Demak, Kendal, Semarang, dan Kota Semarang. Pemasok minyak goreng untuk pedagang di Jawa Tengah berasal dari dalam wilayah Jawa Tengah dan dari luar wilayah Jawa Tengah. Dari dalam wilayah Jawa Tengah meliputi Boyolali, Karanganyar, Kudus, Semarang, Kendal, Kota Surakarta, Salatiga, dan Kota Semarang. Sedangkan dari luar wilayah Jawa Tengah yaitu Jakarta Pusat, Jakarta Utara, Kabupaten Bekasi, dan Kota Surabaya. Jika dilihat wilayah pemasaran minyak goreng di Jawa Tengah, dari Kota Semarang dipasarkan ke Kota Semarang dan Demak, sedangkan dari Kabupaten Kendal dipasarkan ke Kendal dan Temanggung. Baik dari Kabupaten Demak maupun Semarang hanya dipasarkan di wilayahnya masing-masing.

Gambar 4.2.5 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Jawa tengah



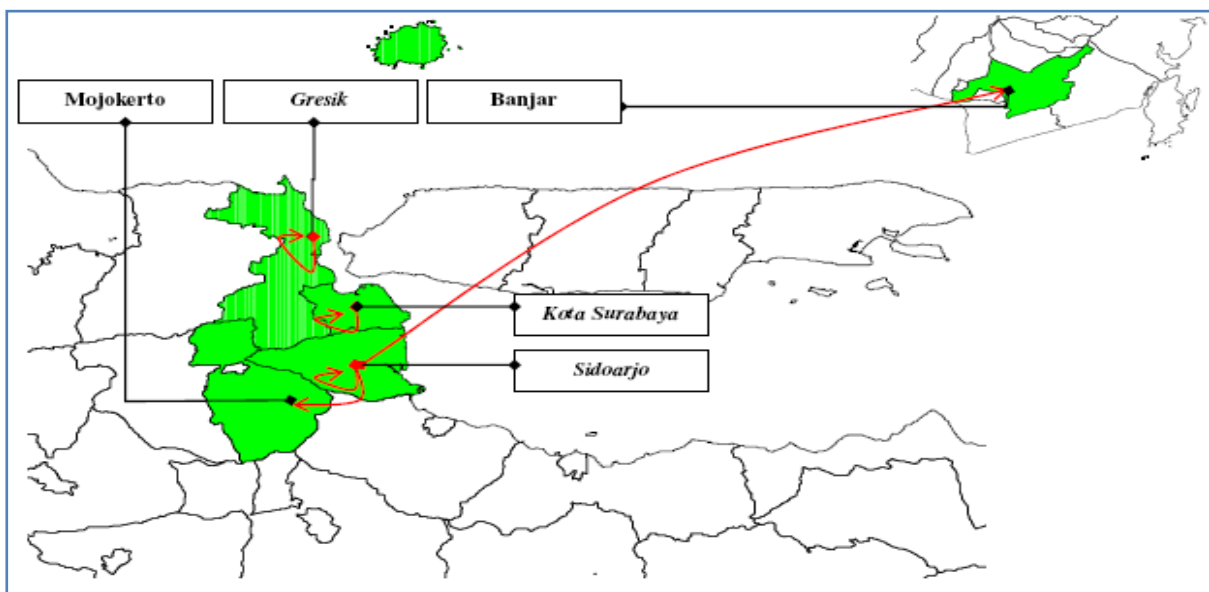
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 7. Provinsi Jawa Timur

Pedagang minyak goreng di Jawa Timur (Kabupaten Sidoarjo, Gresik, dan Kota Surabaya) baik itu distributor, agen, grosir, maupun pengecer mendapat pasokan dari dalam wilayah Jawa Timur yaitu Kabupaten Banyuwangi, Pasuruan, Sidoarjo, Mojokerto, Gresik, dan Kota Surabaya.

Wilayah pemasaran untuk pedagang minyak goreng di Sidoarjo adalah Sidoarjo dan Mojokerto, sedangkan pemasaran ke luar Jawa Timur yaitu Kabupaten Banjar. Untuk Kabupaten Gresik dan Kota Surabaya di pasarkan di dalam wilayahnya masing-masing.

Gambar 4.2.6 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Jawa Timur



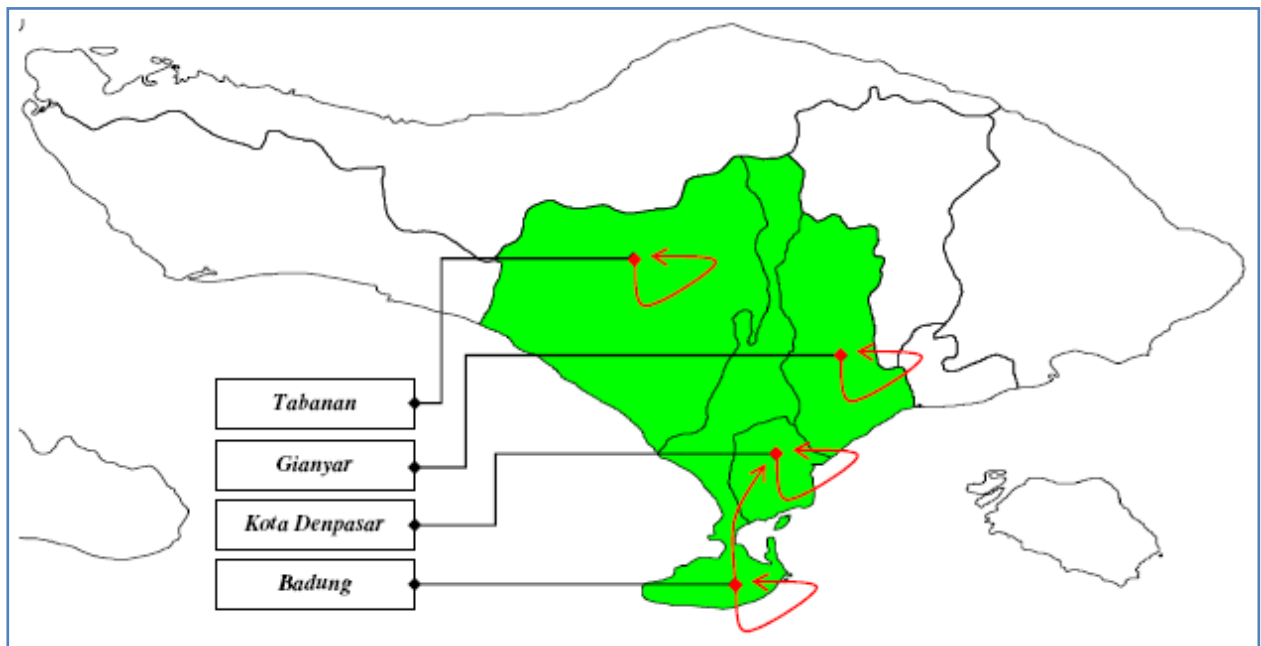
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 8. Provinsi Bali

Wilayah cakupan survei di Provinsi Bali meliputi Kabupaten Tabanan, Gianyar, Badung, dan Kota Denpasar. Wilayah pemasok minyak goreng di Bali berasal dari Bali sendiri yaitu Kabupaten Tabanan, Badung, dan Kota Denpasar, serta dari luar Bali yaitu Kota Medan.

Jika di amati wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng, untuk pedagang di Badung memasarkan ke Badung dan Gianyar. Sedangkan untuk pedagang di Kabupaten Tabanan, Gianyar, dan Kota Denpasar hanya memasarkan di wilayahnya masing-masing.

**Gambar 4.2.7 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Bali**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

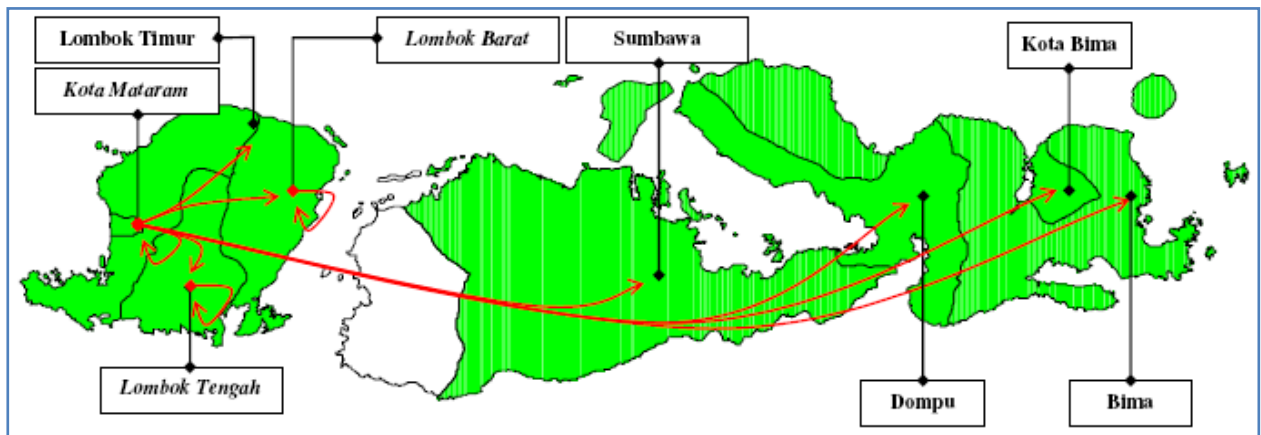
## 9. Provinsi Nusa Tenggara Barat

Pemasok minyak goreng di Nusa Tenggara Barat (Kota Mataram, Kabupaten Lombok Tengah, dan Lombok Barat) berasal dari wilayah Nusa Tenggara Barat sendiri yaitu Kabupaten Lombok Tengah, Kota Mataram, dan dari luar Nusa Tenggara Barat yaitu Kota Surabaya.

Jika dilihat wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng untuk Lombok Barat dan Lombok Tengah dipasarkan di daerahnya masing-masing, sedangkan untuk Kota Mataram wilayah pemasarannya meliputi: Kabupaten Lombok Barat, Lombok Timur, Sumbawa, Dompu, Bima, Kota Bima, dan Kota Mataram.



Gambar 4.2.8 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Nusa Tenggara Barat



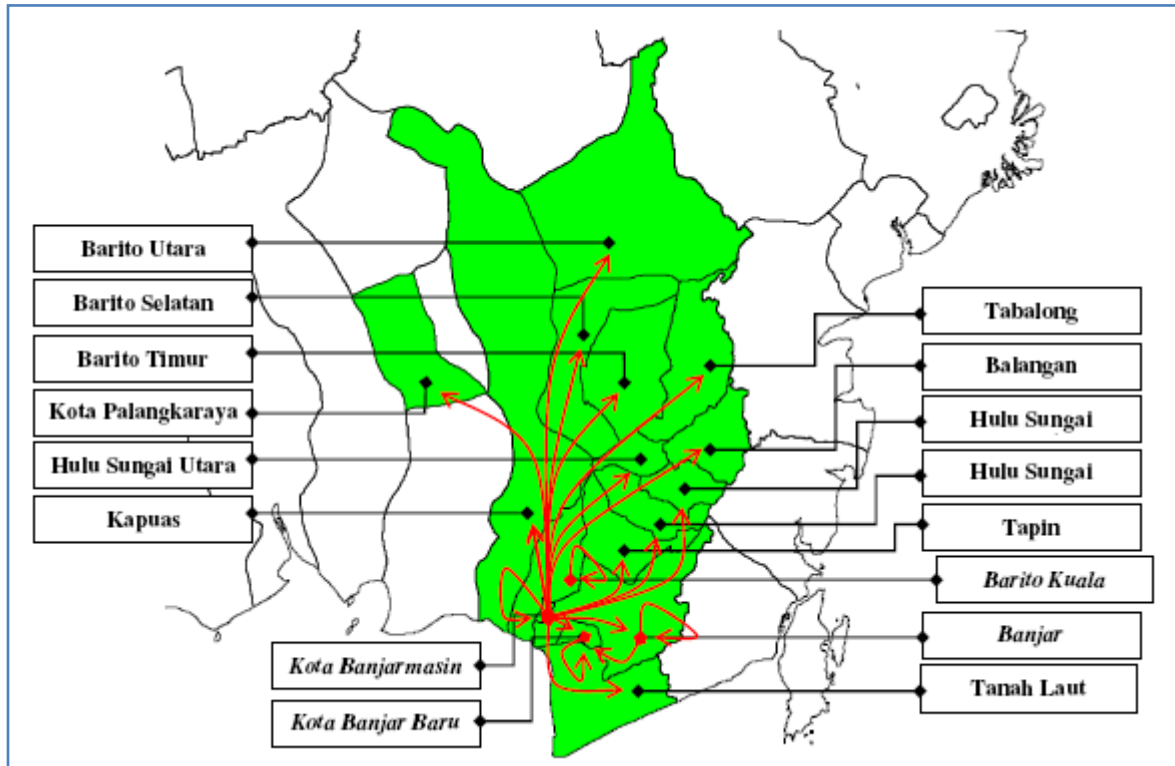
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 10. Provinsi Kalimantan Selatan

Pasokan minyak goreng di Kalimantan Selatan (Kabupaten Banjar, Barito Kuala, Kota Banjar Baru, dan Banjarmasin) berasal dari dalam wilayah Kalimantan Selatan yaitu Kabupaten Banjar, Barito Kuala, Kota Banjar Baru, dan Kota Banjarmasin, dan dari luar wilayah Kalimantan Selatan yaitu dari Jakarta Pusat dan Kota Surabaya.

Berdasarkan wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng di Kalimantan Selatan meliputi: ke luar wilayah Kalimantan Selatan yaitu Kabupaten Kapuas, Barito Selatan, Barito Utara, Barito Timur, dan Kota Palangkaraya, serta di dalam wilayah Kalimantan Selatan yaitu Kabupaten Banjar, Barito Kuala, Tanah Laut, Tapin, Hulu Sungai Selatan, Hulu Sungai Tengah, Hulu Sungai Utara, Tabalong, Balangan, Kota Banjarmasin, dan Banjar Baru. Pedagang Minyak Goreng di Kota Banjar Baru dan Kabupaten Barito Kuala memasarkan minyak goreng seluruhnya hanya di wilayahnya masing-masing, sedangkan pedagang di Kabupaten Banjar memasarkan ke Kabupaten Banjar dan Tanah Laut. Pedagang di Kota Banjarmasin wilayah pemasarannya cukup luas meliputi Kabupaten Banjar, Barito Kuala, Tanah Laut, Tapin, Hulu Sungai Selatan, Hulu Sungai Tengah, Hulu Sungai Utara, Tabalong, Balangan, Barito Selatan, Barito Utara, Barito Timur, Kota Banjarmasin, Kota Banjar Baru, dan Kota Palangkaraya.

Gambar 4.2.9 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Kalimantan Selatan



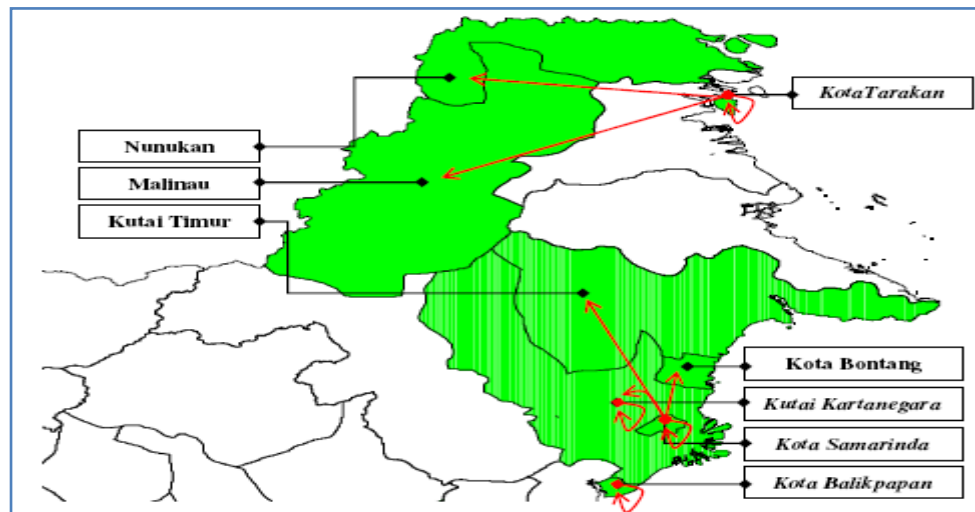
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 11. Provinsi Kalimantan Timur

Pemasok minyak goreng di Kalimantan Timur (Kota Samarinda, Balikpapan, Tarakan, dan Kabupaten Kutai Kartanegara) berasal dari dalam wilayah Kalimantan Timur yaitu Kabupaten Kutai Kartanegara, Kota Tarakan, Balikpapan, dan Samarinda, serta dari luar wilayah Kalimantan Timur yaitu Kota Medan, Bandar Lampung, Jakarta Barat, Jakarta Utara, dan Surabaya.

Wilayah pemasaran minyak goreng, dari Kota Samarinda dipasarkan ke Kota Bontang dan Kabupaten Kutai Timur, sedangkan dari Kota Tarakan dipasarkan ke Kota Tarakan, Kabupaten Nunukan dan Malinau. Baik pedagang di Kabupaten Kutai Kartanegara maupun Kota Balikpapan hanya memasarkan di wilayahnya masing-masing.

Gambar 4.2.10 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Kalimantan Timur



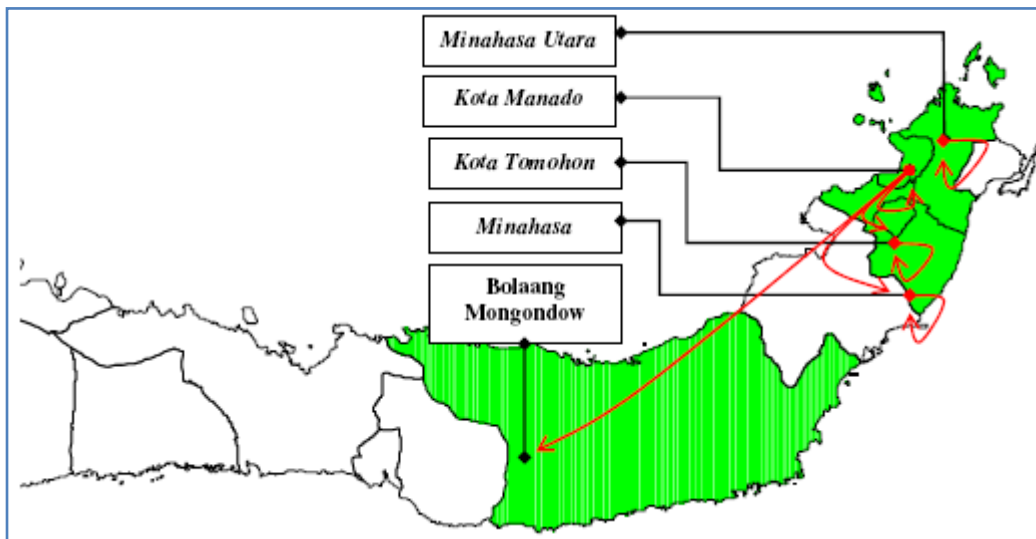
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 12. Provinsi Sulawesi Utara

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sulawesi Utara meliputi Kabupaten Minahasa, Minahasa Utara, Kota Manado, dan Kota Tomohon. Selanjutnya ulasan yang disajikan adalah didasarkan pada hasil survei di wilayah-wilayah tersebut.

Wilayah pemasok pedagang minyak goreng di Kota Manado berasal dari Kota Manado dan Bitung, selanjutnya pedagang di wilayah tersebut memasarkan ke Kabupaten Minahasa, Bolaang Mongondow, dan Kota Manado. Di wilayah Kabupaten Minahasa Utara, para pedagang minyak goreng mendapat pasokan dari wilayah Kota Manado. Selanjutnya pedagang di wilayah tersebut memasarkan di wilayahnya sendiri. Sedangkan di Kota Tomohon pasokan minyak goreng berasal dari Kabupaten Minahasa Utara, kemudian pedagang di wilayah tersebut juga memasarkan di wilayahnya sendiri. Pedagang minyak goreng di Minahasa mendapat pasokan minyak goreng dari Kabupaten Minahasa dan Kota Manado, selanjutnya minyak goreng tersebut dipasarkan di Minahasa.

Gambar 4.2.11 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sulawesi Utara

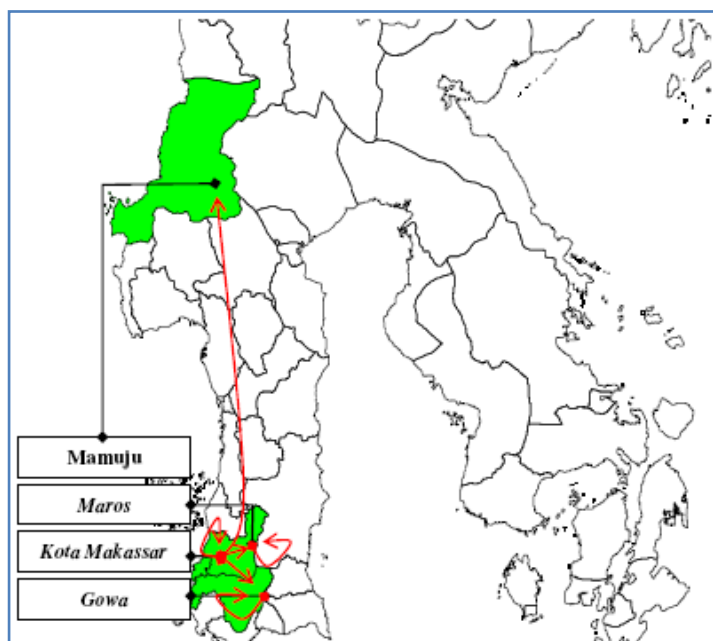


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

### 13. Provinsi Sulawesi Selatan

Pedagang minyak goreng di Sulawesi Selatan yang diwakili Kota Makassar, Kabupaten Maros, dan Gowa mendapat pasokan minyak goreng dari dalam wilayah Sulawesi Selatan sendiri meliputi Kabupaten Gowa, Maros, Soppeng, dan Kota Makassar, serta sebagian lagi dari luar Sulawesi Selatan yaitu Kota Dumai, Jakarta Pusat, dan Surabaya. Wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng untuk Kota Makassar meliputi: Kabupaten Gowa, Maros, Mamuju, dan Kota Makassar. Sedangkan untuk Kabupaten Maros dan Gowa hanya dipasarkan di wilayahnya masing-masing.

Gambar 4.2.12 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sulawesi Selatan

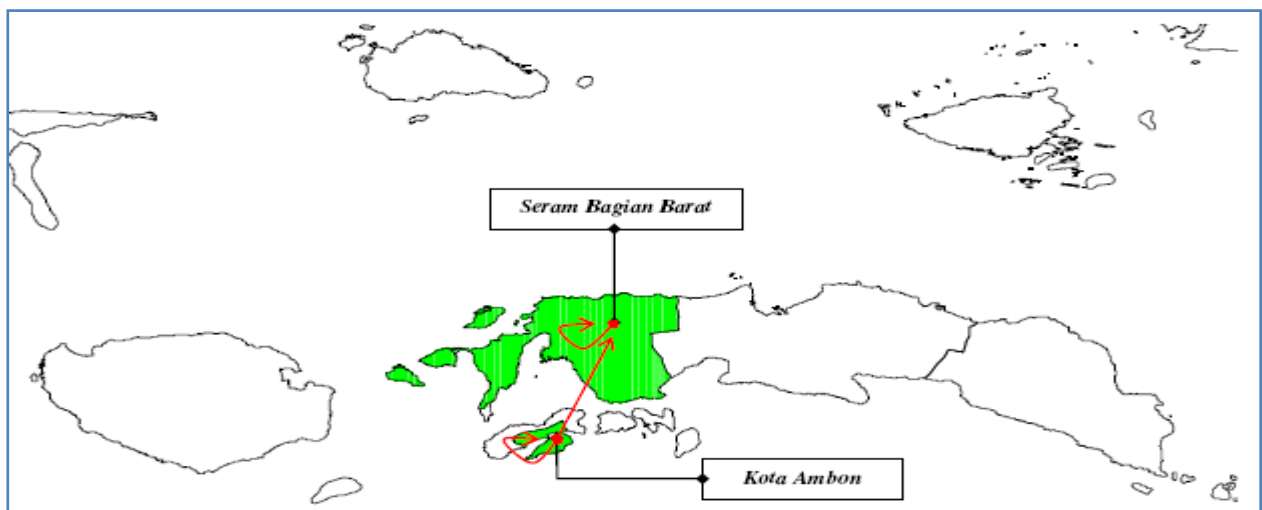


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 14. Provinsi Maluku

Wilayah pemasok minyak goreng untuk pedagang di Kota Ambon dan Kabupaten Seram Bagian Barat berasal dari Kota Ambon. Berdasarkan wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng, untuk Kabupaten Seram Bagian Barat hanya dipasarkan di wilayahnya sendiri. Sedangkan pedagang minyak goreng di Kota Ambon memasarkan ke Kota Ambon dan Kabupaten Seram Bagian Barat. Dari Kabupaten Maluku Tengah tidak tergambar dalam peta karena responden tidak memberikan data (*non response*).

Gambar 4.2.13 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Maluku

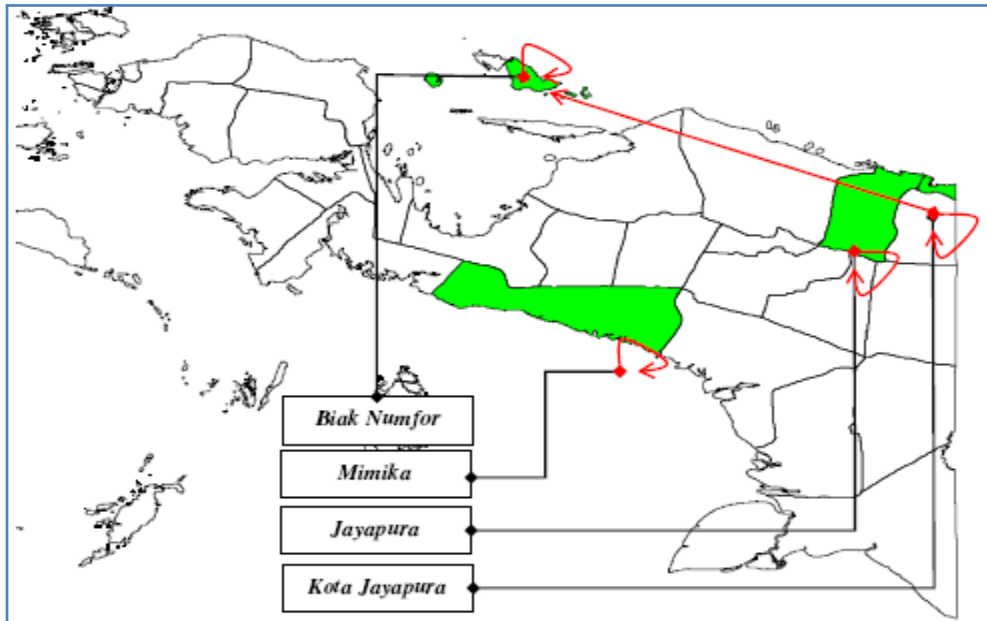


Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 15. Provinsi Papua

Pemasok minyak goreng untuk pedagang di Papua (Kabupaten Jayapura, Mimika, Biak Numfor, dan Kota Jayapura) berasal dari Papua sendiri yaitu Kabupaten Jayapura, Mimika, dan Kota Jayapura, serta dari luar Papua yaitu Kota Surabaya dan Makassar. Sedangkan jika dilihat wilayah pemasaran/penjualan minyak goreng, baik di Kabupaten Jayapura, Biak Numfor, maupun Mimika dipasarkan di wilayahnya masing-masing. Sedangkan dari Kota Jayapura dipasarkan ke Kota Jayapura dan Kabupaten Biak Numfor. Pemasaran dari Kabupaten Merauke dan Keerom tidak tergambar dalam peta karena tidak ada alokasi sampel.

Gambar 4.2.14 Peta Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Papua



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

Pola/jalur distribusi minyak goreng berdasarkan hasil survei pola distribusi perdagangan yang dilakukan di 15 provinsi, secara nasional terlihat bahwa jalurnya cukup panjang yaitu dari produsen hasil produksi tersebut dipasarkan ke eksportir, distributor, pedagang grosir, supermarket, pedagang eceran, industri pengolahan, dan ke konsumen akhir.

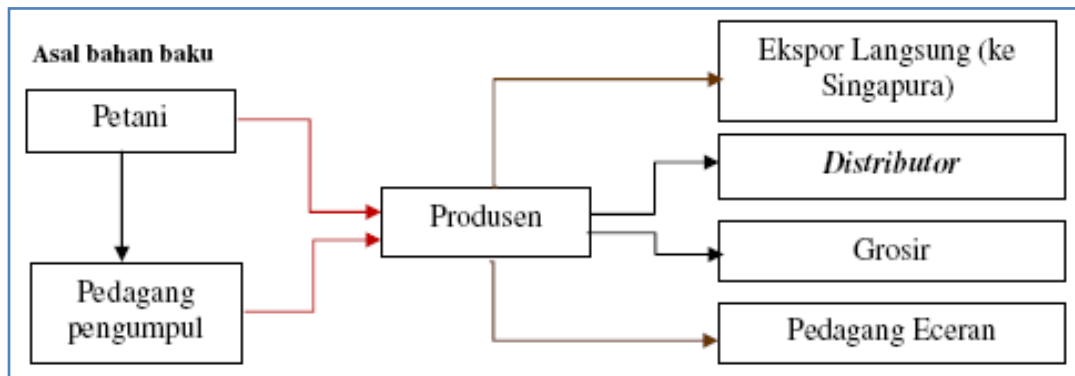
Berdasarkan hasil survei lapang pola/saluran distribusi produsen minyak goreng di daerah penelitian menunjukkan beberapa pola. Berikut akan dibahas pola distribusi produksi dan pola distribusi perdagangan di masing-masing provinsi.

#### a. Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng

##### 1. Provinsi Sumatera Utara

Produsen minyak goreng dalam hal ini pabrik minyak goreng di Kabupaten Langkat dan Kota Medan mendapat pasokan bahan baku dari pedagang pengumpul dan petani, di mana pemasok utamanya berasal dari pedagang pengumpul. Pola saluran distribusi minyak goreng dari produsen sebagian besar dipasarkan ke distributor (88,14%), sebagian lagi ke pedagang grosir (1,86%), pedagang eceran (0,21%), dan bahkan sebanyak (9,79%) diekspor langsung ke Singapura.

Gambar 4.2.15 Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng di Sumatera Utara



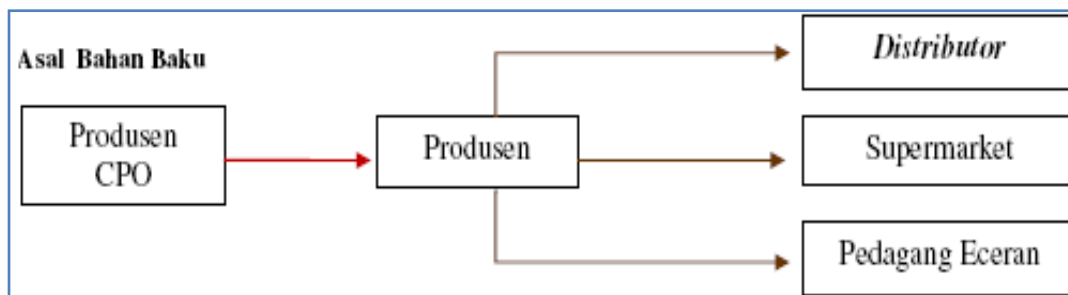
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 2. Provinsi Lampung

Bahan baku untuk produsen minyak goreng di Kota Bandar Lampung berasal dari produsen *Crude Palm Oil* (CPO) atau Minyak Goreng Sawit mentah. Berdasarkan lokasi produsen, persentase terbesar pemasok produsen tersebut berasal dari kabupaten/kota yang berbeda namun masih dalam provinsi yang sama.

Produsen minyak goreng memasarkan hasil produksinya terbanyak ke distributor (78,61%), kemudian didistribusikan ke supermarket (2,14%) dan pedagang eceran (19,25%).

Gambar 4.2.16 Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng di Lampung



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

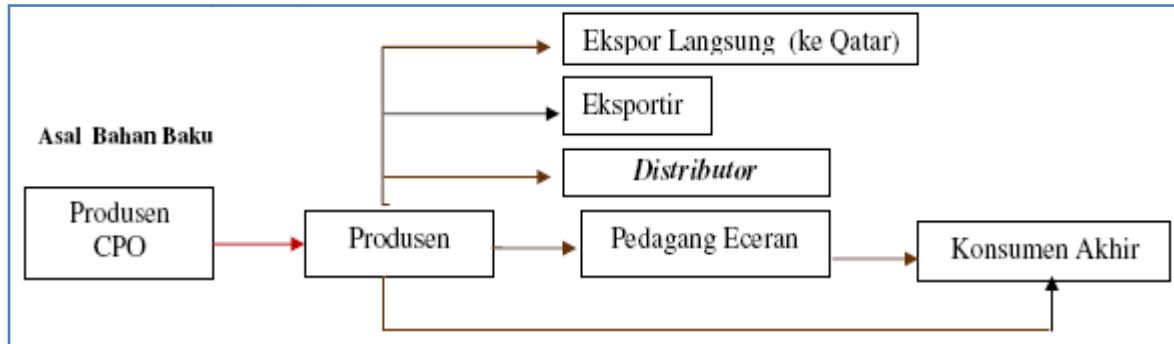
## 3. Provinsi DKI Jakarta

Pemasok bahan baku produsen minyak goreng di Kota Jakarta Timur seratus persen berasal dari produsen *Crude Palm Oil* (CPO) atau Minyak Goreng Sawit mentah. Berdasarkan lokasi produsen, persentase terbesar pemasok produsen tersebut berasal dari provinsi yang berbeda.

Pola saluran distribusi minyak goreng dari produsen terbanyak dipasarkan ke distributor (48,06%). Kemudian diekspor langsung ke Qatar (7,92%), ke eksportir (2,46%),

didistribusikan ke pedagang eceran (27,98%), dan bahkan dari produsen ada yang langsung ke konsumen akhir (13,57%).

**Gambar 4.2.17 Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng di DKI Jakarta**



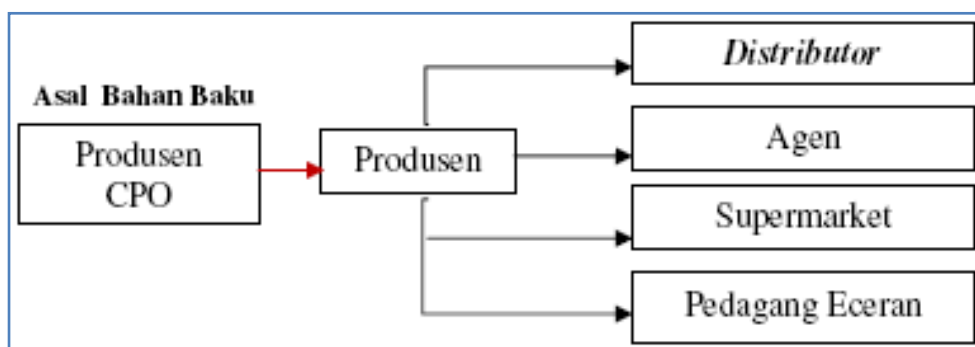
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

#### 4. Provinsi Jawa Timur

Produsen minyak goreng di Kota Surabaya seratus persen mendapat pasokan bahan baku dari produsen *Crude Palm Oil* (CPO) atau Minyak Goreng Sawit mentah. Berdasarkan lokasi produsen, persentase terbesar pemasok produsen tersebut berasal dari kabupaten/kota yang berbeda namun masih dalam provinsi yang sama.

Pola saluran distribusi minyak goreng dari produsen terbanyak dipasarkan ke distributor (40%), sebagian didistribusikan ke agen (14,05%), ke supermarket (15,95%) dan sebagian lagi didistribusikan ke pedagang eceran (30%).

**Gambar 4.2.18 Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng di Jawa Timur**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

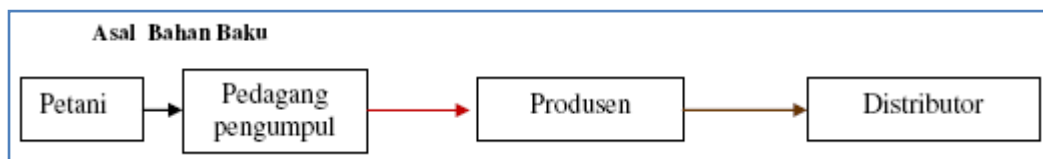


## 5. Provinsi Nusa Tenggara Barat

Produsen minyak goreng di Kota Mataram seratus persen bahan bakunya berasal dari pedagang pengumpul. Istilah pedagang pengumpul adalah pedagang yang pembelian komoditasnya berasal dari beberapa petani kemudian menjual kembali secara partai besar.

Dari hasil survei, pola saluran distribusi produsen minyak goreng di Kota Mataram terlihat sangat pendek, di mana dari produsen seluruhnya didistribusikan/dipasarkan ke distributor.

Gambar 5.2.20 Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng di Nusa Tenggara Barat



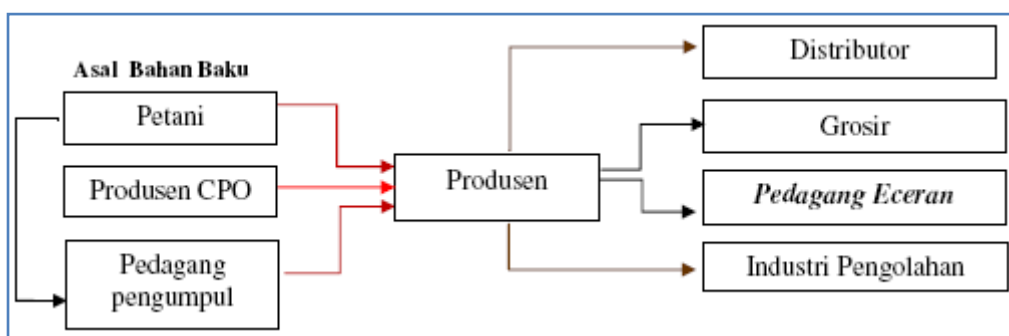
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 6. Provinsi Sulawesi Selatan

Bahan baku untuk produsen minyak goreng di Kota Makassar dan Kabupaten Gowa dipasok dari pedagang pengumpul, petani, dan produsen CPO. Berdasarkan lokasi produsen, persentase terbesar pemasok produsen tersebut berasal dari kabupaten/kota yang berbeda namun masih dalam provinsi yang sama.

Hasil produksi minyak goreng dari produsen terbanyak dipasarkan ke pedagang eceran (51,1%). Selain itu didistribusikan ke distributor (42,43%), ke pedagang grosir (5,68%), dan sebagian kecil ke industri pengolahan (0,79%).

Gambar 4.2.19 Pola Distribusi Produksi Minyak Goreng di Sulawesi Selatan



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## b. Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng

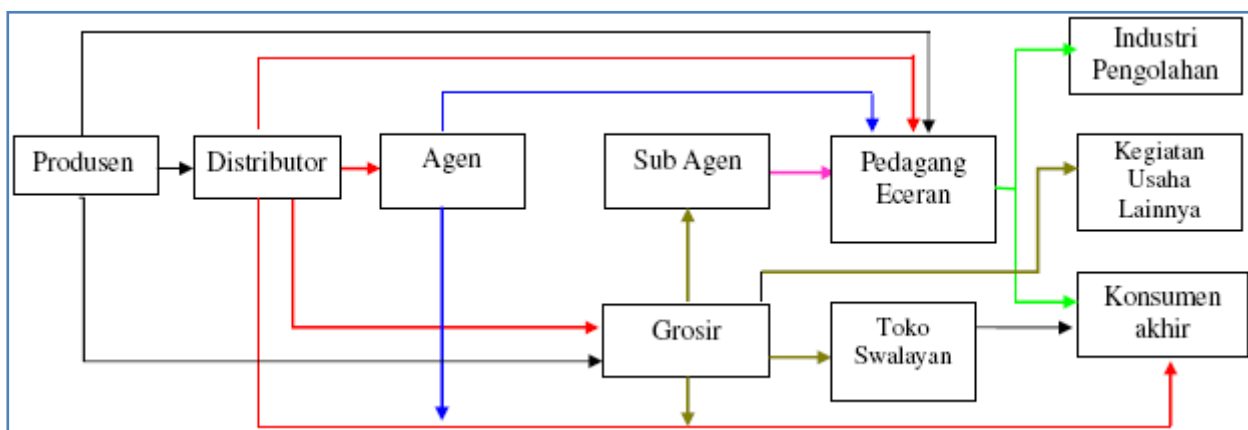
### 1. Provinsi Sumatera Utara

Pemasok minyak goreng untuk distributor, grosir, dan pedagang eceran di Sumatera Utara (Kota Medan, Binjai, Kabupaten Deli Serdang, Langkat, dan Serdang Bedagai) berasal dari produsen. Dari distributor sebagian besar minyak goreng didistribusikan ke pedagang eceran (68,96%), sebagian lagi ke konsumen akhir (21,40%), grosir (8,05%), dan (1,59%) dijual ke agen.

Sedangkan agen mendapat pasokan dari distributor kemudian dari agen minyak goreng tersebut didistribusikan ke pedagang eceran (52,63%) dan ke konsumen akhir (47,37%). Sebagian besar minyak goreng dari grosir didistribusikan ke pedagang eceran (57,94%), ke konsumen akhir (30,11%), ke sesama grosir (4,48%), ke sub agen dan ke supermarket masing-masing (2,94%), serta ke kegiatan usaha lainnya (1,59%). Dari sub agen seratus persen didistribusikan ke pedagang eceran. Sementara itu pola distribusi di tingkat pedagang eceran sebagian besar dipasok dari pedagang grosir kemudian minyak goreng tersebut didistribusikan ke konsumen akhir (74,54%), ke sesama pedagang eceran (25,03%) yaitu pedagang di warung-warung kecil, dan sebagian kecil ke industri pengolahan seperti: industri makanan gorengan dan industri krupuk (0,43%).

Pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Sumatera Utara secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:

Gambar 4.2.20 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sumatera Utara



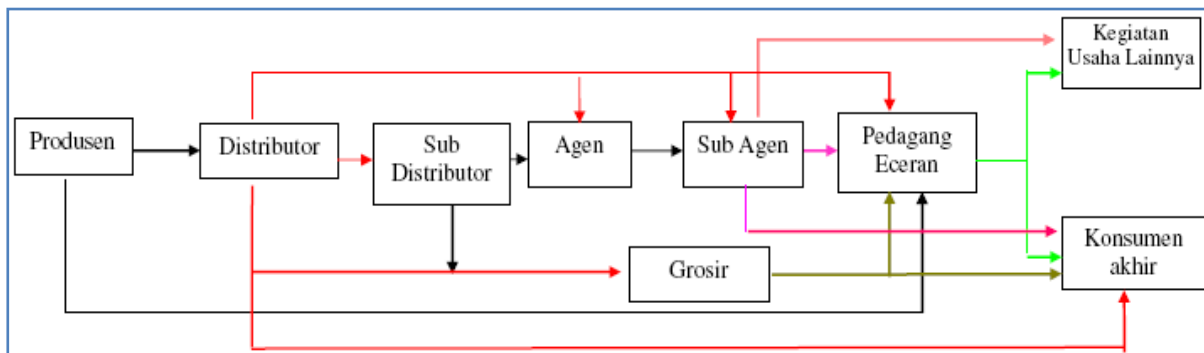
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 2. Provinsi Sumatera Selatan

Pola distribusi perdagangan di wilayah cakupan survei yaitu Kabupaten Ogan Komering Ilir, Banyuasin, Muara Enim, dan Kota Palembang terlihat mempunyai beberapa pola. Distributor mendapat pasokan minyak goreng dari produsen dan dari sesama distributor, kemudian dari distributor minyak goreng tersebut didistribusikan ke sub distributor, agen, sub agen, serta grosir yang masing-masing (12,8%), ke pedagang eceran (23,72%), dan ke konsumen akhir (25,08%). Pasokan minyak goreng untuk sub distributor berasal dari distributor, kemudian dari sub distributor terbanyak dijual ke grosir (97,24%) dan (2,76%) dijual ke agen.

Sedangkan distribusi minyak goreng di tingkat sub agen sebagian besar didistribusikan ke pedagang eceran (91,74%), ke kegiatan usaha lainnya (5%), dan ke konsumen akhir (3,26%). Sebagian besar pedagang grosir menjual ke pedagang eceran (56,01%), dan sebagian lagi ke konsumen akhir (43,99%). Sedangkan di tingkat pedagang eceran sebagian besar dijual ke konsumen akhir (75,06%), kemudian ke sesama pedagang eceran (20,19%), dan (4,75%) dijual ke kegiatan usaha lainnya. Pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Sumatera Selatan secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:

**Gambar 4.2.21 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sumatera Selatan**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

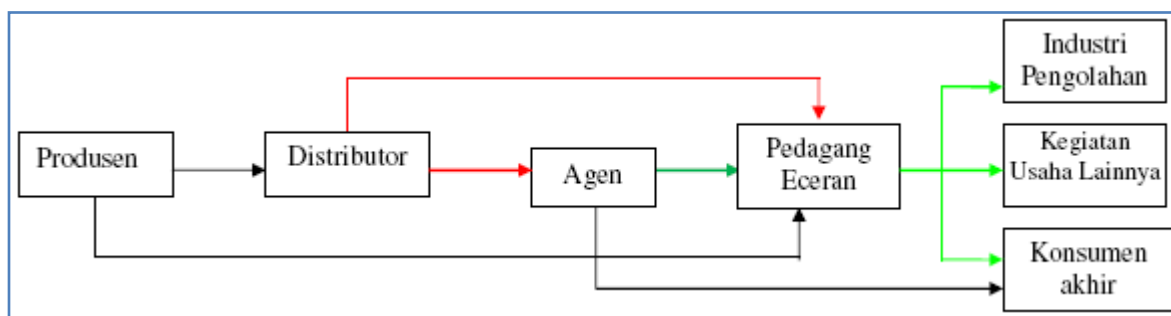
### 3. Provinsi Lampung

Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Lampung (Kabupaten Tanggamus, Lampung Selatan, dan Kota Bandar Lampung) terlihat mempunyai beberapa pola yang berbeda. Pembelian/asal minyak goreng di tingkat distributor berasal dari produsen, sedangkan pemasok minyak goreng untuk agen berasal dari distributor, kemudian pedagang eceran mendapat pasokan dari produsen, distributor, dan agen.

Jika dilihat distribusi barang, untuk tingkat distributor sebagian besar dijual ke agen (90,53%), kemudian ke sesama distributor (9,05%) dan sebagian kecil ke pedagang eceran (0,42%). Sementara itu untuk distribusi minyak goreng di tingkat agen, sebagian besar dijual ke pedagang eceran (75,40%) dan ke konsumen akhir (24,60%). Sedangkan di tingkat pedagang eceran sebagian besar dijual ke konsumen akhir (55,40%), ke sesama pedagang eceran (42,10%), ke industri pengolahan (2,36%), dan (0,14%) dijual ke kegiatan usaha lainnya.

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Lampung:

**Gambar 4.2.22 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Lampung**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

### 4. Provinsi DKI Jakarta

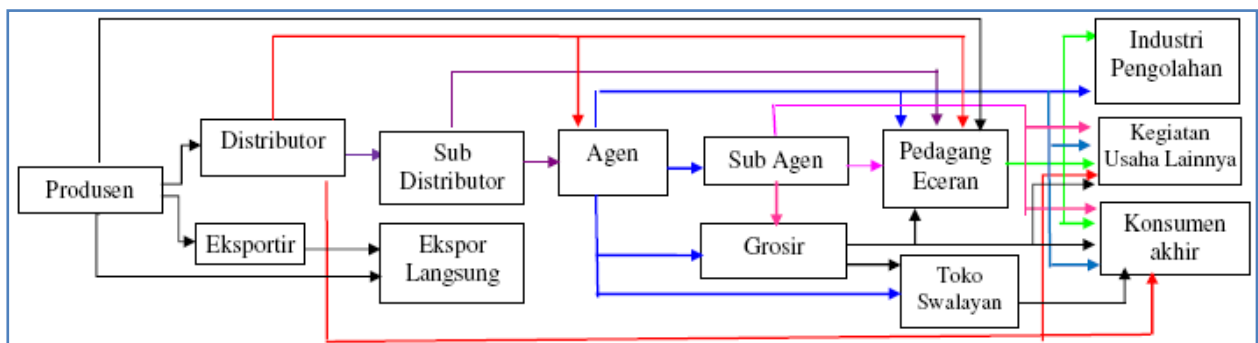
Wilayah cakupan survei di Provinsi DKI Jakarta meliputi Kota Administrasi Jakarta Selatan, Jakarta Timur, Jakarta Pusat, Jakarta Barat, dan Jakarta Utara. Pembelian minyak goreng di tingkat distributor di DKI Jakarta berasal dari produsen (60%) dan distributor (40%). Eksportir mendapat pasokan minyak goreng seratus persen dari produsen. Sedangkan sub distributor seratus persen dipasok dari distributor, agen minyak goreng sebagian besar mendapat pasokan dari sesama agen, diikuti dari sub distributor, sementara itu untuk sub agen seratus persen dipasok dari agen.

Jika dilihat pola distribusi di tingkat pedagang, maka distribusi minyak goreng dari eksportir seratus persen diekspor ke Jepang, sedangkan di tingkat distributor sebagian besar dijual ke agen (41,11%), kemudian ke kegiatan usaha lainnya (28,07%), ke pedagang eceran (15,10%), dan sebagian kecil ke sub distributor (3,45%).

Demikian pula di tingkat sub distributor sebagian besar dijual ke agen (85,63%) dan ke pedagang eceran (14,37%). Sedangkan pedagang di tingkat agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (51,80%), ke sub agen (0,07%), ke grosir (2,28%), ke swalayan (0,02%), industri pengolahan (4,97%), kegiatan usaha lainnya (8,11%), dan ke konsumen akhir (29,72%).

Hal yang sama untuk pedagang grosir sebagian besar dijual ke pedagang eceran (90,75%), ke konsumen akhir (5,79%), kegiatan usaha lainnya (2,22%), dan sebagian kecil ke sesama grosir (1,24%). Sub agen terbanyak menjual ke pedagang eceran (55,61%), kemudian ke toko swalayan (22,8%), ke konsumen akhir (19,45%), dan kegiatan usaha lainnya (2,14%). Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Provinsi DKI Jakarta terlihat mempunyai beberapa pola yang berbeda. Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di DKI Jakarta:

**Gambar 4.2.23 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di DKI Jakarta**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 5. Provinsi Jawa Barat

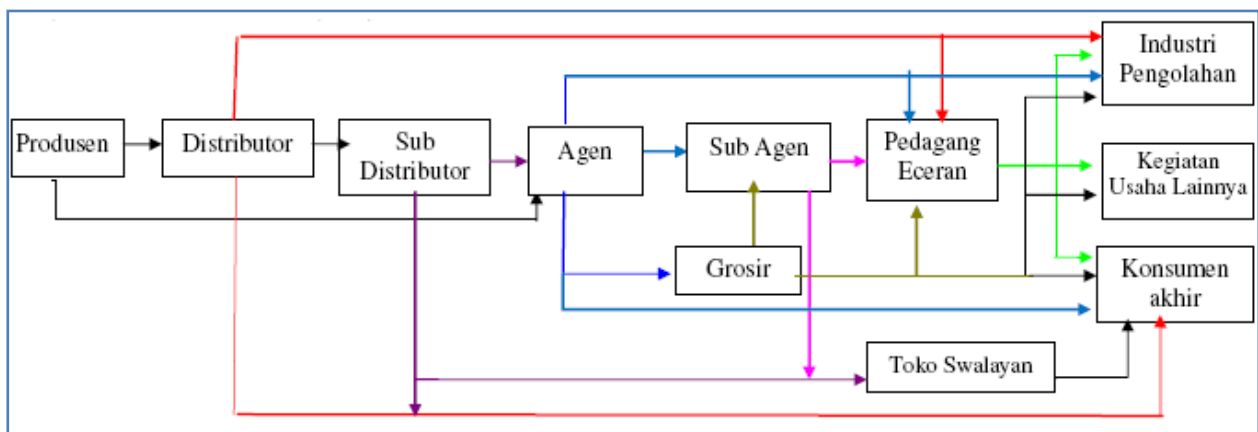
Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Barat meliputi Kabupaten Bandung, Kota Cimahi, dan Kota Bandung. Selanjutnya ulasan yang disajikan adalah didasarkan pada hasil survei di wilayah-wilayah tersebut. Pemasok minyak goreng di tingkat distributor seratus persen berasal dari produsen, sedangkan untuk agen sebagian besar dipasok dari produsen (53,05%), diikuti dari sub distributor (45,74%) dan sesama agen (1,21%). Sub agen sebagian besar dipasok dari agen.

Demikian pula untuk grosir maupun pedagang eceran sebagian besar juga dipasok dari agen. Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Provinsi Jawa Barat terlihat mempunyai beberapa pola yang berbeda. Dari distributor sebanyak (2,21%) dijual ke sub distributor, (58,73%) dijual ke pedagang eceran, (26,12%) dijual ke industri pengolahan, dan (12,94%) dijual ke konsumen akhir.

Sementara itu dari sub distributor sebagian besar dijual ke toko swalayan (60%) dan (40%) dijual ke konsumen akhir. Sedangkan dari agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (52,46%), ke konsumen akhir (15,86%), ke industri pengolahan (9,05%), dan (7,54%) dijual ke grosir. Pedagang grosir terbanyak menjual ke pedagang eceran (57,63%), diikuti ke konsumen akhir (33,76%), ke kegiatan usaha lainnya (5,37%), ke industri pengolahan (1,77%), dan ke sub agen (1,47%). Sementara itu dari sub agen terbanyak dijual ke pedagang eceran (75%), dan ke konsumen akhir (25%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Jawa Barat:

**Gambar 4.2.24 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Jawa Barat**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 6. Provinsi Jawa Tengah

Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Tengah meliputi Kabupaten Demak, Kendal, Semarang, dan Kota Semarang. Pedagang minyak goreng di Jawa Tengah untuk tingkat distributor mendapat pasokan dari produsen dan distributor, sedangkan agen seratus persen dipasok dari distributor, untuk sub agen mendapat pasokan dari agen. Pembelian minyak goreng di tingkat grosir berasal dari produsen dan sub distributor.

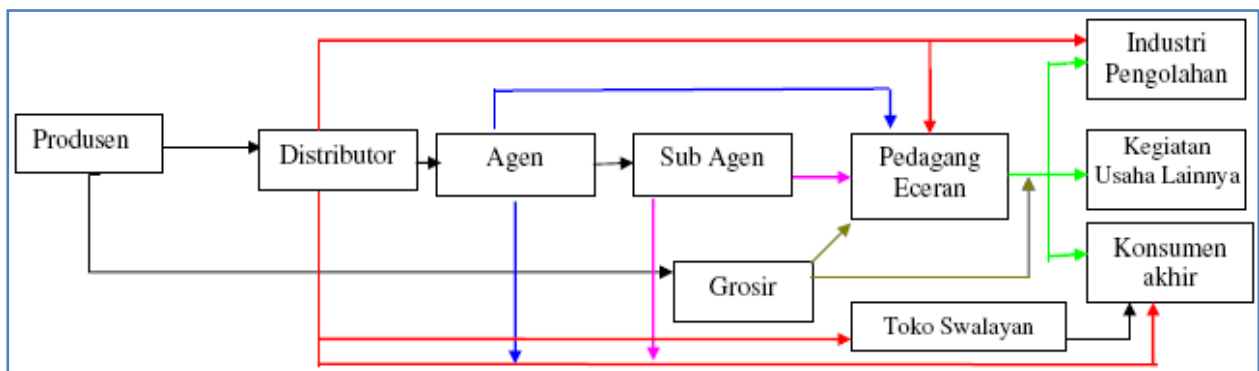
Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Jawa Tengah terlihat mempunyai beberapa pola yang relatif kompleks. Distributor menjual ke agen (17,79%), kemudian ke

toko swalayan (4,66%), ke pedagang eceran (36,08%), ke industri pengolahan (3,77%), dan ke konsumen akhir (37,70%). Sementara itu distribusi di tingkat agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (66,67%), ke sesama agen (16,67%), dan ke konsumen akhir (16,66%).

Demikian pula untuk tingkat sub agen sebagian besar juga dijual ke pedagang eceran (92,89%) dan ke pedagang eceran (7,11%). Pedagang grosir sebagian besar juga dijual ke pedagang eceran (55,71%), kemudian ke konsumen akhir (27,87%), ke kegiatan usaha lainnya (16,41%), dan (0,01%) dijual ke industri pengolahan. Di tingkat pedagang eceran (79,55%) dijual ke konsumen akhir, kemudian ke sesama pedagang eceran (16,26%), dan ke kegiatan usaha lainnya (4,19%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Jawa Tengah:

**Gambar 4.2.25 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Jawa Tengah**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 7. Provinsi Jawa Timur

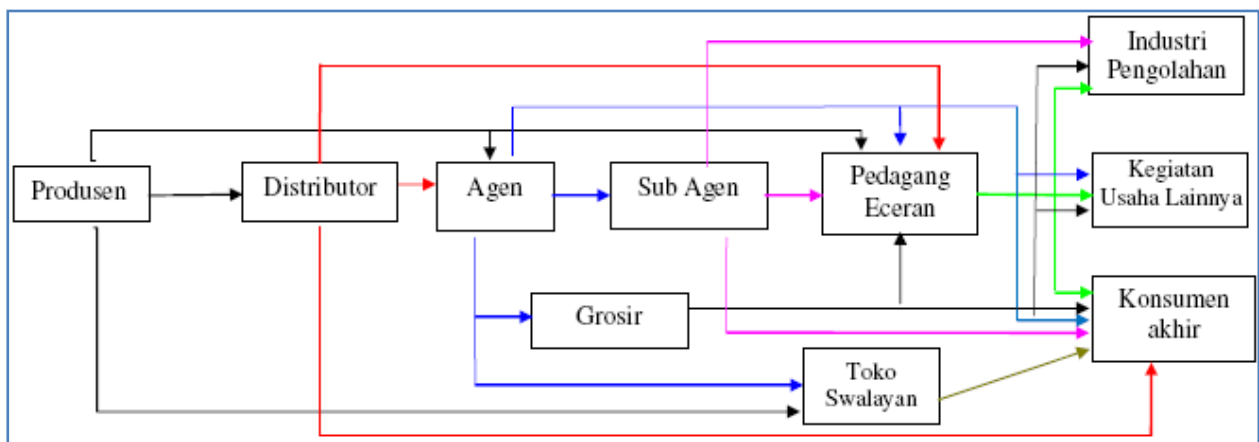
Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Provinsi Jawa Timur (Kabupaten Sidoarjo, Gresik, dan Kota Surabaya) terlihat mempunyai beberapa pola yang berbeda. Pemasok minyak goreng di tingkat distributor di Jawa Timur seratus persen berasal dari produsen, sedangkan untuk agen dipasok dari produsen, distributor, dan dari sesama agen, untuk sub agen sebagian besar dipasok dari agen.

Demikian pula untuk grosir maupun pedagang eceran sebagian besar dipasok dari agen. Dari distributor (94,91%) dijual ke pedagang eceran, (5%) dijual ke konsumen akhir, dan sebagian kecil ke agen (0,09%). Sementara itu dari agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (62,17%), diikuti ke konsumen akhir (26,03%), ke grosir (8,97%), ke toko swalayan (1,76%), ke kegiatan usaha lainnya (0,72%), dan (0,35%) lagi dijual ke sub agen.

Sedangkan dari sub agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (65,16%), kemudian ke konsumen akhir (33,97%), dan ke industri pengolahan (0,37%). Pedagang grosir terbanyak menjual ke pedagang eceran (74,33%), diikuti ke industri pengolahan (17,24%), ke konsumen akhir (8,12%), dan ke kegiatan usaha lainnya (0,11%). Sementara itu dari pedagang eceran terbanyak dijual ke konsumen akhir (83,56%), ke sesama pedagang eceran (11,44%), ke kegiatan usaha lainnya (4,96%), dan ke industri pengolahan (0,04%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Jawa Timur:

**Gambar 4.2.26 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Jawa Tengah**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 8. Provinsi Bali

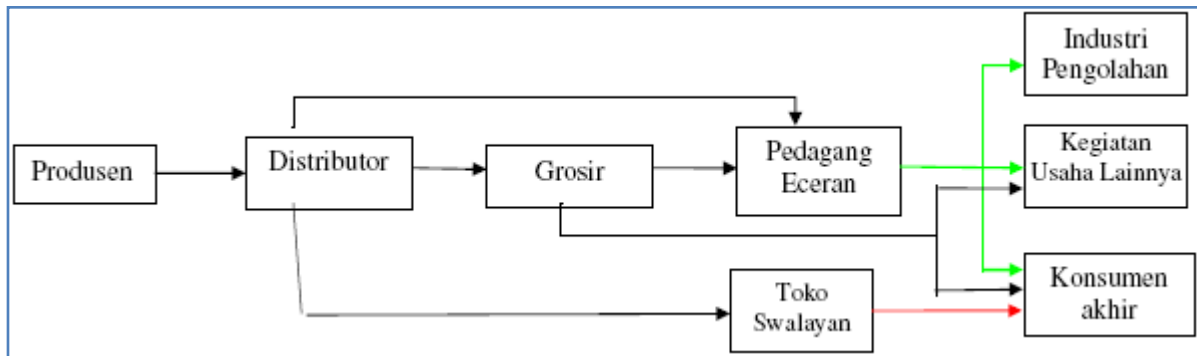
Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Bali (Kabupaten Tabanan, Gianyar, Badung, dan Kota Denpasar) terlihat mempunyai pola yang relatif sederhana. Pembelian minyak goreng di tingkat distributor di Bali berasal dari produsen dan distributor, sedangkan pemasok minyak goreng untuk pedagang grosir berasal dari distributor, untuk pedagang eceran dipasok dari distributor dan grosir.

Jika dilihat distribusi barang, untuk tingkat distributor sebagian besar dijual ke toko swalayan (79,34%), ke grosir (19,83%), dan sebagian lagi ke pedagang eceran (0,83%). Sementara itu untuk distribusi minyak goreng di tingkat grosir sebagian besar dijual ke pedagang eceran (62,27%), ke sesama grosir (27,53%), ke konsumen akhir (10,12%), dan ke kegiatan usaha lainnya (0,08%), sedangkan di tingkat pedagang eceran dijual ke konsumen akhir (77,50%), ke sesama pedagang eceran (19,92%), ke industri pengolahan (2,49%), dan (0,09%) dijual ke kegiatan usaha lainnya.



Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Bali:

**Gambar 4.2.27 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Bali**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 9. Provinsi Nusa Tenggara Barat

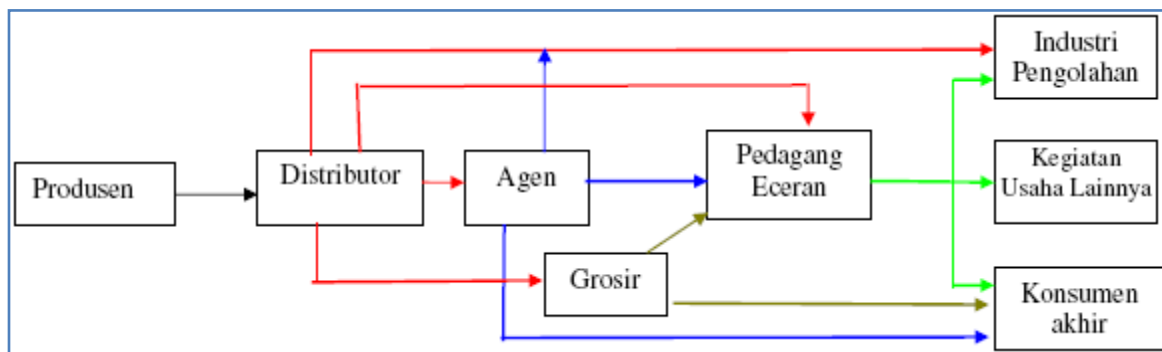
Pola distribusi perdagangan yang disajikan di sini meliputi Kabupaten Lombok Barat, Lombok Tengah, dan Kota Mataram. Distributor minyak goreng mendapat pasokan minyak goreng dari produsen, sedangkan baik pedagang grosir maupun agen dipasok dari distributor dan sesama grosir atau agen. Pedagang eceran mendapat pasokan minyak goreng dari distributor, agen, dan dari grosir.

Jika dilihat dari pemasaran/distribusinya, distributor minyak goreng sebagian besar menjual ke grosir (50%), ke pedagang eceran (20%), ke industri pengolahan (20%), dan mendistribusikan ke agen (10%). Sedangkan distribusi minyak goreng di tingkat agen sebagian besar didistribusikan ke pedagang eceran (70%) dan ke konsumen akhir (30%).

Hal yang sama terjadi pada pedagang grosir, di mana sebagian besar juga menjual ke pedagang eceran (68,92%), dan ke konsumen akhir (31,08%). Di tingkat pedagang eceran sebagian besar dijual ke konsumen akhir (87,38%), ke sesama pedagang eceran (12,47%), ke industri pengolahan (0,12%), dan (0,03%) dijual ke kegiatan usaha lainnya.

Pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Nusa Tenggara Barat secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:

Gambar 4.2.28 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Nusa Tenggara Barat



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

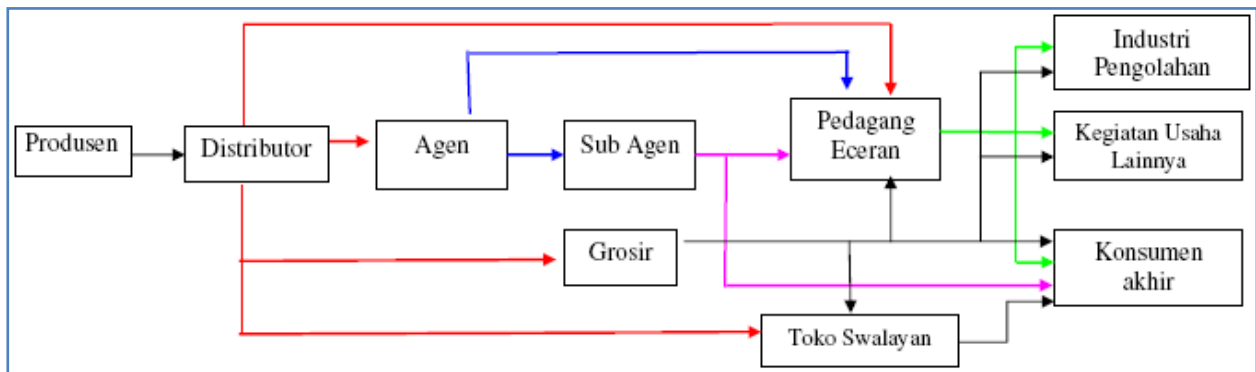
## 10. Provinsi Kalimantan Selatan

Wilayah cakupan survei di Provinsi Kalimantan Selatan meliputi Kabupaten Barito Kuala, Banjar, Kota Banjar Baru, dan Kota Banjarmasin. Selanjutnya ulasan yang disajikan adalah didasarkan pada hasil survei di wilayah-wilayah tersebut. Pemasok minyak goreng di tingkat distributor berasal dari produsen dan distributor, sedangkan untuk agen sebagian besar dipasok dari distributor dan sebagian lagi dari sesama agen, kemudian sub agen seluruhnya dipasok dari agen. Sedangkan grosir sebagian besar dipasok dari distributor dan sesama grosir. Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Kalimantan Selatan terlihat mempunyai beberapa pola yang berbeda.

Dari distributor sebanyak (4,16%) dijual ke agen, ke grosir (35,84%), ke toko swalayan (43,87%), dan sebagian lagi dijual ke pedagang eceran (16,13%). Sementara itu dari agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (75%), ke sesama agen (13,89%), dan (11,11) lagi dijual ke sub agen. Sedangkan dari sub agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (90%) dan ke konsumen akhir (10%). Pedagang grosir terbanyak menjual ke pedagang eceran (60,82%), diikuti ke konsumen akhir (19,63%), ke toko swalayan (16,19%), ke kegiatan usaha lainnya dan ke industri pengolahan masing-masing (1,68%). Sementara itu dari pedagang eceran terbanyak dijual ke konsumen akhir (78,98%), ke sesama pedagang eceran (14,81%), dan sebagian kecil ke kegiatan usaha lainnya (6,21%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Kalimantan Selatan:

Gambar 4.2.29 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Kalimantan Selatan



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 11. Provinsi Kalimantan Timur

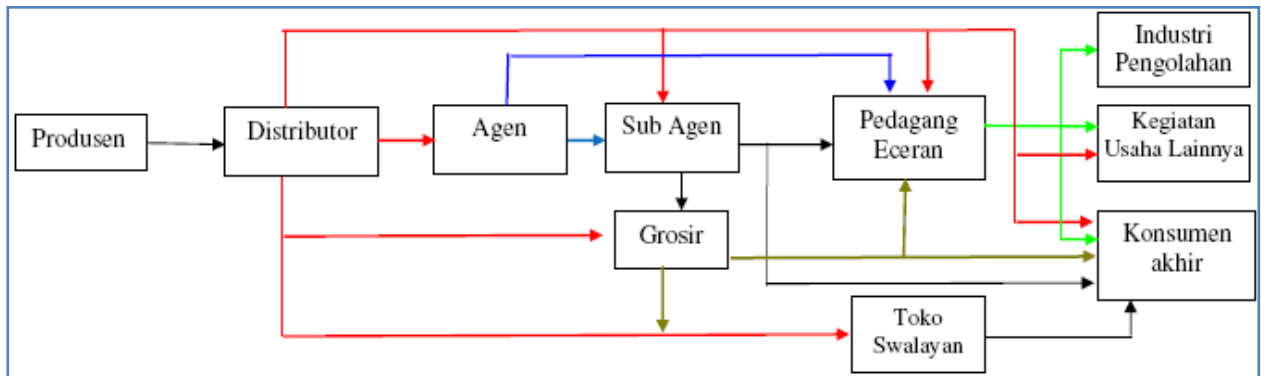
Wilayah cakupan survei di Provinsi Kalimantan Timur meliputi Kota Samarinda, Kota Balikpapan, Kota Tarakan, dan Kabupaten Kutai Kartanegara. Minyak goreng di tingkat distributor dipasok dari produsen di Sumatera Utara, DKI, dan Jawa Timur serta dari sesama distributor, sedangkan untuk agen seratus persen dipasok dari distributor, kemudian sub agen seluruhnya dipasok dari agen. Sedangkan grosir mendapat pasokan dari distributor, sub agen dan grosir.

Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Provinsi Kalimantan Timur terlihat mempunyai beberapa pola yang berbeda. Dari distributor sebagian besar dijual ke grosir (30,09%), kemudian ke pedagang eceran (23,63%), dijual ke distributor dan sub agen masing-masing (17,71%), ke toko swalayan (8,51%), ke konsumen akhir (1,46%), ke kegiatan usaha lainnya (0,73%), dan sebagian kecil dijual ke agen (0,16%)

Sementara itu dari agen sebagian besar dijual ke pedagang eceran (99,21%) dan (0,79%) yang dijual ke sub agen. Sedangkan dari grosir dijual ke sesama grosir (36,76%), kemudian ke toko swalayan (19,80%), ke pedagang eceran (16,65%) dan ke konsumen akhir (26,79%). Pedagang eceran minyak goreng terbanyak menjual ke konsumen akhir (62,03%), diikuti ke sesama pedagang eceran (27,02%), ke industri pengolahan (7,13%), dan ke kegiatan usaha lainnya (3,82%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Kalimantan Timur:

Gambar 4.2.30 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Kalimantan Timur



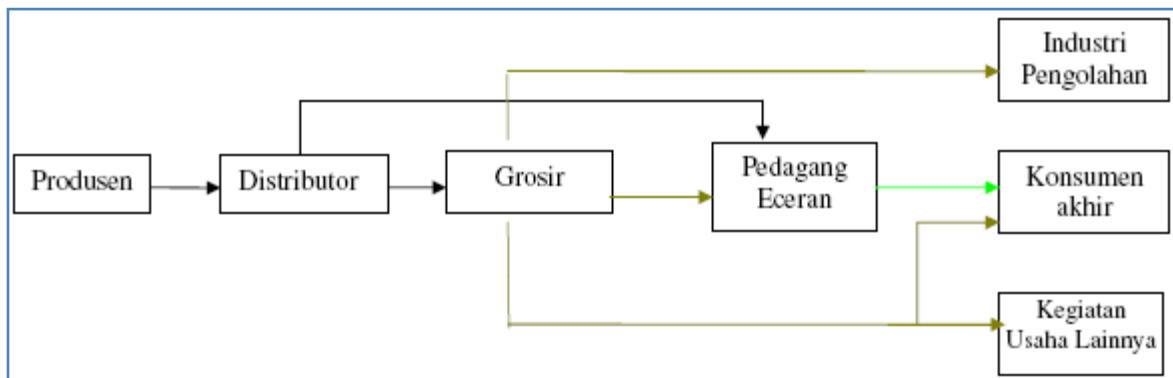
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 12. Provinsi Sulawesi Utara

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sulawesi Utara meliputi Kabupaten Minahasa Utara, Minahasa, Kota Manado, dan Kota Tomohon. Pedagang grosir di Sulawesi Utara mendapat pasokan minyak goreng dari distributor dan dari sesama grosir, sedangkan pedagang eceran dipasok dari distributor dan grosir. Jika dilihat dari pemasaran/distribusinya, pedagang grosir minyak goreng mendistribusikan ke pedagang eceran (79,76%), kemudian ke industri pengolahan (19,94%), ke kegiatan usaha lainnya (0,27%), dan ke konsumen akhir (0,03%). Sedangkan distribusi minyak goreng di tingkat pedagang eceran (88,19%) didistribusikan ke konsumen akhir dan ke sesama pedagang eceran (11,81%).

Pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Sulawesi Utara secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:

Gambar 4.2.31 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sulawesi Utara



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

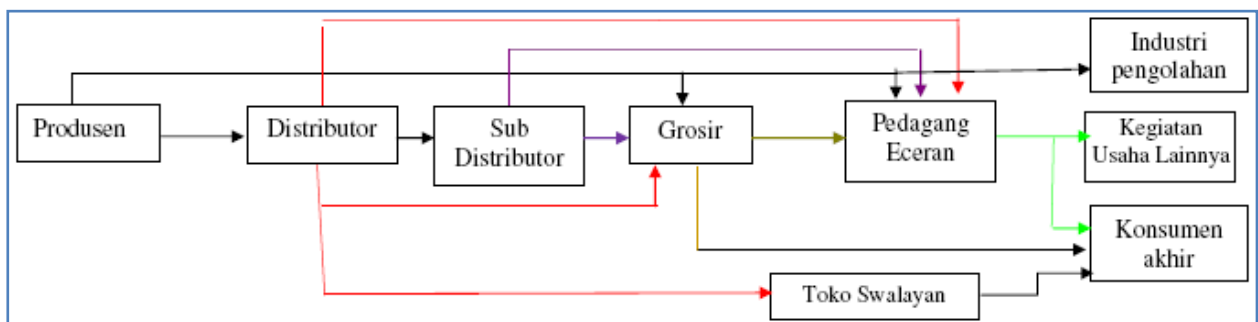
### 13. Provinsi Sulawesi Selatan

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sulawesi Selatan meliputi Kota Makassar, Kabupaten Maros, dan Gowa. Pemasok minyak goreng di tingkat distributor di Sulawesi Selatan berasal dari produsen dan distributor, untuk sub distributor seratus persen berasal dari distributor, kemudian grosir mendapat pasokan dari produsen, distributor, dan sub distributor. Sedangkan pedagang eceran sebagian besar dipasok dari grosir, sebagian lagi dari produsen, distributor, dan sub distributor.

Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Provinsi Sulawesi Selatan terlihat mempunyai beberapa pola. Dari distributor (48,99%) dijual ke sub distributor, kemudian dijual ke toko swalayan (48,99%), ke grosir (1,21%), dan sebagian kecil dijual ke pedagang eceran (0,81%). Sub distributor mendistribusikan ke grosir (60%) dan ke pedagang eceran (40%). Sementara itu dari grosir sebagian besar dijual ke pedagang eceran (67,59%), ke konsumen akhir (29,58%) dan ke sesama grosir (2,83%). Sedangkan di tingkat pedagang eceran sebagian besar dijual ke konsumen akhir (84,59%), kemudian ke sesama pedagang eceran (13,42%), dan ke kegiatan usaha lainnya (1,99%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Sulawesi Selatan:

Gambar 4.2.32 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Sulawesi Selatan



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

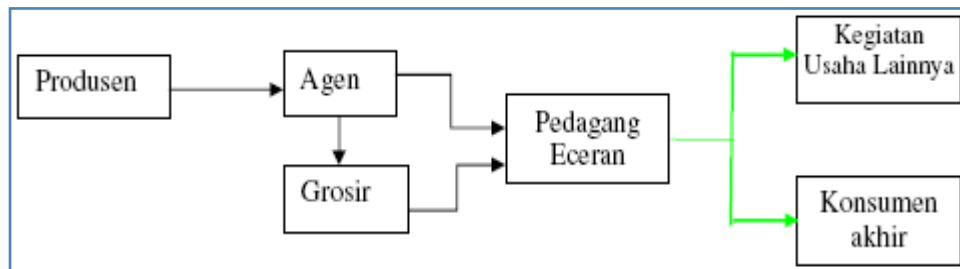
### 14. Provinsi Maluku

Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Maluku (Kota Ambon, dan Kabupaten Seram Bagian Barat) terlihat mempunyai pola yang pendek. Pembelian minyak goreng di tingkat grosir seratus persen dari agen, kemudian dari grosir minyak goreng tersebut seratus persen dijual ke pedagang eceran. Sedangkan pedagang eceran mendapat pasokan dari agen dan grosir, kemudian dari pedagang eceran terbanyak dijual ke konsumen

akhir (61%), kemudian dijual ke sesama pedagang eceran (34,53%), dan (4,47%) dijual ke kegiatan usaha lainnya.

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Maluku:

**Gambar 4.2.33 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Maluku**



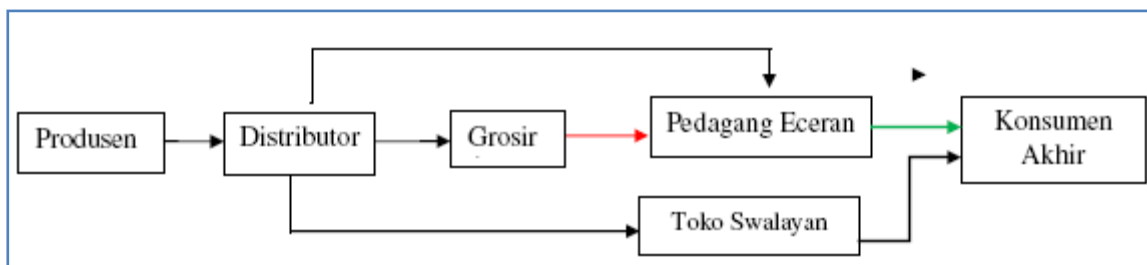
Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 15. Provinsi Papua

Hasil survei pola distribusi perdagangan minyak goreng di Provinsi Papua (Kabupaten Mimika, Biak Numfor, Jayapura, dan Kota Jayapura) terlihat mempunyai pola yang cukup sederhana. Pemasok minyak goreng di tingkat distributor seratus persen berasal dari produsen di luar wilayah Papua. Sedangkan pembelian minyak goreng di tingkat pedagang eceran berasal dari distributor dan grosir. Kemudian dari distributor sebagian besar dijual ke pedagang eceran (75%), ke grosir (15%), dan sebagian kecil ke toko swalayan (10%). Sementara itu untuk pedagang grosir seratus persen dijual ke pedagang eceran. Pedagang eceran menjual ke konsumen akhir (97,33%) dan ke sesama pedagang eceran (2,67%).

Berikut gambaran lengkap pola saluran distribusi perdagangan minyak goreng di Papua:

**Gambar 4.2.34 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di Papua**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

## 16. Pola 15 Provinsi

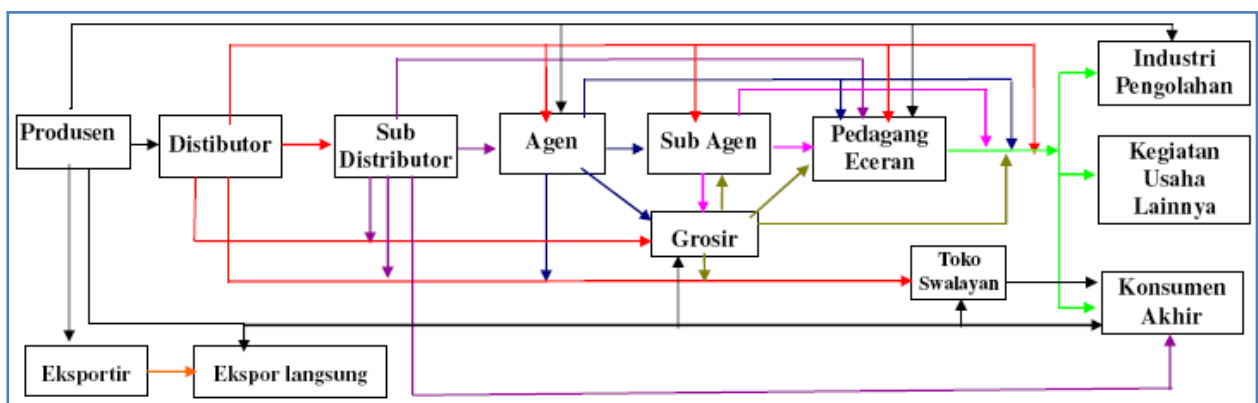
Pola distribusi perdagangan minyak goreng di 15 provinsi, dari produsen kemudian didistribusikan ke distributor, ekspor langsung, eksportir, agen, grosir, toko swalayan, pedagang eceran, industri pengolahan dan ke konsumen akhir. Sementara itu dari distributor kemudian didistribusikan ke sub distributor, agen, grosir, sub agen, toko swalayan, pedagang eceran, industri pengolahan, kegiatan usaha lainnya, serta ke konsumen akhir.

Sedangkan dari sub distributor kemudian didistribusikan ke agen, grosir, toko swalayan, pedagang eceran, dan ke konsumen akhir. Agen minyak goreng mendistribusikan ke sub agen, grosir, toko swalayan, pedagang eceran, industri pengolahan, kegiatan usaha lainnya, dan ke konsumen akhir. Sedangkan grosir mendistribusikan ke sub agen, toko swalayan, pedagang eceran, industri pengolahan, kegiatan usaha lainnya, serta ke konsumen akhir.

Dari sub agen kemudian didistribusikan ke grosir, pedagang eceran, industri pengolahan, kegiatan usaha lainnya, dan ke konsumen akhir.

Gambaran pola distribusi perdagangan yang merupakan gabungan dari 15 provinsi untuk minyak goreng secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:

**Gambar 4.2.35 Pola Distribusi Perdagangan Minyak Goreng di 15 Provinsi**



Sumber : Badan Pusat Statistik (2009)

- Rantai distribusi
- Routing
- Biaya distribusi
- Pelaku logistik: produsen, pengumpul, distributor, agen, pengecer, penyedia jasa logistik

### 4.3 Infrastruktur logistik

Menurut GIMNI (2010), infrastruktur logistik untuk mendukung transportasi CPO ke pabrik-pabrik minyak goreng tidak memadai. Buruknya infrastruktur logistik Indonesia tercermin dari posisi daya saing logistik nasional yang terpuruk berada di peringkat ke-75 dunia atau merosot hingga 32 level jika dibandingkan dengan posisi tahun 2007 lalu yang berada di peringkat ke-43 dunia.

Menurut GIMNI (2010), biaya angkutan CPO atau minyak goreng mencapai 30% dari total biaya produksi. Jumlah itu terlalu tinggi jika dibandingkan dengan biaya transportasi di negara lain, yang hanya menyumbang 10% sampai 15% terhadap keseluruhan biaya produksi.

Lebih jauh Menurut GIMNI (2010), tingginya biaya angkut (transportasi) ini berkaitan dengan hal-hal sebagai berikut :

- a. Infrastruktur jalan yang buruk sehingga menimbulkan kemacetan jalan raya.
- b. Rendahnya perdagangan antar pulau (domestik) sehingga frekuensi kapal sedikit dan biaya tinggi.
- c. Rendahnya akses transportasi
- d. Rendahnya koneksitas.
- e. Dermaga pelabuhan yang tidak memadai untuk bongkar muat dan fasilitas penunjangnya yang tidak lengkap.

(pelayaran-pelabuhan, angkutan laut, angkutan sungai, danau, dan penyeberangan, jalan dan lalu lintas angkutan, perkeretaapian, dan penerbangan),

### 4.4 Kebijakan pemerintah terkait

Kebijakan pemerintah terkait distribusi Minyak Goreng, adalah sebagai berikut :

#### **1. Alokasi bahan baku untuk pasar domestik. Kebijakan Pemerintah yang terkait, yaitu :**

*Keputusan Menteri Pertanian No. 339/KPTS/PD.300/5/2005 : Pasokan Crude Palm Oil (Cpo) Untuk Kebutuhan Dalam Negeri Guna Stabilisasi Harga Minyak Goreng Curah.*

#### **2. Operasi pasar. Kebijakan Pemerintah yang terkait, yaitu :**

*Peraturan Menteri Perdagangan No. 42/M-DAG/PER/10/2007, tentang Tata Cara Penyaluran Subsidi Minyak Goreng kepada Masyarakat pada 5 Oktober 2007.*

#### **3. Penetapan pajak ekspor. Kebijakan Pemerintah yang terkait, yaitu :**

*Surat Direktur Jenderal Perdagangan Luar Negeri Nomor 316/DJPLN/XII/2000 : HPE Kelapa Sawit, Minyak Kelapa Sawit, Dan Produk Turunannya.*



Surat Direktur Jenderal Perdagangan Luar Negeri Nomor 23/DJPLN/I/2002 : HPE Kelapa Sawit, Minyak Kelapa Sawit, Dan Produk Turunannya.

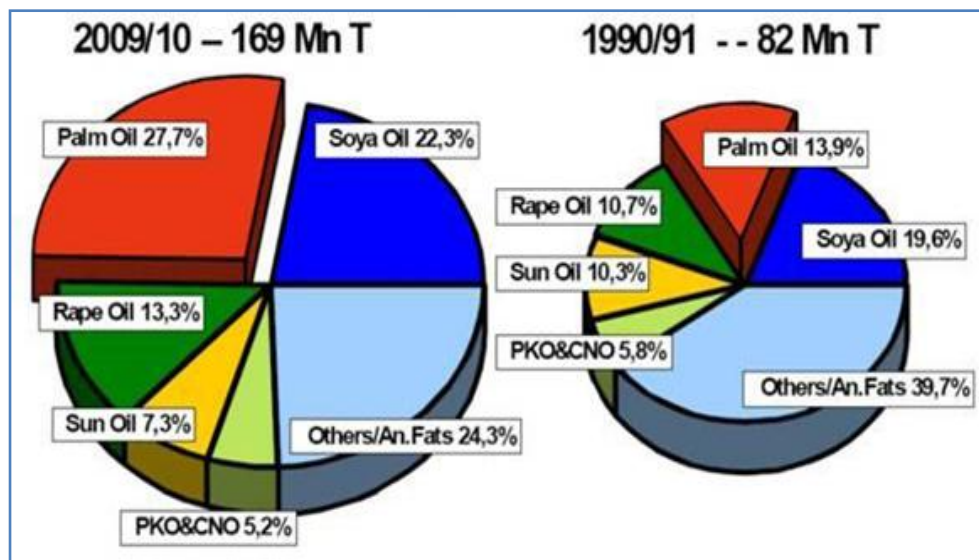
Peraturan Menteri Keuangan No. 09/PMK.011/2008 : Perubahan Kedelapan Atas Peraturan Menkeu No. 92/PMK.02/2005 tentang Penetapan Jenis Barang Ekspor Tertentu dan Besaran Tarif Pungutan Ekspor.

## 6. Pasar Internasional

### 6.1 Penawaran Internasional

Konsumsi minyak nabati dunia tahun 1990/1991 baru mencapai 82 juta ton, dengan pangsa pasar Minyak Goreng Sawit sebesar 13,9%. Namun pada tahun 2009/2010, konsumsi minyak nabati dunia melonjak menjadi 169 juta ton (meningkat 106%), dengan pangsa pasar Minyak Goreng Sawit meningkat menjadi 27,7%, terhadap minyak nabati lainnya. Gambar berikut memperlihatkan Konsumsi Dunia untuk Minyak Nabati & Lemak tahun 1990/1991 dan tahun 2009/2010.

Gambar 6.1.1 Konsumsi Dunia untuk Minyak Nabati & Lemak



Sumber USDA (2010)

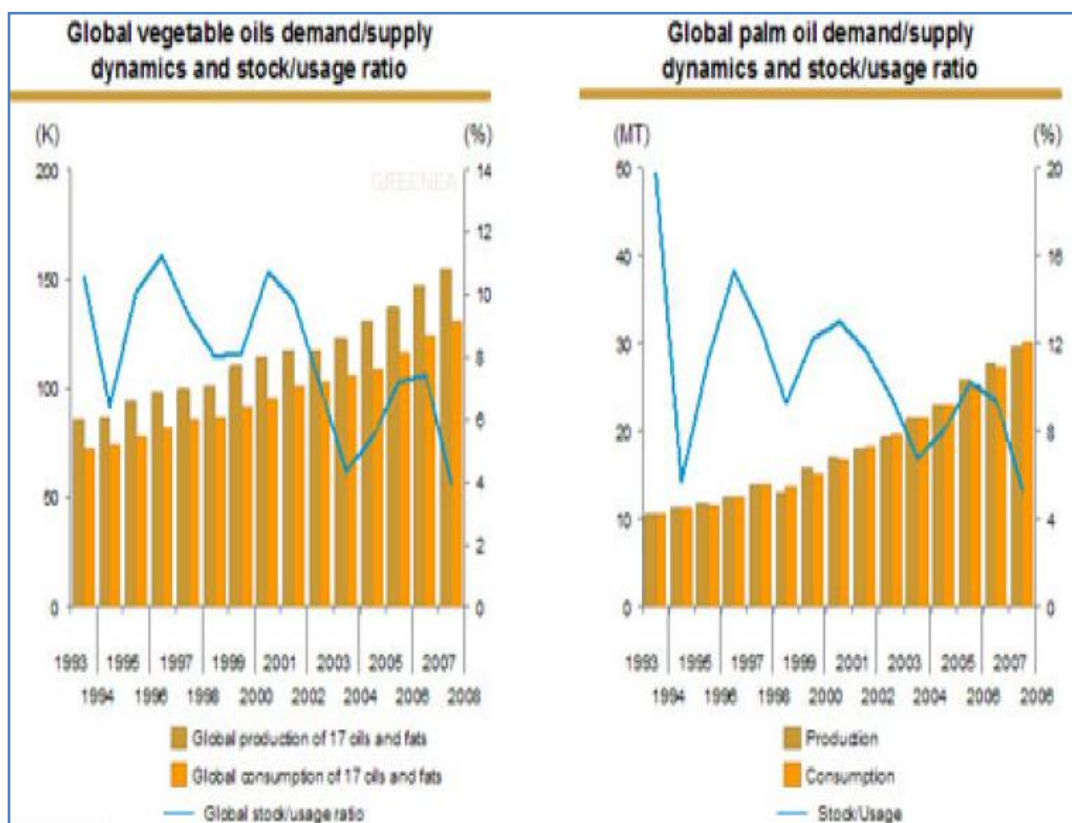
Namun bila ditinjau dari rasio stock terhadap penggunaan baik minyak nabati maupun Minyak Goreng Sawit dunia, terjadi dinamika fluktuasi yang cukup tajam dan cenderung rasionya terus mengalami penurunan.

Menurut standard Badan Kesehatan Dunia (WHO) konsumsi perkapita minyak dan lemak makanan minimal sebanyak 12 kg per tahun. Konsumsi minyak dan lemak makanan di Negara-negara maju saat ini sudah melebihi 30 kg per kapita/tahun. Di Negara berkembang

konsumsi minyak dan lemak makanan per kapita masih jauh di bawah Negara-negara maju. Indonesia, misalnya, kini setidaknya membutuhkan 4 juta ton minyak dan lemak sawit guna memenuhi konsumsi sebanyak sekitar 210 juta penduduk. Jadi, konsumsi minyak dan lemak sawit per kapita Indonesia berkisar 20 kg per tahun dan angka ini sudah melebihi standard WHO.

Permintaan Minyak Goreng Sawit (*palm oil*) oleh China untuk keperluan pangan diperkirakan akan mendominasi pasar dunia. Walaupun permintaan untuk keperluan biodiesel di China masih relatif kecil. Rasio persediaan-konsumsi (*stock-usage*) Minyak Goreng Sawit dunia akan sangat berkurang seiring aktifnya berbagai pabrik biodiesel, yang akan terus meningkatkan harga CPO. Tingkat *stock-usage ratio* dunia untuk Minyak Goreng Sawit sudah turun hingga 10.0% di 2007, level terendah sejak 1980.

Gambar 6.1.2 Dinamika Demand/Supply Minyak Goreng Sawit dan Minyak Nabati Dunia

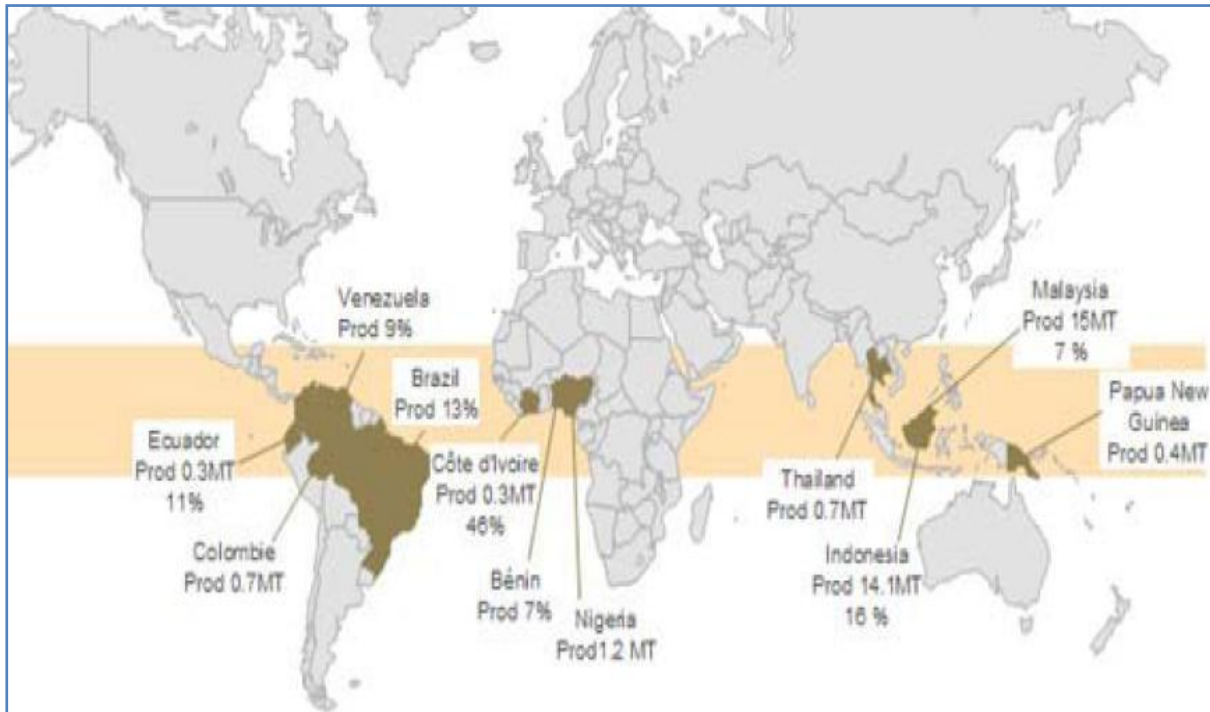


Sumber: Oil World (2009)

Akibatnya, jaminan pasokan Minyak Goreng Sawit (baik *crude palm oil* maupun *refined palm oil*) menjadi kunci sukses industri biodiesel. Pabrik biodiesel yang tidak memiliki jaminan pasokan bahan baku akan sangat rentan terhadap dinamika pasar dunia. Dibanding dengan bahan baku biodiesel yang lain, Minyak Goreng Sawit (baik *crude palm oil* maupun

*refined palm oil*) memang lebih efektif. Gambar berikut menunjukkan peta negara produsen Minyak Goreng Sawit dunia.

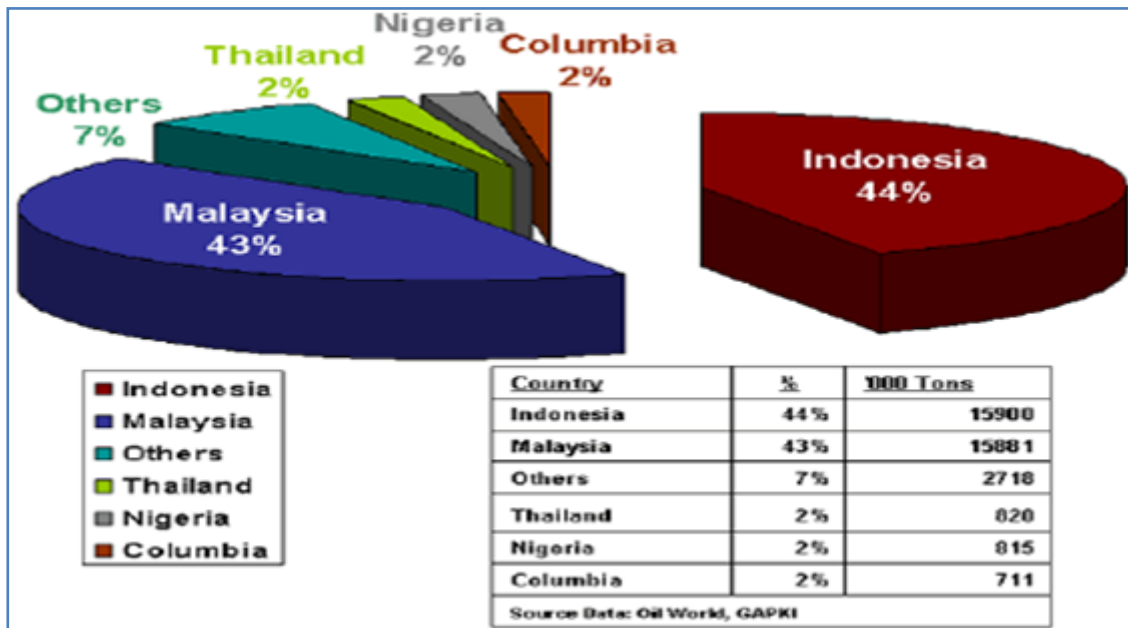
**Gambar 6.1.3 Peta Negara Produsen Minyak Goreng Sawit Dunia**



Sumber: Oil World (2009)

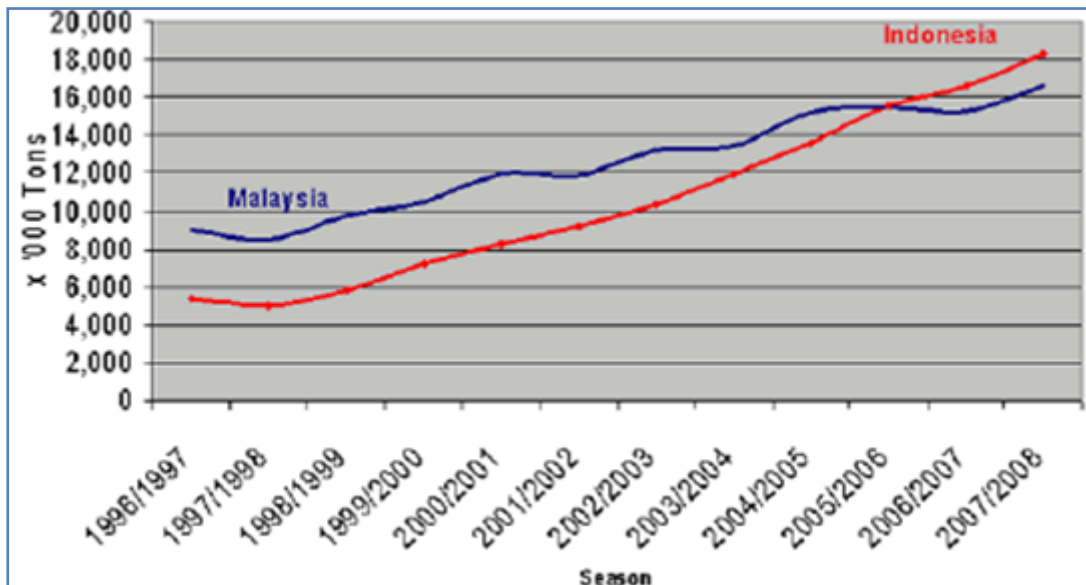
Permintaan Minyak Goreng Sawit (*palm oil*) akan terus meningkat didorong oleh kebutuhan sebagai bahan pengolahan pangan, apalagi dengan adanya kebutuhan untuk biodiesel. Dari sisi produksi, Minyak Goreng Sawit adalah minyak nabati terbesar kedua yang diproduksi di dunia setelah minyak bumi. Ekspor didominasi oleh Malaysia dan Indonesia dimana kedua negara ini menguasai 45% total perdagangan dunia. Sedangkan dari produksi minyak sawit, maka Indonesia dan Malaysia menguasai 87% pangsa produksi Minyak Goreng Sawit dunia (Gambar 60). Produksi Minyak Goreng Sawit Indonesia telah melampaui produksi Minyak Goreng Sawit Malaysia sejak tahun 2006 (Gambar berikut).

Gambar 6.1.4 Produksi Minyak Goreng Sawit Dunia Tahun 2006



Sumber : USDA (2007)

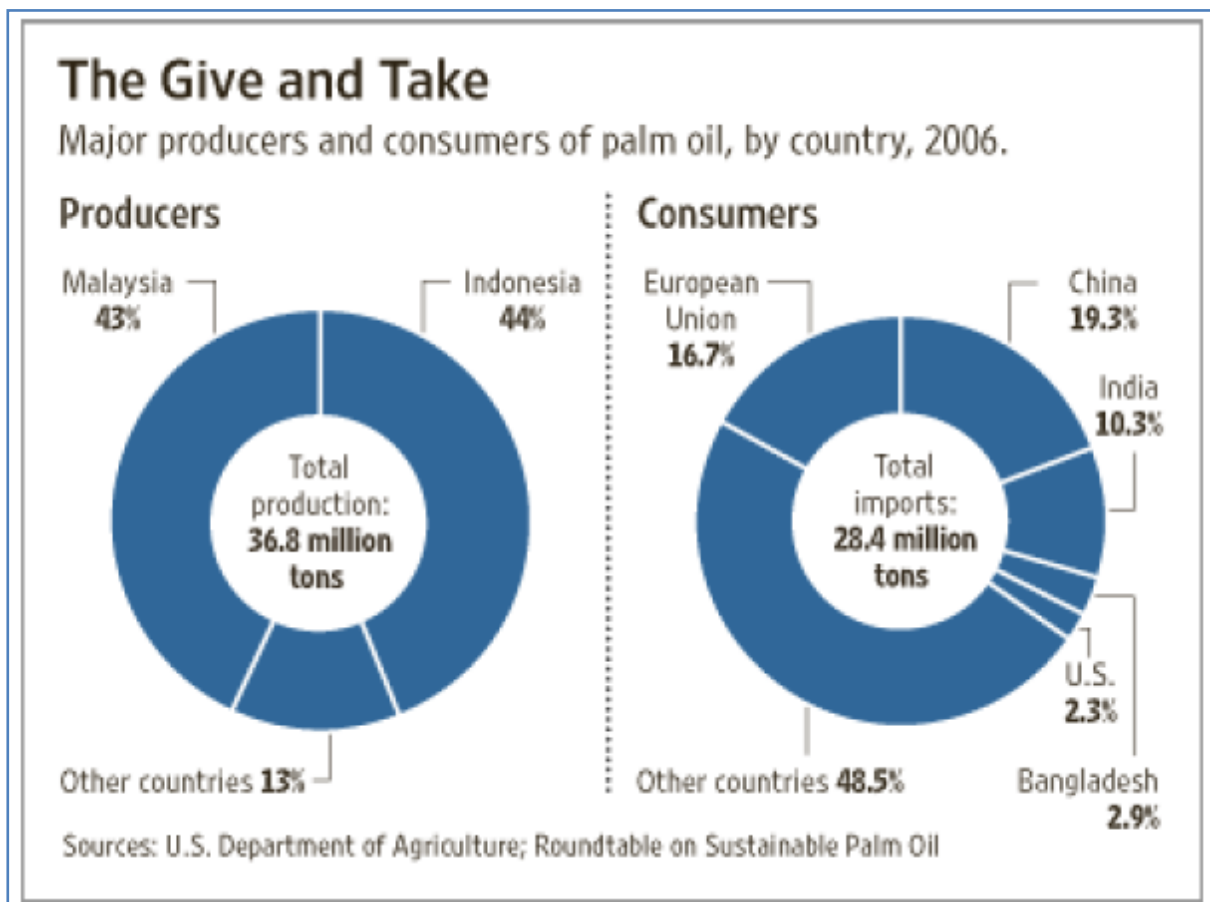
Gambar 6.1.5 Produksi Minyak Goreng Sawit Indonesia dan Malaysia



Sumber : USDA (2010)

Konsumen utama minyak goreng sawit dunia adalah China dengan pangsa konsumsi 19,3 %, diikuti Uni Eropa 16,7%, India 10,3%, Bangladesh 2,9%, Amerika Serikat 2,3% dan negara lainnya 48,5%. Gambar 62 menunjukkan Produsen dan Konsumen Utama Minyak Goreng Sawit Dunia Tahun 2006.

Gambar 6.1.6 Produsen dan Konsumen Utama Minyak Goreng Sawit Dunia Tahun 2006



Sumber : USDA (2010)

Indonesia merupakan salah satu negara pengimpor minyak goreng sawit, namun jumlah yang diimpor signifikan terus menurun yang semula 27 ribu ton pada tahun 1990, menjadi hanya 7 ribu ton pada tahun 2001. Negara-negara lainnya pengimpor utama Minyak Goreng Sawit disajikan pada tabel berikut.

Tabel 6.1.1 Pengimpor utama Minyak Goreng Sawit (ribuan ton)

Country	1990	1995	1999	2000	2001
China	1,133	1,595	1,373	1,764	2,049
EU	1,556	1,738	2,059	2,414	2,985
Pakistan	683	1,122	1,114	1,107	1,229
Egypt	NA	353	373	524	564
India	668	863	1,672	3,677	3,507
Japan	276	351	357	373	376
Malaysia	NA	38	86	57	116
Turkey	182	201	166	204	257
South Korea	217	156	151	200	220
Myanmar	134	305	249	202	227
USA	130	102	116	165	171
Bangladesh	82	53	93	226	320
Indonesia	27	55	25	7	7
South Africa	NA	128	160	195	290
Saudi Arabia	128	169	178	206	244
Kenya	158	177	178	213	218
Ex-USSR	202	57	68	142	202
Other Countries	3,052	2,882	2,451	3,576	4,386
Total	8,628	10,345	10,869	15,252	17,368

Sumber : Oil World (2009)



Berikutnya disajikan Statistik Produksi, Konsumsi, Ekspor dan Impor Minyak Goreng Sawit berbagai negara di dunia Tahun 2009.

**Tabel 6.1.2 Statistik Produksi, Konsumsi, Ekspor dan Impor Minyak Goreng Sawit Tahun 2009**

Country	Beginning Stocks (1000 MT)	Production (1000 MT)	MY Imports (1000 MT)	MY Imp. from U.S. (1000 MT)	TOTAL SUPPLY (1000 MT)	MY Exports (1000 MT)	Industrial Dom. Consum (1000 MT)	Food Use Dom. Consump. (1000 MT)	Feed Waste Consumption (1000 MT)	TOTAL Dom. Consumption (1000 MT)	Ending Stocks (1000 MT)	TOTAL DISTRIBUTION (1000 MT)
Afghanistan	0	0	42	0	42	0	0	42	0	42	0	42
Algeria	0	0	110	0	110	0	0	110	0	110	0	110
Angola	0	58	30	0	88	0	0	88	0	88	0	88
Australia	0	0	128	0	128	0	0	128	0	128	0	128
Bangladesh	39	0	820	0	859	0	94	720	0	814	45	859
Benin	0	35	60	0	95	20	0	75	0	75	0	95
Brazil	0	110	35	0	145	45	83	17	0	100	0	145
Burma; Union of	0	0	300	0	300	0	0	300	0	300	0	300
Cameroon	0	150	23	0	173	1	0	172	0	172	0	173
Canada	0	0	16	0	16	0	0	16	0	16	0	16
China; Peoples Republic of	0	0	4,750	0	4,750	0	1,900	2,850	0	4,750	0	4,750
Colombia	12	690	16	0	718	220	60	413	15	488	10	718
Congo; Democratic Rep of the	7	175	0	0	182	0	68	111	0	179	3	182
Costa Rica	0	285	2	0	287	212	50	25	0	75	0	287
Cote d'Ivoire	1	360	17	0	378	10	127	240	0	367	1	378







Country	Beginning Stocks (1000 MT)	Production (1000 MT)	MY Imports (1000 MT)	MY Imp. from U.S. (1000 MT)	TOTAL SUPPLY (1000 MT)	MY Exports (1000 MT)	Industrial Dom. Consum (1000 MT)	Food Use Dom. Consump. (1000 MT)	Feed Waste Consumption (1000 MT)	TOTAL Dom. Consumption (1000 MT)	Ending Stocks (1000 MT)	TOTAL DISTRIBUTION (1000 MT)
Singapore	18	0	320	0	338	230	0	88	0	88	20	338
South Africa; Republic of	0	0	270	0	270	1	0	269	0	269	0	270
Sri Lanka	8	0	370	0	378	200	33	135	0	168	10	378
Sudan	0	0	150	0	150	0	0	150	0	150	0	150
Switzerland	0	0	23	0	23	0	0	23	0	23	0	23
Taiwan	4	0	170	0	174	0	0	170	0	170	4	174
Tanzania; United Republic of	0	0	250	0	250	0	0	250	0	250	0	250
Thailand	48	800	50	0	898	100	270	411	66	747	51	898
Togo	0	7	90	0	97	0	0	97	0	97	0	97
Turkey	0	0	500	0	500	0	0	500	0	500	0	500
United Arab Emirates	0	0	330	0	330	130	0	200	0	200	0	330
United States	70	0	500	0	570	12	45	425	8	478	80	570
Venezuela	0	90	50	0	140	0	3	137	0	140	0	140
Vietnam	9	0	210	0	219	6	0	203	0	203	10	219
Yemen	0	0	120	0	120	7	0	113	0	113	0	120
Zimbabwe	0	0	50	0	50	0	0	50	0	50	0	50

Sumber : USDA (2010)

## **6.2 Permintaan Internasional**

Permintaan meliputi: konsumsi, impor, dan stok yang akan diretain. Berdasarkan negara, berdasarkan pelaku (pelaku logistik: produsen, pengumpul, distributor, agen, pengecer, penyedia jasa logistik)

## **7. Ekspor-Import Indonesia**

Struktur biaya ekspor impor sampai dengan masuk gudang pelabuhan, waktu/lead time, kebijakan pemerintah terkait

### **7.1 Logistik ekspor**

Dari pelabuhan ekspor di Indonesia sampai ke pelabuhan negara tujuan ekspor (lead time, cost, reliability=kepastian barang terhantar dengan tepat, kondisi baik, waktu tepat, tujuan tepat)

### **7.2 Logistik impor**

Dari pelabuhan negara eksportir sampai ke pelabuhan Indonesia (lead time, cost, reliability/kepastian barang terhantar dengan tepat, kondisi baik, waktu tepat, tujuan tepat)