

SNI, DISKRIMINASIKAN MINYAK GORENG SAWIT

Bapak setuju dengan tujuan fortifikasi vitamin A untuk penambahan gizi?

Latar belakang fortifikasi digunakan memperbaiki gizi yang membutuhkan usaha signifikan dari pemerintah dan industri. Mesti disadari, masalah ini harus ditangani secara serius supaya bebannya tidak semakin berat. Memang, kebutuhan vitamin A perlu ditingkatkan guna membantu masyarakat miskin. Itu sebabnya, fortifikasi mempunyai peranan penting sekali. Kendati demikian, fortifikasi ini sebatas instrumen pelengkap saja untuk meningkatkan gizi. Cara lain yang dapat digunakan memperbaiki mutu pangan yang dikonsumsi bersifat jangka panjang dan erat kaitan dengan masalah ekonomi. Bagi orang mampu, menu dapat diperbaiki sendiri.

Tetapi, permasalahan muncul dalam definisi minyak goreng sawit di dalam SNI 7709-2012. Dalam hal ini, terdapat kalimat "melalui proses pemurnian dengan penambahan vitamin A". Jadi kalau tidak ditambah vitamin tidak bisa disebut minyak goreng sawit.

Apa dampaknya kepada produsen?

Tujuan SNI mencantumkan menjamin perdagangan jujur dan bertanggungjawab. Tetapi dengan adanya kata penambahan vitamin A, minyak goreng sawit sedari awai diarahkan ke situ, padahal tidak perlu tambah vitamin A sudah dapat disebut minyak goreng sawit.

Sedangkan minyak nabati lain seperti minyak kedelai, minyak jagung, dan minyak kedelai, tidak ada kewajiban menambahkan vitamin A. Kalau saya lihat ini tidak fair karena dengan penambahan vitamin A baru bisa dibilang minyak goreng. Jadi ini justru gak fair kan. Boleh dikatakan tidak sesuai dengan tujuan SNI itu sendiri karena SNI berupaya membangun perdagangan jujur dan bertanggungjawab, pada kenyataannya tidak ada.

Kalau dari awal prosesnya minyak goreng menyimpan betakaroten. Kenapa tidak diperbaiki saja prosesnya?

Kalau menurut saya dapat diperbaiki prosesnya tetapi karena ada regulasi yang mendefinisikan seperti diatas maka akan mempersulit industri. Oleh karena itu, definisi sangat penting karena ada SNI misalkan industri dapat modifikasi proses yang kandungan vitamin A cukup itu tidak dapat disebut minyak goreng sawit karena tidak sesuai dengan SNI.

Padahal, kalau minyak sawit merah itu nilainya 500-600 ppm sehingga merah banget. Penambahan vitamin A ini mempersyaratkan 45 IU yang ekuivalen dengan 27 ppm. Kalau misalkan minyak sawit merah kandungan lebih dari 300 ppm, itu dapat saya campur dengan minyak goreng sawit komersial. Nantinya, akan menghasilkan minyak goreng sesuai SNI 7709-2012. Komposisinya, minyak sawit merah sebesar 9% dan minyak goreng komersial 91%.

Cara lain, dapat dikendalikan pada saat prosesnya sehingga memperoleh hasil akhir minyak goreng yang warnanya tidak sekuning ini. Jumlah vitamin A yang diperoleh dapat mencapai 30 ppm itu sudah cukup. Kalau penambahan 45 IU bisa memperbaiki gizi artinya ini sudah dapat perbaiki gizi. Tujuan memperbaiki gizi masyarakat bukan tambah vitamin A di minyak goreng. Kenapa harus dikunci dengan kata ditambah, itu artinya kita mesti impor.

Selain itu, kalau minyak goreng bisa diproduksi lalu dipersyaratkan ditambah vitamin maka akan sulit melakukan diversifikasi produk. Kalau ingin ada diversifikasi produk, sebaiknya proses pencampuran diperbolehkan sehingga akan dihasilkan kandungan vitamin A yang beragam sesuai kebutuhan masyarakat. Saya dapat hasilkan kandungan vitamin A di dalam minyak goreng dengan pemanfaatan



betakaroten.

Artinya industri minyak goreng sawit berpeluang mengembangkan produk dengan kandungan vitamin A?

Kalau industrinya tidak inovatif, pasti maunya tinggal tambah saja. Tetapi kalau industri inovatif pasti akan membuat minyak goreng dengan berbagai macam kandungan vitamin A bermacam-macam. Jadi, sekarang minyak goreng di pasaran itu sekitar 0-10 ppm kandungan betakaroten sehingga menghasilkan warna kuning. Hasil ini didapat setelah melewati proses pemurnian dengan suhu tinggi dan vakum tetapi karotenoid hilang.

Dari penelitian, saya dapat kendalikan prosesnya sehingga hasil akhir tidak sampai 0 atau 5 ppm tapi berhenti di angka 27 ppm dengan begitu akan dihasilkan minyak goreng sawit dengan standar yang menyamai minyak goreng SNI. Bedanya, tidak perlu ditambahkan vitamin A. Tetapi syaratnya, SNI harus diubah dulu.

Apakah Bapak sudah mengajukan keberatan terhadap definisi SNI kepada Badan Standarisasi Nasional?

Saya sudah surat BSN bahwa definisi itu mestinya diubah dan ditinjau kembali. Terlebih lagi, akan diwajibkan karena definisi tersebut melenceng dari tujuan. Kalaupun tercapai hanya satu tujuan yaitu memperbaiki gizi. Usulan saya itu dilakukan perubahan definisi diubah dan menghapus kalimat penambahan vitamin A.

Sebagai produsen terbesar CPO di dunia, idealnya kita dapat mengelola minyak goreng ini untuk dapat berdaya saing tinggi. Yang harus dipikirkan pula, tambahan vitamin A ini berasal dari impor yang berarti mengorbankan devisa negara. (Amri)