Lima Alasan Mengapa SNI Minyak Goreng Perlu Revisi

Oleh Purwiyatno Hariyadi

Vitamin A deficiency has been identified as one major micronutrient deficiency in Indonesia. Tackling this issue; Government Indonesia has initiative for fortification of cooking oil with vitamin A; which manifested in Indonesia National Standard (SNI 7709-2012). This article argues that before making the SNI 7709-2012 mandatory; revision on the definition of palm cooking oil is needed. This revision is important to make sure that the stated objectives of SNI 7709-2012 may be achieved in a cost-effective way

Pemerintah berencana mewajibkan berlakunya SNI No.7709/2012 tentang Minyak Goreng Sawit, dengan alasan bahwa penerapan SNI ini penting untuk mendukung program pemerintah dalam mengatasi permasalahan gizi masyarakat; khususnya kekurangan vitamin A. Sungguh tujuan yang sangat mulia. Namun demikian; sebelum diwajibkan, ada beberapa catatan dari SNI No.7709/2012 yang perlu dikemukakan; dimana terutama definisi tentang minyak goreng sawit dalam SNI tersebut perlu direvisi, sehingga tujuan mulia yang diinginkan itu bisa dicapai dengan lebih baik.

SNI 7709-2012 secara jelas mendefinisikan minyak goreng sawit sebagai "bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida berasal dari minyak sawit, dengan atau tanpa perubahan kimiawi, termasuk hidrogenasi, pendinginan dan telah melalui proses pemurnian dengan penambahan vitamin A". Pertanyaannya adalah bisakah kata-kata "dengan penambahan vitamin A" dalam definisi minyak goreng sawit versi SNI 7709-2012 direvisi? Berikut adalah beberapa argumentasi penting; kenapa SNI 7709-2012 tersebut perlu direvisi, sebelum diberlakukan wajib.

Pertama, secara tegas dalam prakata SNI Minyak Goreng Sawit (SNI 7709:2012), SNI ini disusun untuk mencapai 4 tujuan utama, dimana tujuan peningkatan gizi masyarakat melalui fortifikasi vitamin A adalah hanyalah satu dari 4 tujuan tersebut. Tujuan ini jelas penting dan mulia; namun demikian, tujuan ini sesungguhnya bisa dicapai tanpa harus memaksakan memasukkan kata-kata "dengan penambahan vitamin A" dalam definisi minyak goreng sawit (dengan target minimum 45 IU vitamin A/g minyak goreng sawit). Menurut WHO/FAO (Guideline for Food Fortification with Micronutrients), senyawa beta-karoten, bersama-sama dengan retinyl palmitate, dan retinyl acetate merupakan fortifikan vitamin A dengan stabilitas yang baik untuk ditambahkan pada minyak dan lemak. Jika mengikuti kaidah FAO/WHO Expert Group dalam konversi vitamin A, maka 45 IU vitamin A/g minyak = 45x0,6 µg beta-karoten/g minyak; atau 27µg beta-karoten/g minyak; atau 27 ppm beta-karoten. Secara sederhana; jika proses pemurnian dikendalikan dengan baik; maka bisa saja dihasilkan minyak goreng sawit dengan kandungan beta-karoten sekitar 27 ppm yang berarti mempunyai aktivitas vitamin A sekitar 45 IU. Artinya, minyak goreng sawit dengan kandungan beta-karoten 27 ppm akan mampu berperan sebagai sumber vitamin A (dalam hal ini pro-vitamin A) untuk mengatasi permasalahan gizi yang ada (sesuai dengan target SNI 7709:2012).

Kedua, masih dari dokumen SNI 7709:2012, dinyatakan bahwa SNI ini dibuat untuk mendukung perkembangan dan diversifikasi produk industri minyak goreng sawit. Namun demikian, hasil pengembangan dan diversifikasi produk industri minyak goreng sawit dengan kandungan beta-karoten 27 ppm ini tidak boleh disebut sebagai minyak goreng sawit; karena tidak sesuai dengan definisi minyak goreng sawit dalam sesuai dengan SNI 7709-2012. Tidak sesuai dengan definisi karena tidak dilakukan penambahan vitamin A. Dengan kata lain; adanya pemberlakuan SNI ini justru tidak akan mendukung perkembangan dan diversifikasi produk industri minyak goreng sawit.

Ketiga, karena sesuai dengan SNI bahwa untuk bisa disebut sebagai minyak goreng sawit; maka minyak goreng hasil pengembangan yang sudah mengandung beta-karoten cukup itu masih tetap harus ditambahkan dengan vitamin A sebanyak minimum 45 IU. Artinya; secara total minyak goreng sawit tersebut berpotensi untuk mempunyai aktivitas vitamin A berlebih. Minyak goreng sawit demikian akan memenuhi syarat SNI; walaupun bisa saja memberikan kelebihan konsumsi vitamin A yang tidak diperlukan. Hal ini perlu dipertimbangkan dengan lebih baik.

Keempat, dengan definisi SNI 7709-2012 seperti yang ada sekarang ini maka program fortifikasi ini hanya bisa dilakukan dengan impor vitamin A. Jika standar (SNI) menghendaki bahwa minyak goreng sawit mengandung vitamin A setara dengan 45 IU; maka hal ini sebetulnya bisa dicapai tanpa harus ditambahkan vitamin A; dengan dua opsi, yaitu (i) mengubah proses pemurnian; dengan mengatur dan mengendalikan proses pemurnian sehingga tidak semua beta-karoten rusak atau hilang dan menyisakan 27 ppm beta karoten (setara dengan 45 IU vitamin A), (ii) menggunakan minyak sawit merah (MSM) sebagai fortifikan (dan bukannya vitamin A impor). Namun demikian, dua opsi tersebut menjadi hilang; karena SNI 7709-2012 mempersyaratkan harus ditambahkan Vitamin A.

Kelima, SNI 7709-2012 melemahkan daya saing minyak sawit. Kewajiban penambahan vitamin A pada minyak goreng hanya ada pada minyak goreng sawit. Kewajiban tersebut tidak ada pada minyak goreng kedelai atau pun minyak goreng jagung yang merupakan pesaing minyak goreng sawit. Dengan demikian, pemberlakuan SNI 7709-2012, tidak hanya akan menghambat inovasi dan diversifikasi produk minyak goreng, tetapi juga berpeluang besar memperlemah daya saing minyak goreng sawit terhadap minyak sejenis; khususnya minyak goreng impor, yaitu minyak goreng kedelai dan minyak goreng jagung.

Lima (5) alasan tersebut hendaknya cukup untuk menghantarkan kita pada kesimpulan bahwa sebelum diberlakukan wajib, SNI 7709-2012 (khususnya definisi minyak goreng sawit) perlu ditinjau ulang, perlu diubah; sehingga tujuan perumusan SNI bisa bisa dicapai dengan baik dan sekaligus mampu meningkatkan daya saing minyak goreng sawit.

Adanya kata-kata "dengan penambahan vitamin A" perlu dihapus. Jika tujuan pemecahan masalah gizi kekurangan vitamin A memang perlu penanganan khusus melalui fortifikasi minyak goreng; maka (i) peraturan tersebut hendaknya berlaku pada semua minyak goreng (tidak hanya diberlakukan pada minyak goreng sawit) dan (ii) susunan kata-katanya perlu diubah; untuk mengakomodasikan sifat unggul sawit, khususnya karena kandungan beta-karotennya. Usulannya adalah bahwa kata-kata "dengan penambahan vitamin A" diganti dengan "dengan atau tanpa penambahan vitamin A". Sedangkan mengenai mutu minyak goreng tidak perlu dipersyaratkan bahwa kandungan vitamin A (yang didalam SNI 7709-2012 tersebut vitamin A diukur sebagai retinol dan/atau retinil palmitat) tetapi cukup dipersyaratkan mempunyai aktivitas vitamin A setara dengan 45 IU, yang bisa dicapai juga dengan pemanfaatan beta-karoten. Semoga