



Prof. Purwiyatno Hariyadi*

SNI 7709-2012

Definisi Minyak Goreng Sawit Perlu Koreksi

Tulisan 1 dari 2

Adanya kata-kata penambahan vitamin A dalam definisi minyak goreng sawit, sebagaimana dipersyaratkan oleh SNI 7709-2012, mengundang tanda tanya besar. Definisi demikian dinilai tidak tepat dan perlu ditinjau ulang.

Kita hidup tidak terlepas dari peran minyak goreng, dan mayoritas minyak goreng yang dikonsumsi masyarakat Indonesia berasal dari minyak kelapa sawit. Sejatinnya, apakah yang disebut minyak goreng sawit? Menurut Standar Nasional Industri (SNI) 7709-2012, minyak goreng sawit adalah "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".

Penulis merasa ada beberapa hal yang perlu dipertanyakan dalam definisi minyak goreng sawit tersebut. Namun secara khusus penulis akan menyoroti hal yang sangat penting, yaitu adanya kata-kata "Dengan penambahan vitamin A" dalam definisi minyak goreng sawit versi SNI 7709-2012 tersebut.

VIT. A
45 IU/g

Penulis mengikuti beberapa tahapan diskusi dalam proses penyusunan SNI tersebut. Penulis selalu mempertanyakan adanya kata-kata atau tepatnya pemilihan kata-kata "Dengan penambahan vitamin A" dalam definisinya. Dalam SNI 7709-2012 minyak goreng sawit perlu ditambahkan vitamin A, sehingga dipersyaratkan paling tidak mengandung vitamin A sebanyak 45 IU/gram.

Dalam diskusi diketahui bahwa persyaratan tersebut diperlukan untuk memungkinkan minyak goreng sawit (yang merupakan minyak goreng utama masyarakat Indonesia) mampu berperan sebagai pembawa vitamin A ke masyarakat, khususnya untuk mengatasi permasalahan gizi kekurangan vitamin A yang masih menderita oleh masyarakat, khususnya masyarakat miskin.

Hal itu juga dinyatakan secara tegas dalam prakata SNI Minyak Goreng Sawit (SNI 7709:2012). Dalam prakata dinyatakan, SNI ini disusun untuk mencapai 4 tujuan utama, salah satunya untuk meningkatkan gizi masyarakat melalui fortifikasi vitamin, dalam hal ini vitamin A. Jadi tujuannya sungguh mulia. Namun demikian, ada beberapa aspek yang mestinya dijadikan pertimbangan lebih mendalam dalam pencantuman kata-kata "Dengan penambahan vitamin A" dalam definisi tersebut. Pertimbangan-pertimbangan tersebut yang akan diuraikan dalam artikel kali ini.

Minyak Sawit Pro-Vitamin A

Pertama, secara alami, minyak sawit adalah minyak yang kaya senyawa karotenoid; senyawa pro-vitamin A. Sayangnya, pada proses pemurnian dan pengolahan menjadi minyak goreng, senyawa karotenoid ini mengalami kerusakan dan hilang.

Ironisnya, setelah menjadi minyak goreng kemudian perlu dilakukan penambahan vitamin A-sebagaimana dipersyaratkan oleh SNI 7709-2012. Jika SNI 7709-2012 diberlakukan wajib, maka penambahan Vitamin A menjadi suatu keharusan. Perlu dipertimbangkan bahwa Indonesia belum berkemampuan untuk memproduksi vitamin A, sehingga jika penambahan vitamin akan dilakukan hal itu berarti Indonesia harus mengimpor vitamin A.

Sungguhnya, pemborosan devisa untuk mengimpor vitamin A ini bisa jadi tidak perlu dilakukan; jika saja pemilihan kata-kata dalam definisi (SNI 7709-2012) bisa dilakukan dengan lebih bijak.

Jika tujuannya adalah untuk mengatasi permasalahan gizi kekurangan vitamin A; hal itu bisa dicapai tanpa harus menambahkan vitamin A (dengan target minimum 45 IU vitamin A/g minyak goreng sawit). Jika mengikuti kaidah FAO/WHO Expert Group dalam konversi vitamin A, maka 45 IU vitamin A/g minyak = $45 \times 0,6$ µg beta-karoten/g minyak; atau 27 ppm beta-karoten.

Secara alami, minyak sawit adalah minyak yang kaya senyawa karotenoid; senyawa pro-vitamin A. Sayangnya, pada proses pemurnian dan pengolahan menjadi minyak goreng, senyawa karotenoid ini mengalami kerusakan dan hilang

Minyak goreng sawit yang beredar di pasar, karena proses pemurnian yang dipraktikkan saat ini, sangat sedikit atau tidak lagi mengandung beta-karoten. Ciri yang terlihat dari minyak goreng demikian, yakni warna kuning muda keemasan.

Minyak sawit mentah (*crude palm oil*—CPO) pada umumnya masih mengandung beta-karoten sekitar 500-600 ppm, karenanya CPO ini berwarna merah. Saat ini sudah dimungkinkan untuk diproduksi minyak goreng sawit dengan kandungan beta-karoten terbilang tinggi, yaitu sekitar 400 ppm, sehingga warnanya masih merah.

Minyak goreng demikian disebut minyak sawit merah (MSM). Aktivitas vitamin A dari MSM tentu sangat tinggi, yaitu sekitar 666 IU/gram. Tentu kandungan ini jauh lebih tinggi daripada persyaratan SNI 7709-2012 yang hanya mencapai 45 IU.

Jadi seharusnya, 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. Minyak goreng sawit dengan kandungan beta-karoten 27 ppm memang tidak berwarna kuning muda keemasan tetapi agak tua. Namun sama sekali tidak berwarna merah sehingga peluang diterima konsumen masih sangat tinggi.

Minyak goreng demikian (minyak goreng sawit dengan kandungan beta-karoten 27 ppm) akan mempunyai aktivitas vitamin A dengan minyak goreng sawit biasa yang ditambahkan dengan vitamin A sebanyak 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.

Namun, sesuai dengan SNI 7709-2012, 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. Tidak sesuai dengan definisi karena tidak dilakukan penambahan vitamin A. Inilah keanehan dan kejanggalan pertama dan utama dari definisi pada SNI 7709-2012.

Lebih aneh lagi, agar bisa disebut sebagai minyak goreng sawit, maka minyak tersebut harus ditambah dengan vitamin A sebanyak minimum 45 IU, sehingga secara total aktivitas vitamin A dapat mencapai 90 IU.

Minyak goreng sawit demikian akan memenuhi syarat SNI, kendati dari sisi keamanan penggunaan sebagai minyak goreng bisa saja memberikan kelebihan konsumsi vitamin A yang tidak diperlukan, bahkan bisa menimbulkan risiko bagi kesehatan.

Fakta-fakta dari diskusi tersebut menunjukkan bahwa adanya kata-kata "Dengan penambahan vitamin A" dalam definisi minyak goreng sawit versi SNI 7709-2012, adalah tidak tepat sehingga perlu dikoreksi. S

***Guru Besar Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Kepala Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFASST) Center, dan Kepala LPPM IPB. Mantan Ketua Masyarakat Perkelapa-Sawitan Indonesia (Maksi) periode 2005-2007 dan 2007-2009.**