

CPO Bisa Jadi Bahan Baku Pangan dan Farmasi



Salah satu andalan ekspor Indonesia adalah komoditas crude palm oil (CPO). Selama ini CPO hanya diekspor dalam bentuk mentah dan minyak goreng. Namun sebenarnya komoditi ini memiliki nilai lebih lain yang belum dikembangkan.

DIREKTUR *South East Asian Food and Agruculture Science and Technology Center* Institut Pertanian Bogor (IPB), Purwiyatno Hariyadi mengatakan, CPO berpotensi diolah sebagai *ingredient* (bahan) pangan. Alasannya kandungan tokotrienol CPO cukup tinggi, bahkan melebihi minyak kelapa, minyak kacang, minyak bunga matahari, bahkan minyak zaitun. "Palm oil mempunyai kadar

antioksidan lebih tinggi, tapi belum dieksplorasi," ujarnya pada *press conference Food ingredients (Fi) Asia 2014* di Jakarta (14/7/2014).

Istilah *ingredients* digunakan untuk menyebut bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi makanan. Meski ada padanan katanya dalam bahasa Indonesia, yakni bahan, namun dari segi ilmiah definisi *food ingredient* mengacu pada tiga hal, yakni bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan. Sehingga, istilah *ingredients* dirasa lebih tepat digunakan.

Sekadar informasi, Tokotrienol merupakan salah satu spesies vitamin E dengan kemampuan antioksidan yang tinggi. Palm oil tercatat memiliki kandungan tokotrienol sekitar lebih dari 600 ppm, jauh lebih tinggi dibanding minyak kacang (kurang dari 400 ppm), dan minyak zaitun (tak lebih dari 100 ppm). CPO juga mengandung karotenoid yang tinggi

Dukungan pemerintah akan berperan besar dalam mengembangkan nilai tambah CPO. Dengan begitu, komoditas ekspor ini dapat menciptakan industri hilir yang menyerap banyak tenaga kerja. Saat ini, produksi CPO sebesar 18 juta ton, namun hanya 4-5 juta ton yang diserap dalam negeri. Selebihnya diekspor.

Purwiyatno menambahkan, selain dapat digunakan sebagai *ingredient* pangan, CPO juga bisa dimanfaatkan sebagai *ingredient* farmasi. Sayangnya, industri pangan domestik lebih tertarik mengembangkan

produk pangan tradisional negara lain daripada produk pangan sendiri. "Perlu keseriusan untuk mementingkan bahan baku lokal," ujarnya.

Biasanya produk tradisional terkait erat dengan budaya lokal setempat. Sebut saja Cepiring Magelang, Wajik Salaman, Dodol Garut, Jenang Kudus, dan sebagainya. Tidak jarang, produk tradisional ini mempunyai karakteristik unggul yang bisa saja dikembangkan dan diindustrikan oleh negara lain.

Ajang pameran seperti *Fi Asia 2014* dapat memberikan kesempatan kepada para ahli teknologi pangan, pengolahan makanan, perusahaan makanan dan produsen untuk melihat inovasi dan kemajuan teknologi produksi yang terkait dengan pengembangan bahan makanan di dunia.

Sementara itu, Gabungan Asosiasi Produsen Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI) menilai industri pengolahan makanan adalah salah satu cabang terkemuka industri manufaktur. Industri ini menjadi penyumbang terbesar terhadap pertumbuhan PDB. Diperkirakan penjualan domestik tumbuh 6 persen menjadi Rp 790 triliun pada tahun ini, dibandingkan dengan proyeksi 2013 sebesar Rp 745 triliun.

Namun demikian, pasar domestik masih dijejali makanan olahan impor. Oleh karena itu, pencarian bahan-bahan makanan baru yang berkualitas dan berkelanjutan tetap perlu dikembangkan. Pameran *Fi* ini dapat menjadi ajang yang tepat untuk keperluan tersebut. **65 (Tod)**



Purwiyatno Hariyadi

Istilah *ingredients* digunakan untuk menyebut bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi makanan. Meski ada padanan katanya dalam bahasa Indonesia, yakni bahan, namun dari segi ilmiah definisi *food ingredient* mengacu pada tiga hal, yakni bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan. Sehingga, istilah *ingredients* dirasa lebih tepat digunakan.