WARTA PPKS 2000, Vol. 8(1): 15-25

ANCAMAN BARU TERHADAP MINYAK SAWIT MELALUI PERATURAN PELABELAN MAKANAN US-FDA

T. Haryati, J. Elisabeth, D. Siahaan, dan Darnoko

ABSTRAK

Pengajuan revisi peraturan pelabelan makanan yang diajukan oleh US-FDA pada pertengahan Nopember 1999 akan mengancam ekspor minyak sawit Indonesia. Usulan peraturan baru tersebut akan mencantumkan jumlah trans fat *ke dalam persyaratan kandungan* saturated fat *dalam produk-produk makanan, sehingga hal ini akan mengurangi kontribusi minyak sawit. Diperkirakan kerugian yang akan dialami oleh Indonesia apabila peraturan tersebut akan diberlakukan di Amerika adalah sekitar 45 juta USD per tahun atau sekitar 225 juta USD dalam kurun waktu 5 tahun. Kerugian tersebut setara dengan pendapatan 300 ribu keluarga petani atau sekitar 1.200.000 orang. Jumlah tersebut akan lebih besar lagi jika peraturan baru tersebut mempengaruhi negara-negara Eropa. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia bekerjasama dengan semua pihak yang berkepentingan dalam bisnis kelapa sawit telah mengajukan petisi secara langsung kepada US-FDA agar pencantuman* trans fat *pada produk-produk makanan tidak dikaitkan dengan kandungan* saturated fat.

Kata kunci : Label makanan, US-FDA, *trans fat*, *saturated fat*, minyak sawit

PENDAHULUAN

Di awal milenium ketiga ini, minyak sawit Indonesia menghadapi banyak ancaman. Belum selesai kasus kontaminasi solar, minyak sawit menghadapi ancaman baru dari Amerika Serikat melalui *food labeling* (pelabelan makanan). Pertengahan Nopember 1999 yang lalu, US-FDA (*United State-Food and Drug Administration*) telah mengajukan revisi peraturan pelabelan makanan yang akan berpengaruh pada produk-produk pangan yang mengandung minyak dan lemak. Peraturan baru tersebut menyangkut pencantuman jumlah *trans fat* yang dikaitkan dengan *saturated fat* pada label produk pangan.

Rancangan peraturan ini sesungguhnya merupakan tanggapan pemerintah AS pada besarnya kepedulian masyarakat AS atas pengaruh pangan, khususnya minyak dan lemak, terhadap kesehatan. Pemerintah dan Kongres AS sebelumnya telah mengeluarkan Undang Undang Pelabelan dan Pendidikan Gizi pada tahun 1990 (*The Nutrition Labeling and Education Act of 1990*). Undang Undang ini mewajibkan produsen mencantumkan komponen gizi pada label bahan pangan, di antaranya jumlah kalori, jumlah lemak, *saturated fat*, dan kolesterol. Walaupun di satu sisi pencantuman label ini bersifat positif bagi masyarakat dalam hal pemilihan makanan dan pendidikan gizi, namun sesungguhnya pelabelan ini merupakan salah satu bentuk kampanye anti minyak tropis (minyak kelapa sawit, inti sawit dan kelapa) seperti yang gencar dilakukan pada tahun 1987. Dalam salah satu petisinya, *ASA (American Soybean Association)* berusaha meyakinkan FDA untuk memperkenankan pelabelan *'Tropical fats'* pada kemasan bahan

pangan yang mengandung ketiga minyak tropis tersebut (7). Kampanye ini berhasil menyembunyikan untuk sementara keburukan dari *trans fat*, yang banyak terdapat pada beberapa minyak nabati domestik AS yang dihidrogenasi parsial, seperti minyak kedele, minyak biji *rape*, dll.

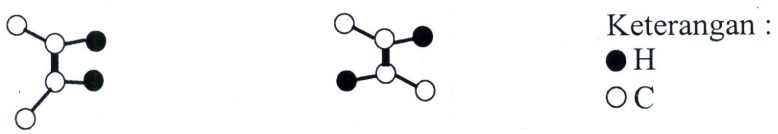
Pada tahun 1994, *US Center of Science in Public Interest* (CSPI) mengajukan petisi kepada US-FDA untuk memperhatikan bukti-bukti ilmiah yang semakin kuat tentang dampak negatif *trans fat*, yaitu menaikkan kolesterol darah dan meningkatkan resiko penyakit jantung koroner. *National Academy of Science (NAS)* dan *National Cholesterol Education Program* (NCEP) memberikan tanggapan yang sama (8). Tanggapan ini kemungkinan juga dipicu oleh pemberlakuan anjuran tentang konsumsi *trans fats* di negara-negara maju lainnya. Pada tahun 1994 pemerintah Inggris telah mengeluarkan rekomendasi untuk tidak mengkonsumsi asam lemak *trans* lebih dari 2% dari rata-rata konsumsi energi. Pemerintah Kanada juga telah mengeluarkan peraturan bahwa untuk mengklaim bebas *trans fat*, bahan pangan tersebut tidak boleh mengandung lebih dari 0,2 g asam lemak *trans* per penyajian (8).

Besar dugaan bahwa untuk melindungi minyak nabati lokal yang banyak mengandung asam lemak *trans*, beberapa lembaga yang cenderung anti minyak tropis di AS mengembangkan isu pelabelan *trans fat* yang dikaitkan dengan *saturated fat*. FDA mula-mula mengharapkan masukan petisi dari umum (paling lambat tanggal 12 Februari 2000), kemudian waktu tersebut diperpanjang hingga 17 April 2000 sebelum mengimplementasikan peraturan baru tersebut (9).

SATURATED FAT DAN *TRANS FAT* DALAM PELABELAN MAKANAN

Di alam, asam-asam lemak yang terdapat pada minyak/lemak dapat digolongkan atas dua kelompok, yaitu asam lemak jenuh (*saturated fat*) yang rantai karbonnya tidak mengandung ikatan rangkap, dan asam lemak tidak jenuh (*unsaturated fat*) yang rantai karbonnya mengandung satu atau lebih ikatan rangkap. *Saturated fat* banyak terkandung pada minyak-minyak "tropis" seperti minyak sawit, inti sawit dan kelapa, sedangkan *unsaturated fat* banyak terdapat pada minyak-minyak "non tropis" seperti minyak kedelai, jagung, bunga matahari, biji kapas, biji *rape*, dan lain-lain.

Berdasarkan jenis ikatan rangkapnya, *unsaturated fat* ada yang memiliki ikatan rangkap dengan konfigurasi *trans (trans fat)* dan ada yang memiliki ikatan rangkap dengan konfigurasi *cis (cis fat)* (Gambar 1).



Konfigurasi *cis* Konfigurasi *trans*

Gambar 1. Bentuk ikatan rangkap dengan konfigurasi *cis* dan *trans*

Asam-asam lemak tidak jenuh yang terdapat di alam umumnya terdiri dari *cis fat,* sedangkan *trans fat* umumnya terbentuk sebagai akibat dari proses hidrogenasi minyak-minyak nabati "non tropis". Proses hidrogenasi minyak "non tropis" ini dilakukan sebagai upaya untuk membuat minyak tersebut berbentuk semi padat yang digunakan sebagai bahan baku margarin atau *shortening* (mentega putih). Sebaliknya, margarin atau *shortening* yang terbuat dari minyak sawit tidak mengandung *trans fat*, karena secara alami, fraksi stearin minyak sawit yang biasa digunakan telah berbentuk semi padat sehingga tidak perlu dihidrogenasi.

Banyak penelitian telah membuktikan bahwa *saturated fats* dan *trans fats* dapat meningkatkan resiko penyakit jantung koroner (PJK) melalui peningkatan kolesterol LDL (*low density lipoprotein* atau kolesterol "jahat") dalam darah. PJK merupakan penyebab kematian nomor satu di AS maupun negara-negara maju lainnya. Dengan alasan tersebut maka US-FDA memandang perlu untuk mencantumkan informasi kandungan kedua jenis lemak ini pada label kemasan makanan, sehingga konsumen dapat menentukan pilihan produk pangan apa yang berdampak positif atau negatif terhadap kesehatannya. Pada peraturan pelabelan makanan yang berlaku di AS saat ini (dikeluarkan pada Januari 1993), informasi tentang nutrisi yang berkaitan dengan kesehatan adalah kandungan *total fat* yang termasuk di dalamnya jumlah *saturated fat, polyunsaturated fat* (asam lemak tak jenuh dengan dua ikatan rangkap atau lebih), dan *monounsaturated fat* (asam lemak tidak jenuh dengan satu ikatan rangkap), kolesterol, sodium (garam), karbohidrat dan protein.

Salah satu perubahan penting pada usulan peraturan pelabelan makanan baru yang dapat berdampak buruk pada minyak "tropis", khususnya minyak sawit, adalah tentang terminologi *saturated fat.* Pada peraturan pelabelan makanan tahun 1993 terminologi *saturated fat* dibatasi hanya sebagai *saturated fat* saja, tetapi pada peraturan yang sedang diusulkan FDA, terminologi *saturated fat* ini merupakan jumlah dari *saturated fat* dan *trans fat.* Dengan terminologi *saturated fat* yang baru ini, produsen makanan diwajibkan untuk menginformasikan jumlah *trans fat* sebagai keterangan tambahan dari informasi *saturated fat.* Dalam hal ini keterangan *saturated fat* harus diberi simbol asterik (*) dan diikuti dengan catatan kaki tentang berapa jumlah *trans fat*nya (pasal 101.9 *Nutrition Labeling of Foods*), seperti yang ditampilkan pada Gambar 2.

Berdasarkan rancangan peraturan yang baru maka pelabelan *saturated fat/trans fat* harus dilakukan sebagai berikut :

(i) Produk pangan dapat diklaim sebagai produk "*trans fat free*" dengan syarat kandungan *trans fat* nya kurang dari 0,5 gram dan *saturated fat* kurang dari 0,5 gram per penyajian (*per serving*). Pada peraturan yang berlaku saat ini, klaim "*trans fat free*" belum diterapkan dan klaim "*saturated fat free*" dapat digunakan pada produk pangan dengan syarat kandungan *saturated fat* nya kurang dari 0,5 gram per penyajian.

(ii) Pada produk pangan dapat dicantumkan klaim "*low saturated fat*" apabila kandungan *saturated fat* $\leq$ 1 g dan *trans fat* $<$ 0.5 g per penyajian.

Nutrition Facts

Serving Size 1 Tbsp (14g)
Serving Per Container 32

Amount Per Serving	
Calories 100	Calories from Fat 100
	% Daily Value*
Total Fat 11g	17%
Saturated Fat** 4g	20%
Polyunsaturated Fat 3.5g	
Monounsaturated Fat 3.5g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 115mg	5%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	
Vitamin A 6%	

Not a significant source of dietary fiber, sugars, vitamin C, calcium and iron.

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

**includes 2g trans fat.

Gambar 2. Contoh label produk pangan sesuai dengan rancangan peraturan pelabelan makanan US-FDA 1999.

Pada peraturan yang berlaku saat ini, klaim produk "*low saturated fat*" hanya dengan syarat kandungan *saturated fat* nya ≤ 1 g.

(iii) Pada produk pangan cukup dicantumkan jumlah *saturated fat* (yang termasuk *trans fat*) bila jumlah tersebut masih dalam batas yang diijinkan. Sebagai contoh, batas maksimum yang digunakan untuk produk pangan bayi dan anak-anak adalah 4,0 gram per penyajian, sedangkan untuk *meal product* sebesar 8,0 gram dan *main dish product* sebesar 6,0 gram.

(iv) Apabila jumlah tersebut melebihi batas yang diijinkan, maka produsen wajib untuk mencantumkan label tambahan yang bersifat peringatan, "*See nutrition information for saturated fat content*".

PENERAPAN PERATURAN PELABELAN MAKANAN BARU PADA PRODUK PANGAN BERBASIS MINYAK SAWIT

Pemberlakuan peraturan tersebut diperkirakan dapat berakibat buruk bagi industri minyak sawit, karena :

(i) Produk pangan yang berbasis minyak sawit tidak dapat mengklaim produknya sebagai '*trans fat free*', karena persyaratan untuk pencantuman label tersebut tidak dapat dipenuhi dari aspek kandungan *saturated fat*. Padahal *trans fat free* merupakan salah satu keunggulan minyak sawit dan produk pangan turunannya dibandingkan minyak "non tropis". Keunggulan inilah yang digunakan oleh negara produsen minyak sawit untuk memerangi kampanye anti minyak tropis yang dilakukan oleh AS beberapa tahun yang lalu. Sebagai gambaran, isu *tropical oil* yang gencar dilakukan pada akhir tahun 1980-an menyebabkan penurunan konsumsi minyak sawit sebesar 18% di Amerika Serikat (21). Pelabelan *trans fat* yang dikaitkan dengan *saturated fat* jelas sangat merugikan minyak sawit dan juga minyak tropis lainnya. Sebagai bahan perbandingan, di bawah ini tertera jumlah *trans fat* dan *saturated fat* yang terdapat pada

margarin lokal yang berbasis minyak sawit dan margarin impor yang berbasis minyak nabati terhidrogenasi per penyajian (14 g per penyajian).

Tabel 1. Kandungan *trans fat* dan *saturated fat* yang terdapat pada margarin lokal dan margarin impor per penyajian *

Jenis lemak	Margarin lokal	Margarin impor
	gram	
Trans fat	0,3	1,2
Saturated fat	7,3	4,2
Total	7,6	5,4

* Dihitung berdasarkan hasil penelitian Joeliani (1996)

Dengan terminologi *saturated fat* pada peraturan yang berlaku saat ini, margarin lokal dapat diklaim sebagai produk "*trans fat free*" karena kandungan *trans fat* nya kurang dari 0,5 gr per penyajian. Akan tetapi dengan peraturan yang akan berlaku, klaim tersebut tidak dapat dilakukan lagi karena jumlah gabungan *trans* dan *saturated fat* nya menjadi 7,6 gr per penyajian. Sedangkan produk margarin impor, tidak akan bisa di klaim sebagai produk *trans fat free*, baik dengan peraturan yang berlaku maupun yang akan berlaku.

(ii) Semua produk pangan yang berbasis minyak sawit mungkin harus mencantumkan label "*See nutrition information for saturated fat content*", sebagai peringatan kepada konsumen tentang dampak negatif *saturated fat* terhadap kesehatan. Hal ini disebabkan dengan terminologi yang baru maka batasan jumlah *saturated fat* dalam produk pangan akan menjadi lebih rendah karena harus dikurangi dengan jumlah *trans fat* yang ada.

Untuk mengantisipasi peraturan baru tersebut, Pemerintah (Direktur Jenderal Perkebunan) membentuk tim delegasi dengan Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS), Gabungan Pengusaha Perkebunan Indonesia (GAPKI), dan Federasi Asosiasi Minyak Nabati Indonesia (FAMNI) untuk bekerja sama dalam mengajukan petisi secara langsung kepada US-FDA pada 12 April 2000. Adapun petisi yang telah diajukan adalah:

1. Pelabelan *trans fat* hendaknya dipisahkan dan tidak dikaitkan dengan *saturated fat*.
2. Persyaratan pencantuman label *trans fat free* pada produk makanan hendaknya tidak memasukkan persyaratan jumlah *saturated fat*.

Adapun argumen yang mendukung petisi tersebut adalah sebagai berikut:

a) Secara ilmiah, definisi dan struktur kimia *saturated fat* dan *trans fat* sangat berbeda, seperti yang telah dijelaskan di atas. Lebih lanjut, *saturated fat* merupakan asam lemak alami dan normal yang dapat diterima oleh tubuh, sedangkan *trans fat* merupakan asam lemak 'asing', dan berdampak kurang baik bagi tubuh.

b) Tidak ada korelasi antara jumlah *saturated fat* dan *trans fat* di dalam pangan dan kesehatan. *American Heart Association* menganjurkan bahwa konsumsi

saturated fat yang sehat adalah sebesar 10% dari total kalori yang dibutuhkan manusia. Jika kebutuhan kalori rata-rata per hari adalah 2000 kalori, maka jumlah *saturated fat* yang dianjurkan adalah 200 kalori, yang setara dengan 22,2 gr *saturated fat* per hari. Di sisi lain, Departemen Kesehatan Inggris menganjurkan konsumsi *trans fat* maksimum 2% dari kebutuhan kalori, yang setara dengan 4,4 g *trans fat* bila dihitung berdasarkan kebutuhan 2000 kalori. Saat ini diperkirakan bahwa konsumsi *trans fat* oleh masyarakat AS adalah 20% dari jumlah lemak yang dikonsumsi, yakni 20-25% *trans fat* berasal dari margarin dan sisanya dari produk pangan goreng dan panggang seperti kentang goreng, *cookies, crackers*, dan donut (2). Lebih lanjut, penelitian Ascherio *et al.* (3) membuktikan bahwa pengaruh asam lemak *trans* adalah dua kali dibandingkan asam lemak *saturated* terhadap peningkatan resiko PJK.

c) Pengaruh *trans fat* dan *saturated fat* dalam sistem biologis memiliki banyak perbedaan. Perbedaan tersebut diantaranya adalah:

- *Trans fat* bersifat menurunkan kolesterol HDL (*high density lipoprotein* atau kolesterol "baik"), sedangkan *saturated fat* bersifat meningkatkan kolesterol HDL (14, 18). Jumlah kolesterol HDL dalam darah berkorelasi negatif dengan PJK. Adapun parameter kadar kolesterol darah yang paling baik sebagai indikator kesehatan adalah rasio kolesterol HDL/total kolesterol. Dengan demikian, meskipun dari satu aspek *trans fat* dan *saturated fat* sama-sama menaikkan tingkat kolesterol LDL darah, namun rasio kolesterol HDL/total kolesterol darah yang dihasilkan *saturated fat* lebih baik dibandingkan *trans fat*. Lebih lanjut, penelitian juga telah membuktikan bahwa minyak sawit tidak meningkatkan kadar kolesterol darah dibandingkan minyak nabati lain yang banyak mengandung *unsaturated fat* (17, 20)
- *Trans fat* bersifat menaikkan tingkat *atherogenic lipoprotein* dalam darah (*lipoprotein* penyebab penyumbatan pembuluh darah), sedangkan *saturated fat* bersifat sebaliknya (5, 11, 15).
- *Trans fat* dapat menyebabkan kerusakan asam lemak omega-3 dalam jaringan tubuh sedangkan *saturated fat* bersifat melindungi asam lemak omega-3.
- *Trans fat* bersifat menghambat aktifitas insulin dalam metabolisme gula, sedangkan *saturated fat* bersifat sebaliknya.
- *Trans fat* tidak disintesis dalam tubuh sehingga mengganggu beberapa fungsi enzim sedangkan *saturated fat* merupakan asam lemak normal bagi tubuh dan tidak mengganggu fungsi enzim.
- *Trans fat* dapat mengganggu sistim kekebalan tubuh, sedangkan beberapa *saturated fat* telah dibuktikan dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh (7).

DAMPAK PSIKOLOGIS PERATURAN PELABELAN *TRANS FAT* PADA MINYAK SAWIT

Lebih dari 40 tahun masyarakat negara maju menganut dogma bahwa konsumsi minyak/lemak dengan kandungan *saturated fat* menyebabkan peningkatan kolesterol darah dan resiko penyakit jantung koroner (PJK). Minyak sawit dengan kandungan asam palmitat (C16:0) tinggi termasuk jenis minyak yang memiliki anggapan negatif ini. Hal ini yang merupakan penyebab mengapa konsumsi minyak sawit di AS hanya sekitar 2,7% dari total konsumsi minyak/lemak (21). Meskipun konsumsi minyak tropis di AS sangat rendah, studi epidemiologi menunjukkan bahwa PJK tetap merupakan penyebab kematian yang tertinggi. Faktor penyebab utama dari epidemi ini ternyata adalah konsumsi *trans fat* yang relatif tinggi dan bersumber dari *hydrogenated vegetable oil* dalam produk pangan. Telah dijelaskan di atas bahwa konsumsi *trans fat* di AS mencapai 20-25% dari total konsumsi minyak/lemak atau 5% dari total energi yang dikonsumsi (2).

Rancangan pelabelan *trans fat* yang dikaitkan dengan *saturated fat* jelas tidak "*fair*". Dengan aturan ini masyarakat AS sepertinya digiring untuk mempercayai bahwa dampak *trans fat* sama buruknya atau bahkan tidak lebih buruk dibandingkan dengan *saturated fat*, karena label *trans fat* hanya berupa catatan kaki dari keterangan *saturated fat*. Dengan aturan ini juga, anggapan negatif dari *saturated fat* tidak pernah akan hilang, bahkan mungkin akan semakin ditakuti oleh masyarakat. Padahal *saturated fat* tidak mungkin diabaikan dari diet manusia, karena *saturated fat* merupakan asam lemak alami yang terdapat pada hampir semua bahan pangan, sedangkan *trans fat* hanya terdapat pada minyak/lemak yang mengalami proses modifikasi kimiawi (hidrogenasi).

Lebih lanjut, penelitian-penelitian yang membuktikan bahwa *saturated fat* bersifat meningkatkan kolesterol darah umumnya menggunakan *saturated fat* secara individual dalam diet percobaan. Sedangkan penelitian-penelitian tentang pengaruh konsumsi *saturated fat* tinggi dengan menggunakan minyak/lemak alami menunjukkan bahwa *saturated fat* bersifat netral. Dengan perkataan lain *saturated fat* tidak berpengaruh pada kadar total kolesterol dan LDL-kolesterol darah apabila dikonsumsi bersama dengan asam lemak jenis lainnya yakni MUFA/*monounsaturated fatty acids dan* PUFA/*polyunsaturated fatty acids* (6). Penelitian Hornstra *et al.* (10), Suk *et al.* (22), dan Zhang *et al.* (24) juga membuktikan bahwa konsumsi minyak sawit tidak meningkatkan resiko PJK, sehingga *saturated fat* dalam minyak sawit tidaklah bersifat buruk bagi kesehatan manusia. Kandungan asam oleat (C18:1) yang tinggi (± 40%) dan diketahui bersifat hipokolesterolemik serta kandungan komponen minor pada minyak sawit (karoten/provitamin A dan vitamin E) bahkan akan semakin memperkuat kenyataan bahwa minyak sawit merupakan minyak yang sehat dan aman selama dikonsumsi dalam jumlah yang wajar.

ECONOMIC POTENTIAL LOSS PADA EKSPOR MINYAK SAWIT INDONESIA

Keputusan FDA pada peraturan baru pelabelan makanan kemungkinan tidak hanya berpengaruh di Amerika saja, tetapi juga dapat berdampak ke seluruh dunia sehingga harus segera diantisipasi. Walaupun Amerika Serikat bukan pengimpor minyak sawit terbesar, namun pemberlakuan peraturan tersebut dikhawatirkan akan diikuti oleh negara-negara lain, terutama Eropa, sehingga dapat mempengaruhi konsumsi minyak sawit dunia. Akibatnya ekspor minyak sawit Indonesia juga akan terganggu. Konsumsi minyak/lemak perkapita di Indonesia diperkirakan 10 kg per tahun, jika penduduk Indonesia sekitar 200 juta maka total konsumsi minyak/lemak per tahun sekitar 2 juta ton (23). Kebutuhan minyak/lemak yang digunakan sebagai bahan baku industri oleokimia sekitar 20% (12). Dengan demikian produksi minyak sawit nasional untuk keperluan ekspor sekitar 46%. Lebih lanjut, kelapa sawit merupakan penghasil devisa utama dari subsektor perkebunan yang memiliki kontribusi terhadap PDB Nasional sebesar 1,39% serta menghidupi jutaan keluarga Indonesia. Dalam waktu enam tahun mendatang, ekspor minyak sawit Indonesia diperkirakan akan meningkat dari 2.800 ribu ton pada tahun 1999 menjadi 6.050 ribu ton pada tahun 2005 (19). Pada tahun 1985, impor minyak sawit Eropa yang digunakan untuk keperluan pangan lebih dari 90% (4, 16). Di sisi lain, penggunaan minyak sawit untuk produk pangan di Indonesia adalah sekitar 80% dan sisanya digunakan untuk produk farmasi ataupun oleokimia (12). Karena itu kelangsungan ekspor minyak sawit ke manca negara perlu dijaga, karena konsumsi minyak sawit dalam negeri tidak akan naik setajam produksinya.

Jika rancangan amandemen peraturan *food labeling* tersebut diberlakukan, maka kerugian yang dapat ditimbulkan diperhitungkan sekitar 45 juta USD per tahun atau sekitar 225 juta USD selama kurun waktu 5 tahun. Perhitungan tersebut berdasarkan data impor Amerika pada minyak nabati dari Indonesia (1), diperkirakan 85% dari impor tersebut berupa minyak sawit, dan penurunan konsumsi minyak sawit sekitar 60% (Tabel 2). *Potential loss* dalam jangka waktu satu tahun tersebut akan berpengaruh pada pendapatan sejumlah 30.000 petani yang setara dengan 120.000 orang.

Kerugian tersebut akan semakin besar jika dampaknya akan merembet ke negara Eropa. Tabel 3 menggambarkan *economic potential loss* minyak sawit Indonesia di negara Eropa yang diperkirakan sebesar 138 juta USD rerata pertahun atau sekitar 691 juta USD dalam kurun waktu 5 tahun (Tabel 3). Jumlah tersebut akan terus meningkat pada tahun-tahun berikutnya, sesuai dengan peningkatan ekspor minyak sawit Indonesia. Perhitungan *economic*

Tabel 2. Perhitungan *economic potential loss* pada minyak sawit Indonesia

Impor dan *potential loss*	Amerika (000 USD)		
	1997	1998	1999
Impor minyak nabati	117.419	59.160	89.142
Impor minyak sawit (85%)	99.806	50.286	75.771
Potential loss (60%)	59.883	30.172	45.463

Tabel 3. Perhitungan *economic potential loss* pada minyak sawit Indonesia

Impor, kontribusi dan *potential loss*	Eropa			
	1999	2000	2001	2002
Impor minyak sawit (ribu ton)[1)]	2130	2330	2460	2550
Kontribusi Indonesia 24% (ribu ton)[2)]	408,96	447,36	472,32	612,00
Potential loss (60%, ribu ton)	245,38	268,42	283,39	367,00
Potential loss[3)] (ribu USD)	116.555	127.499	134.610	174.325

Keterangan :

[1)] Mielke (19)

[2)] Kontribusi Indonesia pada ekspor minyak sawit dunia

[3)] Harga minyak sawit 475 USD/ton (19)

potential loss juga didasarkan pada asumsi bahwa penggunaan minyak sawit akan berkurang sekitar 60% jika peraturan yang baru akan diberlakukan.

DAMPAK POSITIF PERATURAN PELABELAN *TRANS FAT* PADA MINYAK SAWIT

Jika usul dari Indonesia mengenai pemisahan pelabelan *trans fat* dan *saturated fat* pada produk pangan disetujui. maka terdapat beberapa keuntungan:

- Produk-produk pangan berbasis minyak sawit dapat diklaim sebagai produk "*trans fat free*", sehingga produk tersebut akan tersirat lebih aman bagi kesehatan dibandingkan dengan produk yang mengandung *trans fat*.
- Pihak industri pangan yang menggunakan *hydrogenated vegetable oil* (yang kandungan *trans fat* nya relatif tinggi) diharapkan akan beralih menggunakan minyak sawit yang tidak mengandung *trans fat*. Hasil penelitian Joeliani (13) menunjukkan bahwa kandungan trans fat pada produk margarin lokal yang sebagian besar bahan bakunya menggunakan minyak sawit dan margarin impor yang berbahan baku *hydrogenated vegetable oil* masing-masing adalah 0,3 dan 1,2 g per penyajian (Tabel 1). Dengan demikian penggunaan minyak sawit pada produk pangan di Amerika Serikat dan negara-negara Eropa diharapkan akan meningkat.

PENUTUP

Kelapa sawit merupakan penghasil devisa utama dari subsektor perkebunan yang mempunyai kontribusi terhadap PDB Nasional sebesar 1,39% serta menghidupi jutaan keluarga Indonesia. Kelangsungan ekspor minyak sawit ke manca negara perlu dijaga melalui promosi dan pencarian pasar-pasar baru. Diperoleh informasi bahwa dalam menghadapi rancangan peraturan US-FDA 1999 tentang pelabelan *trans fat* pada makanan ini, beberapa petisi, termasuk industri minyak tropis di AS,

mendukung pelabelan *trans fat* asalkan tidak dikaitkan dengan *saturated fat*. Sudah saatnya bagi Pemerintah Indonesia dan masyarakat perkelapasawitan Indonesia juga menanggapi atas rencana peraturan pelabelan yang baru ini.

Untuk mengantisipasi ancaman-ancaman lain di masa mendatang yang dapat menggangu kelangsungan ekspor minyak sawit, kita perlu membuktikan kepada dunia bahwa minyak sawit mempunyai keunggulan-keunggulan dibandingkan dengan minyak lain. Informasi tentang adanya komponen minor dalam minyak sawit seperti karoten (pro vitamin A) dan tokoferol (vitamin E) yang sangat baik untuk kesehatan, perlu disebar-luaskan kepada konsumen untuk mengimbangi sisi negatif dari *saturated fat* dalam minyak sawit. Untuk itu semua pihak yang bertanggung jawab terhadap bisnis kelapa sawit terutama pemerintah, lembaga penelitian, universitas, produsen dan industri yang menggunakan minyak sawit perlu bekerja sama untuk melakukan dan mendanai penelitian-penelitian yang dapat mendukung keunggulan minyak sawit. Malaysia telah melakukan hal tersebut dan telah menghabiskan dana jutaan dolar pada tahun 80-an untuk melawan kampanye anti minyak tropis dari Amerika Serikat. Kini sudah selayaknya kita melakukan hal yang sama karena sekitar tahun 2012 Indonesia akan menjadi produsen minyak sawit terbesar di dunia.

DAFTAR PUSTAKA

1. ANONIM. 2000. Perkembangan Hubungan Perdagangan Bilateral AS-RI. Atase Perindustrian dan Perdagangan KBRI, Washington DC, 10 Maret 2000.
2. ASCHERIO, A. 1999. Sounding board of The New England J. of Med. 340 (25) : 1-6.
3. ASCHERIO, A., M.B. KATAN, P.L. ZOCK, M.J. STAMPFER, and W.C. WILLET. 1999. Trans fatty acid and coronary hearth diseases. New Eng. J. of Med. 340:1994-1998.
4. BERGER, K.G. and S.H. ONG. 1985. The industrial uses of palm and coconut oils. Oleagineux. 40(12): 613-621.
5. CLEVIDENCE, B.A., J.T. JUDD, E.J. SCHAEFER, J.L. JENNER, A.H. LICHTENSTEIN, R.A. MUESING, J. WITTES, and M.E. SUNKIN. 1997. Plasma lipoprotein(a) levels in men and women consuming diets enriched in saturated, cis-, or trans-monounsaturated fatty acids. Arterioscler. Thromb. Vasc. Biol. 17(9) : 1657-1661.
6. COOK, S.L.; S.D. KONRAD; Y.K. GOH; M.A. FRENCH, and M.T. CLANDININ. 1996. The effect of palmitic acid on lipoprotein profiles and endogenous cholesterol synthesis in humans dalam Prosiding PORIM International Palm Oil Congress. 23-28 September 1996, Kuala Lumpur, Malaysia.
7. ENIG, M. G. 1998. Palm oil and the anti-tropical campaign : Good news towards counteracting a decades worth of damage. 1988 International Oil Palm Conference. September 23-25, 1998. Bali, Indonesia.
8. FDA, 1999. Food labeling: Trans fatty acids in nutrition labeling, nutrient content claims, and health claims (Docket no. 94P-0036). USA.
9. FDA, 2000. Food Labeling : Trans fatty acids in nutrition labeling, nutrient content claims, and health claims. Reopening of comment periods (Docket no. 94P-0036), USA.
10. HORNSTRA, G.; K. SUNDRAM; and A. KESTER. 1989. The effect of dietary palm oil on cardiovascular risk in man dalam Prosiding PORIM International Palm Oil Conference. 5-9 September 1989, Kuala Lumpur, Malaysia.
11. HORNSTRA G., VAN HOUWELINGEN A.C., A.D. KESTER., and K. SUNDRAM. 1991. A palm oil-enriched diet lowers serum lipoprotein(a) in normocholesterolemic volunteers. Atherosclerosis 90(1) : 91-93.
12. ICBS. 1997. Studi Tentang Perkebunan dan Pemasaran Minyak Kelapa Sawit Indonesia. Jakarta.
13. JOELIANI, L.D. 1996. Analisa Asam Lemak Trans Pada Berbagai Margarin di Pasaran Indonesia. Skripsi. Jurusan TPG - Fateta, IPB, Bogor.

14. JUDD, J.T., B.A. CLEVIDENCE, R.A. MUESING, J. WITTES, M.E. SUNKIN, and J.J. PODCZASY. 1994. Dietary trans fatty acids : Effects on plasma lipids and lipoproteins of healthy men and women. Am. J. Clin. Nutr. 59 : 861-868.

15. KHOSLA, P. and K.C. HAYES. 1996. Dietary trans- monounsaturated fatty acids negatively impact plasma lipids in humans : critical review of the evidence. J. of the Am. College of Nutr.,15(4) : 325-339.

16. KNAUT, J. and H.J. RICHTLER. 1985. Trends in industrial uses of palm and lauric oils. J. Am. Oil Chem. Soc. 62(2): 317-327.

17. KRIS-ETHERTON, P.M., C.Y. HO, and M.A. FOSMIRE. 1984. Effect of dietary fat saturation on plasma and hepatic lipoprotein in the rat. J. Nutr., 114 : 1675-1682.

18. MENSINK, R.P. and M.B. KATAN. 1990. E-ffect of dietary trans fatty acids on high-density and low-density lipoprotein cholesterol levels in healthy subjects. The New England J. of Medicine 323(7) : 439-445.

19. MIELKE, T. 1999. Oil World 2020, ISTA Gmbh, Germany.

20. NG, T.K.W., K. HASSAN, J.B. LIM, M.S. LYE, and R. ISHAK. 1991. Non hypercholesterolemic effects of a palm oil diet in Malaysian volunteers. Am. J. Clin. Nutr. 53(Suppl.4) : 1015s-1020s.

21. STERN, R., 1989. Palm oil in the American diet : How changes in consumption might be expected to affect American health dalam Prosiding 1989 PORIM International Palm Oil Conference. 5-9 September 1989, Kuala Lumpur, Malaysia.

22. SUK H.Y., H.K. IN, and S.J. JIN. 1989. The effect of palm oil and atherosclerosis in human subjects dalam Prosiding PORIM International Palm Oil Conference. 5-9 September 1989, Kuala Lumpur, Malaysia.

23. TILSWORTH-RIDE, R., 2000. Indonesia Oilseeds and Products Palm Oil Update (March). Foreign Agricultural Service, USDA.

24. ZHANG, J.; C. WANG; J. DAI; and K. GE. 1996. Palm oil diet may benefit mild hypercholesterolemic Chinese adults dalam Prosi-ding PORIM International Palm Oil Congress. 23-28 September 1996, Kuala Lumpur, Malaysia.