DAYA SAING PRODUK ASAM LEMAK INDONESIA

Rohayati Suprihatini [1] dan E. Gumbira Sa'id [2]

[1]Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia
[2]Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fateta-IPB

ABSTRACT

Market share of Indonesian fatty acid in 1998 achieved 27,1% of the world fatty acid export. Indonesia was the second largest of fatty acid exporter countries in the world after Malaysia which holds 28,6% market share. In the period of 1995 - 1999, Indonesian fatty acid export tend to decline sharply by 8,6% per year. The declining export is related with the comparative and competitive advantages of it's product in the world market. The objective of this research was to understand the competitive and comparative advantages of Indonesian fatty acid. Survey was conducted to collect primary data from all members of Indonesian Oleo-chemical Producer Association. Data were analyzed by Policy Analysis Matrix (PAM). The result showed that Domestic Resource Cost Ratio (DRCR) and Private Cost Ratio (PCR) of Indonesian fatty acid both are still below 1 implying that product still has comparative and competitive advantages respectively. The declining of Indonesian fatty acid export is mainly due to declining of fatty acid world market. Both the comparative and competitive advantages of Indonesia fatty acid have opportunity to be stronger by more supporting on research and development and rationalization of import tariff of tradable input.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu produsen dan eksportir utama minyak nabati dunia khususnya untuk komoditas minyak kelapa sawit dan kelapa. Produksi minyak nabati Indonesia pada tahun 2000 mencapai 9,7 juta ton, atau 10,7% dari total produksi minyak nabati dunia yang mencapai 90,4 juta ton. Sebagai eksportir minyak nabati, total ekspor minyak nabati Indonesia pada tahun 2000 mencapai 5,6 juta ton, atau 15,5% dari total volume ekpor minyak nabati dunia yang mencapai 36,1 juta ton (USDA, 2001).

Komoditas minyak nabati khususnya minyak sawit, sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk lanjutan yang banyak diminta pasar ekspor. Pada tahun 1999, perolehan devisa sawit dan produk olahannya sebagian besar (90%) masih berupa produk CPO dan PKO, selebihnya (10%) berupa produk olahannya (Wiyono *etal*., 2000). Demikian pula sebagian besar minyak sawit yang diproses lebih lanjut di dalam negeri (76,7%) masih dikonversi menjadi minyak goreng, sebihnya dalam bentuk margarin (9,2%), sabun (11,4%), dan oleokimia sederhana (9%).

Salah satu jenis industri lanjutan dari minyak nabati adalah industri oleokimia. Industri oleokimia merupakan industri yang menghasilkan produk kimia yang berasal dari minyak atau lemak, baik yang berasal dari nabati maupun hewani, yang dibuat dengan cara memutus struktur trigliserida dari minyak atau lemak tersebut menjadi asam lemak dan gliserin, atau dengan cara memodifikasi gugus fungsi karbosilat dan hidroksilnya, baik secara kimia, fisika maupun biologi (Salmiah dan Beng, 1997).

Oleokimia dibagi menjadi dua bagian yaitu oleokimia dasar dan turunannya atau produk hilirnya. Oleokimia dasar terdiri dari : asam lemak, lemak metilester, lemak alkohol, lemak amina, dan gliserol. Selanjutnya, produk-produk turunannya antara lain adalah sabun batangan, detergen, shampoo, pelembut, kosmetik, bahan aditif untuk industri plastik, karet, dan pelumas (Miyawaki, 1998).

Di antara produk-produk oleokimia dasar, produk asam lemak merupakan produk yang paling banyak diperdagangkan di dunia (Petresa, 1996) dan yang paling banyak diproduksi dan diekspor Indonesia. Asam lemak dalam dunia perdagangan dikelompokkan berdasarkan panjang pendeknya rantai karbon. Dalam hal ini, asam lemak dikelompokkan menjadi dua macam, yaitu asam lemak rantai panjang (C16 - C18) dan asam lemak rantai pendek (C12 - C14). Asam lemak juga sering dikelompokkan berdasarkan kejenuhannya, yaitu asam lemak jenuh disebut sebagai asam stearat dan asam lemak tidak jenuh disebut sebagai asam oleat (*red oil*).

Umumnya asam lemak diolah lebih lanjut untuk tujuan aplikasi yang bermacam-macam. Sebagian besar asam lemak campuran diolah menjadi lemak alkohol, dan jenis lainnya diolah lebih lanjut sesuai dengan sifat fisiko kimianya, antara lain untuk industi makanan, kosmetik, sabun, plastik, karet, dan pelumas.

Pangsa ekspor asam lemak Indonesia pada tahun 1998 mencapai 27,1% dari total ekspor dunia, dan merupakan negara eksportir di urutan kedua terbesar di dunia setelah Malaysia (28,6%). Namun, ekspor produk asam lemak Indonesia terus menurun tajam selama lima tahun terakhir yaitu dari 617 ribu ton pada tahun 1995 menjadi hanya 429 ribu ton pada tahun 1999, atau rata-rata menurun sebesar 8,6% per tahun. Demikian juga nilai ekspornya menurun dari US$ 375 juta pada tahun 1995 menjadi hanya US$ 161 juta pada tahun 1999, atau rata-rata menurun sebesar 19% per tahun.

Penurunan volume dan nilai ekspor produk asam lemak Indonesia tersebut terkait dengan kondisi daya saing baik komparatif maupun kompetitif di pasar dunia. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengetahui kondisi daya saing produk tersebut. Pada tulisan ini disajikan hasil kajian berupa analisis daya saing baik komparatif maupun kompetitif dari produk asam lemak Indonesia dan saran strategi untuk meningkatkan daya saing dan mengembangkan industri tersebut.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan pada kajian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui survei di seluruh perusahaan produsen asam lemak yang menjadi anggota Asosiasi Produsen Oleokimia Indonesia (APOLIN). Lokasi survey meliputi propinsi Sumatera Utara, Riau, dan Jawa Barat.

Metode Analisis Data

Pada penelitian ini dayasaing yang diketahui adalah berupa keunggulan komparatif dan kompetitif. Terdapat perbedaan antara keunggulan komparatif dan kompetitif suatu komoditas atau produk serta cara mengukurnya (Asian Development Bank, 1992). Indikator keunggulan komparatif digunakan untuk mengetahui apakah suatu negara memiliki keuntungan ekonomi untuk memperluas produksi dan perdagangan suatu komoditi atau produk. Di sisi lain, keunggulan kompetitif merupakan indikator untuk mengkaji apakah suatu negara akan berhasil dalam bersaing di pasar internasional suatu komoditi atau produk.

Keunggulan komparatif merupakan suatu konsep untuk menjelaskan efisiensi alokasi sumber daya di suatu negara dalam sistem ekonomi yang terbuka (Warr, 1992). Keunggulan komparatif suatu produk sering dianalisa dengan pendekatan *Domestic Resource Cost Ratio* (DRCR). DRCR merupakan ukuran biaya imbangan sosial dari penerimaan satu unit marjinal bersih devisa, diukur dalam bentuk faktor-faktor produksi domestik yang digunakan baik langsung maupun tidak langsung dalam suatu aktivitas ekonomi. Di lain pihak, keunggulan kompetitif diukur dengan menggunakan rasio biaya finansial atau *Private Cost Ratio* (PCR). PCR merupakan rasio antara biaya faktor domestik dengan nilai tambah output dari biaya input yang diperdagangkan (*tradable*) pada harga pasar.

Untuk memperoleh nilai DRCR dan PCR maka analisis yang digunakan adalah *Policy Analysis Matrix* (PAM) yang telah diperkenalkan oleh Monke dan Pearson (1995) dan disajikan pada Tabel 1. Kelebihan analisis tersebut, di samping dapat memperoleh nilai DRCR dan PCR, juga dapat menghasilkan beberapa indikator lainnya untuk evaluasi kebijakan pemerintah pada aspek produksi dan perdagangan suatu komoditas atau produk. Analisis tersebut telah digunakan oleh Soetriono (1998) untuk menganalisa kebijakan pemerintah terhadap komoditas kedelai, Suprihatini (1999) untuk mengukur daya saing mangga segar Indonesia, Surono (1995) dalam rangka evaluasi efisiensi pabrik gula, dan Harsono (1995) dalam rangka estimasi efisiensi usaha tani tebu di Indonesia.

Pada PAM, maka penerimaan, biaya, dan keuntungan dikelompokkan berdasarkan harga pasar, dan harga sosial. Selisih dari perhitungan berdasarkan harga pasar dengan harga sosial merupakan angka transfer untuk mengukur dampak dari kebijakan pemerintah yang diterapkan pada komoditas asam lemak serta dampak dari adanya kegagalan pasar. Penerimaan, biaya dan keuntungan semuanya dihitung berdasarkan *Net Present Value* (NPV) selama satu siklus umur ekonomis suatu pabrik asam lemak yang rata-rata mencapai 20 tahun

Input digolongkan ke dalam input *tradable* dan domestik. Input *tradable* adalah input yang diperdagangkan di pasar internasional, sedangkan input yang tidak diperdagangkan di pasar internasional digolongkan pada input domestik. Harga pasar adalah harga yang benar-benar diterima dan dikeluarkan untuk produksi asam lemak. Di lain pihak, harga sosial dari output dan input *tradable* yang digunakan adalah berupa harga perbatasan (*border price*), yaitu harga FOB (*free on board*) bagi output dan input yang diekspor, dan harga CIF (*cost, insurance, and freight*) bagi input yang diimpor. Untuk harga bayangan input domestik yaitu tanah, tenaga buruh, dan kapital digunakan harga yang berlaku. Sebagai contoh, harga bayangan tanah ditentukan berdasarkan nilai sewa tanah yang berlaku, dan harga bayangan tenaga kerja didasarkan pada nilai upah setempat. Sementara harga bayangan nilai tukar ditentukan berdasarkan pendekatan *Standard Conversion Factor* (SCF) dari Departemen Keuangan.

Tabel 1. Struktur PAM

Diskripsi	Penerimaan	Input *Tradable*	Input Domestik	Keuntungan
Harga Pasar	A	B	C	D
Harga Sosial	E	F	G	H
Transfer	I	J	K	L

Sumber : Monke and Pearson (1995)

Beberapa kriteria daya saing dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

Keuntungan finansial	D	=	A - B - C
Keuntungan sosial	H	=	E - F - G
Transfer output	I	=	A - E
Transfer input	J	=	B - F
Transfer faktor	K	=	C - G
Transfer bersih	L	=	D - H = I - J - K
Rasio biaya finansial	PCR	=	C / (A - B)
Rasio biaya sumberdaya domestik	DRCR	=	G / (E-F)
Koefisien proteksi output nominal	NPCO	=	A / E
Koefisien proteksi input nominal	NPCI	=	B / F
Koefisien proteksi efektif	EPC	=	(A - B) / (E - F)
Koefisien keuntungan	PC	=	D / H
Rasio subsidi bagi produsen	SRP	=	L / E

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknologi Proses Produksi di Industri Asam Lemak Indonesia

Teknologi yang digunakan di Indonesia untuk menghasilkan asam lemak adalah hidrolisis secara termik dengan menggunakan suhu dan tekanan tinggi (*fat splitting*), yaitu pada tekanan uap 50 - 60 atm dan suhu sekitar 250 - 265 °C. Selanjutnya asam lemak kasar yang dihasilkan, apabila berasal dari *stearin* (RBD *palm stearin, crude palm stearin*), CPO dan olein (*Crude palm olein*, RBD *palm olein*) kemudian dihidrogenasi. Hidrogenasi atau pengikatan dengan H_2, dimaksudkan untuk menghilangkan ikatan rangkap yang memiliki sifat tidak stabil (oleat, linoleat). Selanjutnya dilakukan distilasi sehingga menghasilkan asam stearat. Namun ada pula yang melakukan distilasi lebih dahulu kemudian dilanjutkan dengan hidrogenasi untuk menghasilkan asam stearat (C18:0).

Untuk bahan baku yang berasal dari CPO, sebelum dilakukan *splitting* dilakukan *pretreatment* antara lain dengan *degumming*, untuk menghilangkan *gum* dengan menggunakan air. Dalam rangka menghasilkan gas H_2, untuk hidrogenasi umumnya digunakan metode *electrolyzer*, sedangkan katalis untuk mempercepat hidrogenasi umumnya menggunakan katalis nickel.

Untuk bahan baku yang berasal dari CNO (*Coconut Oil*) dan PKO (*Palm Kernel Oil*), setelah dilakukan *splitting*, dilanjutkan dengan fraksinasi untuk memecah menjadi beberapa fraksi (C8 - C18) antara lain asam kaprilat (C8), asam kaprat (C10), asam laurat (C12), asam miristat (C14), dan asam palmitat (C16). Setelah dilakukan fraksinasi, kemudian dilanjutkan dengan distilasi. Namun terdapat pula pabrik yang melakukan distilasi terlebih dahulu yang dilanjutkan dengan fraksinasi. Terdapat pula perusahaan yang antara lain menghasilkan asam lemak distilasi yaitu dari PKO atau CNO yang setelah dilakukan *splitting* langsung dilakukan distilasi dan hasilnya dapat langsung dipasarkan (tanpa melalui fraksinasi).

Air manis (gliserol) hasil *splitting* kemudian *dipretreatment* terlebih dahulu sebelum dilakukan evaporasi dan distilasi serta pemucatan untuk menghasilkan gliserol dengan kemurnian tinggi (minimum 99,5%) atau gliserin rafinasi. Bahan penolong yang umumnya digunakan pada proses *pre-treatment* antara lain adalah : $Ca(OH)_2$, Na_2CO_3, HCL, dan NaOH.

Analisis Daya Saing

Hasil perhitungan beberapa rasio dari PAM untuk produk asam lemak disajikan pada Tabel 2. Angka PCR yang kurang dari satu yaitu sebesar 0,98, menunjukkan bahwa industri asam lemak di Indonesia masih memiliki efisiensi secara finansial, atau memiliki keunggulan kompetitif. Untuk meningkatkan nilai tambah output sebesar satu satuan diperlukan tambahan biaya faktor domestik sebesar 0,98 satuan. Dengan demikian, produk asam lemak Indonesia berpeluang untuk berhasil dalam bersaing di pasar dunia.

Tabel 2. Tabel PAM Produk Asam Lemak Indonesia (Nilai Kini, Rp.000)

Deskripsi	Penerimaan	Input Tradable	Input Domestik	Keuntungan
Harga Pasar	1.939.210.771	560.408.227	1.348.331.515	30.471.028
Harga Sosial	1.939.210.771	492.836.372	1.359.518.166	86.856.233
Transfer	0	67.571.856	-11.186.651	-56.385.204

PCR	=	0,98	EPC	=	0,95
DRCR	=	0,94	PC	=	0,35
NPCO	=	1,00	SRP	=	-0,03
NPCI	=	1,14			

Angka DRCR industri asam lemak Indonesia adalah 0,94. Dengan demikian industri asam lemak di Indonesia masih dinilai efisien menggunakan sumberdaya dalam sistem agroindustri. Untuk meningkatkan devisa sebesar satu satuan hanya diperlukan tambahan biaya faktor domestik sebesar 0,94 satuan, sehingga industri asam lemak Indonesia masih memiliki keunggulan komparatif.

Evaluasi terhadap kebijakan pemerintah yang terkait dengan produksi dan perdagangan asam lemak Indonesia pada PAM terlihat dari angka-angka transfer output, transfer input, transfer faktor, transfer bersih, NPCO, NPCI, EPC, PC, dan SRP. Bentuk campur tangan pemerintah tersebut adalah kebijakan perdagangan yang berupa pajak ekspor, tarif impor khususnya untuk input *tradable*, dan kebijakan subsidi input.

Campur tangan pemerintah dan kegagalan pasar output dapat dilihat dari besarnya transfer output, atau angka NPCO. Dari Tabel 2, terlihat bahwa nilai transfer output menunjukkan angka nol yang mengindikasikan bahwa saat ini tidak terdapat proteksi harga asam lemak bagi produsen di Indonesia. Salah satu pertimbangan utama pemerintah untuk tidak memberikan proteksi harga asam lemak Indonesia adalah dalam rangka mempersiapkan era perdagangan bebas baik dalam rangka pemberlakuan AFTA maupun WTO.

Dari Tabel 2 juga dapat dilihat bahwa NPCO menunjukkan angka 1. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat proteksi harga jual untuk produk tersebut dari pemerintah yang menyebabkan penerimaan finansial dari produsen sama dengan penerimaan yang seharusnya, tepatnya 100% dari penerimaan yang seharusnya. Hal ini memperkuat kesimpulan dari angka transfer output.

Dampak kebijakan pemerintah yang diterapkan pada input *tradable* dapat dilihat dari nilai transfer input atau angka NPCI. Bentuk kebijakan pada input tersebut dapat berupa kebijakan perdagangan, subsidi, dan pajak. Pada Tabel 2, menunjukkan nilai transfer input *tradable* adalah positif sebesar Rp. 67.572 juta. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum tidak terdapat subsidi harga pada input *tradable*, bahkan terdapat pajak impor pada beberapa input *tradable* seperti kemasan, bahan pembantu, dan material lainnya serta adanya biaya ekonomi tinggi semuanya menyebabkan terjadinya transfer dari produsen ke pemerintah. Kesimpulan tersebut juga diperkuat oleh angka NPCI yang lebih besar dari satu yaitu sebesar 1,14. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan tarif impor pada beberapa input *tradable* menyebabkan kenaikan harga input *tradable* di pasar domestik rata-rata sebesar 14% yang berdampak pada penurunan dayasaing di pasar dunia.

Adanya kebijakan pemerintah pada input domestik diperlihatkan oleh nilai transfer faktor. Tabel 2 menunjukkan bahwa nilai transfer faktor adalah negatif sebesar Rp.11.187 juta. Keadaan ini menunjukkan bahwa kebijakan input domestik menyebabkan para produsen asam lemak di Indonesia diuntungkan karena membayar harga input domestik lebih murah dari harga bayangannya, antara lain untuk minyak kelapa sawit, tenaga kerja dan utilitas. Walaupun demikian, kebijakan input dan output secara keseluruhan masih memberatkan para produsen yang dapat dilihat dari angka EPC, NT, dan PC.

Pada Tabel 2 didapat angka EPC adalah kurang dari satu yaitu 0,95. Hal ini menunjukkan bahwa kebijakan output dan input *tradable* yang ada secara keseluruhan tidak melindungi atau memproteksi industri asam lemak Indonesia. Bahkan adanya kebijakan tarif impor pada beberapa input *tradable* dan hambatan ekonomi biaya tinggi telah menyebabkan nilai tambah industri berkurang sebesar 5% dari nilai yang seharusnya diperoleh.

Angka NT merupakan selisih antara keuntungan bersih finansial dengan keuntungan bersih ekonomi, sedangkan PC merupakan rasio antara keuntungan bersih finansial dengan keuntungan bersih ekonomi. Dengan demikian kedua indikator adalah sama. Pada Tabel 2 didapat bahwa transfer bersih menunjukkan nilai negatif Rp.56.385 juta. Keadaan ini menunjukkan bahwa dengan dilepaskannya kebijakan input baik *tradable* maupun domestik dan dihilangkannya hambatan ekonomi biaya tinggi secara keseluruhan akan meningkatkan keuntungan industri asam lemak

Indonesia sebesar Rp.56.385 juta per pabrik selama umur ekonomisnya. Dengan demikian pada sistem agroindustri asam lemak saat ini telah terjadi transfer dari industri kepada pemerintah dan konsumen.

Angka PC menunjukkan pengaruh keseluruhan dari distorsi kebijakan dan kegagalan pasar yang menyebabkan keuntungan finansial berbeda dengan keuntungan ekonomi. Nilai PC pada Tabel 2 menunjukkan angka 0,35; artinya keuntungan produsen yang diterima saat ini hanya 35% dari keuntungan yang seharusnya diperoleh.

Angka SRP merupakan persentase transfer bersih terhadap penerimaan yang dihitung berdasarkan harga bayangan. Dari Tabel 2 diketahui bahwa angka SRP adalah negatif 0,03. Hal ini menunjukkan bahwa selama ini distorsi kebijakan dan kegagalan pasar input dan output telah menyebabkan penerimaan kotor industri berkurang sebesar 3% dari penerimaan yang seharusnya diperoleh.

Dari analisis PAM tersebut, dapat disimpulkan bahwa walaupun produk asam lemak Indonesia masih memiliki keunggulan komparatif dan kompetitif, namun masih terdapat peluang-peluang untuk meningkatkan dayasaing produk tersebut melalui perbaikan kebijakan pemerintah khususnya melalui peninjauan kembali terhadap besarnya tarif impor dari input *tradable*.

Produk asam lemak Indonesia saat ini sedang menghadapi persaingan yang ketat dengan asam lemak yang berasal dari Malaysia. Pangsa ekspor asam lemak Malaysia, dan Indonesia di pasar dunia keduanya meningkat selama periode 1994 - 1998 mengambil alih pangsa ekspor dari tiga negara eksportir utama lainnya yaitu Jerman, Belanda, dan Singapura. Perkembangan pangsa ekspor dari beberapa negara eksportir utama asam lemak dunia disajikan pada Tabel 3. Dengan demikian, saingan utama Indonesia dalam produksi dan ekspor asam lemak adalah Malaysia. Di Malaysia terdapat sembilan perusahaan produsen asam lemak dengan kapasitas *splitting* total sebesar 1.015.000 ton/tahun, sementara di Indonesia hanya terdapat empat perusahaan dengan kapasitas *splitting* total sebesar 424.000 ton/tahun.

Persaingan pasar antar negara-negara produsen asam lemak menjadi semakin ketat berkaitan dengan kelesuan pasar asam lemak dunia. Hal ini terlihat dari perkembangan ekspor dan impor dunia selama periode 1994 - 1998 yang berkecenderungan menurun dengan laju penurunan masing-masing sebesar minus 0,6% dan minus 5,9% per tahun. Demikian pula menurut Tsushima (1997), secara umum jumlah produksi asam lemak dunia sudah lebih besar dibandingkan dengan konsumsinya. Pada tahun 1999, diperkirakan terdapat kelebihan produksi asam lemak dunia sekitar 555.000 ton. Kelebihan produksi tersebut terutama terjadi di wilayah Asia yang mencapai 525.000 ton. Sementara di wilayah Eropa terjadi kelebihan produksi sekitar 50.000 ton, sedangkan di Amerika masih terjadi defisit produksi sekitar 20.000 ton.

Dari aspek perolehan harga ekspor (harga FOB) untuk asam lemak, nampaknya Malaysia lebih unggul, terlihat dari perolehan harga rata-rata ekspor yang lebih tinggi. Selama periode 1994-1998, harga rata-rata ekspor Malaysia untuk produk tersebut mencapai 115% dari harga asam lemak Indonesia. Perolehan harga yang lebih tinggi tersebut mencerminkan tingginya kualitas produk yang dihasilkannya dan kemampuan untuk menembus jaringan pasar oleokimia dunia, sehingga dapat meningkatkan keunggulan kompetitifnya.

Beberapa pasar utama produk asam lemak dunia pada tahun 1998 adalah Jerman dengan pangsa impor sebesar 17,5% dari total volume impor dunia, Belanda (12,5%), Perancis (8,2%), Inggeris (8,1%), Spanyol (5,5%), Singapura (4,2%), dan Denmark (3,8%). Ketujuh negara importir tersebut telah menyerap sebesar 59,8% dari total volume impor asam lemak dunia. Pangsa impor dari beberapa negara importir utama produk asam lemak dunia serta perkembangannya disajikan pada Tabel 4. Dari Tabel 4 tersebut terlihat bahwa pasar yang cukup prospektif karena pangsa impornya terus meningkat walaupun dalam kondisi kelesuan pasar global adalah Jerman, Belanda, Perancis, Spanyol, dan Denmark. Oleh karena itu, negara-negara tersebut patut dijadikan prioritas sebagai negara tujuan ekspor asam lemak Indonesia.

Ekspor asam lemak Indonesia sebagian besar ditujukan ke negara-negara Asia-Pasifik yaitu China, Jepang, Singapura, Korea Selatan, Hongkong, dan Australia. Perkembangan pasar asam lemak di beberapa negara tujuan utama eskpor asam lemak Indonesia disajikan pada Tabel 5. Dari Tabel 5 tersebut dapat diketahui bahwa pasar utama asam lemak Indonesia, bukan merupakan negara-negara importir utama asam lemak dunia. Namun demikian, prospek pasar di China, Korea Selatan, dan Hongkong dinilai cukup baik karena adanya peningkatan pangsa impor dari negara-negara tersebut terhadap total volume impor dunia. Di lain pihak, pangsa impor dari Singapura dan Jepang cenderung mengalami penurunan.

Selain Malaysia dan Indonesia, negara-negara produsen asam lemak lainnya adalah negara-negara Eropa dan Amerika. Asam lemak yang berasal dari Amerika dan Eropa sebagian besar disintesis dari lemak sapi yaitu sekitar 50% - 60% dari total bahan baku, selebihnya berasal dari minyak *rapeseed*, minyak kelapa, minyak ikan, dan kedelai

Tabel 3. Perkembangan Pangsa Ekspor dari Beberapa Negara Eksportir Utama Asam Lemak Dunia

Negara Eksportir	Pangsa Ekspor Tahun 1994 (%)	Pangsa Ekspor Tahun 1998 (%)	Kecenderungan
Malaysia	24,3	28,6	Meningkat
Indonesia	23,4	27,1	Meningkat
Jerman	10,0	8,7	Menurun
Belanda	11,1	9,5	Menurun
Singapura	10,4	3,1	Menurun
Negara Lain	20,8	23,0	Meningkat

Sumber : Pusdata Depperindag, diolah (2000)

Tabel 4. Pangsa Impor dari Beberapa Negara Importir Utama Asam Lemak Dunia serta Perkembangannya

Negara Importir	Pangsa Tahun 1994 (%)	Pangsa Tahun 1998 (%)	Perkembangan
Jerman	16,5	17,5	Meningkat
Belanda	10,1	12,5	Meningkat
Perancis	5,3	8,2	Meningkat
Inggeris	9,8	8,1	Menurun
Spanyol	2,2	5,5	Meningkat
Singapura	15,3	4,2	Menurun
Denmark	3,5	3,8	Meningkat
Negara lain	37,3	40,2	Meningkat

Sumber : Pusdata Depperindag, diolah (2000)

Tabel 5. Perkembangan Pasar di Beberapa Negara Tujuan Ekspor Utama Asam Lemak Indonesia

Negara	Pangsa Impor Tahun 1994 (%)	Pangsa Impor Tahun 1998 (%)	Kecenderungan
China	1,1	3,5	Meningkat
Jepang	2,4	1,8	Menurun
Singapura	15,3	4,2	Menurun
Korea Selatan	2,0	2,1	Meningkat
Hongkong	1,7	2,1	Meningkat
Australia	0,4	0,4	Tetap

Sumber : Pusdata Depperindag, diolah (2000)

Sementara di Jepang, bahan baku asam lemak sebagian besar berasal dari *lard* (40%) dan minyak jelantah (40%) (Aoki, 1999). Dari aspek harga bahan baku, asam lemak yang berasal dari lemak sapi lebih dapat bersaing dibandingkan dari minyak sawit. Namun, di masa datang dengan adanya kecenderungan produksi daging sapi dengan sesedikit mungkin lemak, maka diperkirakan pasokannya akan semakin terbatas digantikan oleh peran minyak nabati. Di antara minyak nabati, minyak kelapa sawit merupakan sumber bahan baku yang paling kompetitif, karena produktivitas minyak per hektarnya paling tinggi dibandingkan dengan tanaman penghasil minyak lainnya.

Strategi Peningkatan Daya Saing Produk Asam Lemak Indonesia

Industri asam lemak Indonesia masih berpeluang untuk ditingkatkan dayasaingnya melalui beberapa dukungan kebijakan dan fasilitas. Beberapa dukungan yang diperlukan antara lain dukungan teknologi dari hasil penelitian dan pengembangan, SDM, permodalan, dan kebijakan fiskal yang memungkinkan industri tersebut dapat tumbuh dan berkembang di Indonesia.

Dari dukungan teknologi melalui penelitian dan pengembangan, oleokimia Indonesia termasuk asam lemak belum mampu disejajarkan dengan Malaysia. Di Malaysia dengan dukungan penelitian dan pengembangan yang kuat, telah mampu meningkatkan efisiensi industri oleokimia dasar termasuk asam lemak dan mengembangkan industri oleokimia turunannya. Di lingkup PORIM, lembaga yang banyak mendukung pengembangan industri oleokimia adalah *Advance Oleochemical Technology Centre*. Demikian pula di Universitas-universitasnya antara lain Universitas Kebangsaan dan Universitas Putra Malaysia terdapat jurusan Pengembangan Oleokimia yang banyak mendukung kemampuan teknologi di industri oleokimia Malaysia. Adanya dukungan dana yang berasal dari CESS dan kualitas SDM yang memadai (sekitar 100 peneliti setingkat Doktor baik dari dalam maupun luar negeri) telah mendorong teknologi industri oleokimia Malaysia ke posisi seperti saat ini, menempati sebagai negara eksportir oleokimia terbesar di dunia. Sementara di Indonesia keadaannya masih jauh dari harapan. Lembaga penelitian kelapa sawit satu-satunya di Indonesia yaitu Pusat penelitian Kelapa Sawit, pendanaannya masih belum jelas, karena sebagian besar anggarannya (80%) masih harus dipenuhi sendiri. Demikian pula di Universitas-Universitas di Indonesia, baru terdapat jurusan teknik kimia, sehingga lulusannya belum memiliki kemampuan sintesa bahan dan proses yang diperlukan industri oleokimia turunan. Oleh karena itu, masih diperlukan peningkatan dukungan terhadap litbang untuk mengembangkan industri oleokimia Indonesia, mengingat pada tahun 2005 mendatang produksi minyak sawit Indonesia diharapkan akan mampu mengalahkan Malaysia, dan diperkirakan pasar CPO dan PKO dunia sudah mengalami kejenuhan.

Permodalan juga merupakan aspek yang sangat menentukan pengembangan industri oleokimia di Indonesia. Untuk mengatasi hambatan permodalan, salah satu alternatif strategi yang dapat ditiru dari Malaysia adalah strategi aliansi. Perusahaan-perusahaan oleokimia Indonesia bekerjasama dalam permodalan, produksi dan pemasaran dengan raksasa-raksasa oleokimia dunia yang sudah menguasai pasar oleokimia dunia yaitu *Procter & Gamble, Unichema, Henkel, Glodchmidt, Kao* dan *Jhonson & Jhonson.* Dalam hal ini pengusaha Indonesia menawarkan kemampuan dalam penyediaan bahan baku yang kontinyu dengan kualitas yang terjamin, tenaga kerja, dan pasar domestik, sementara pengusaha asing menyediakan dana, teknologi, dan akses pasar internasional.

Selain itu, sebagai industri yang padat modal dan teknologi, industri oleokimia memerlukan dukungan kebijakan fiskal yang mendorong dayasaing ekspor dan infrastruktur yang memadai khususnya pelabuhan dan sarana transportasi. Dari aspek kebijakan perpajakan, saat ini pemerintah masih terlalu membebani perusahaan dengan pajak. Pada analisis daya saing (PAM) produk asam lemak, pengurangan daya saing tercermin dari angka transfer input *tradable* yang positif dan rasio angka NPCI yang lebih besar dari satu yaitu 1,14. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan tarif impor pada beberapa input *tradable* yang diperlukan untuk proses produksi menyebabkan kenaikan harga input *tradable* rata-rata sebesar 14%. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan daya saing produk asam lemak Indonesia, perlu dilakukan peninjauan kembali terhadap besarnya tarif impor dari bahan-bahan penolong, kemasan dan material lainnya.

Demikian pula, adanya PPN di setiap proses produksi mulai dari CPO, juga dirasakan sangat menghambat pengembangan industri oleokimia. Walaupun, untuk produk yang diekspor, nilai pajak tersebut dapat direstitusi, namun pengurusannya memerlukan waktu dan biaya. Oleh karena itu, hendaknya PPN hanya dipungut pada lini akhir saja, yaitu hanya untuk produk-produk konsumen yang dipasarkan di dalam negeri.

Dalam mengembangkan dan meningkatkan daya saing industri oleokimia, Indonesia hendaknya dapat mempertimbangkan strategi yang telah dilakukan oleh Malaysia dan China. Pemerintah Malaysia memberikan insentif dalam bentuk *tax holiday* sekitar sepuluh tahun. Selain itu, juga mampu memberikan kredit ekspor dengan bunga rendah sekitar 11%/tahun. Pemerintah China mengenakan pajak nol persen untuk industri oleokimia dan bahan bakunya. Dengan pasar domestiknya yang sangat besar dan terbuka luas, tentunya memberikan daya tarik yang istimewa bagi calon investor oleokimia dunia.

Satu aspek yang juga turut menentukan daya saing produk oleokimia dari suatu negara adalah birokrasi. Malaysia mampu menciptakan keunggulan dalam perdagangan oleokimia dunia, karena pemerintah Malaysia mampu menciptakan efisiensi pembiayaan dan pelayanan birokrasi yang memuaskan untuk merealisasikan investasi. Hal ini secara bertahap seharusnya dapat diterapkan di Indonesia melalui *political will* yang sungguh-sungguh.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- Industri asam lemak Indonesia masih memiliki baik keunggulan kompetitif maupun komparatif. Kecenderungan penurunan ekspor asam lemak Indonesia lebih disebabkan oleh kelesuan pasar asam lemak dunia akibat adanya kelebihan pasokan.
- Walaupun demikian, kebijakan output dan input *tradable* yang ada secara keseluruhan cenderung memberatkan para produsen asam lemak Indonesia. Penerapan tarif impor pada beberapa input *tradable* menyebabkan kenaikan harga input *tradable* di pasar domestik rata-rata sebesar 14%. Kondisi ini diperparah oleh adanya ekonomi biaya tinggi sehingga menekan keuntungan industri asam lemak Indonesia yang hanya mendapatkan 35% dari keuntungan yang seharusnya diterima.

Saran

- Dalam rangka meningkatkan daya saing asam lemak Indonesia, perlu peninjauan kembali terhadap besarnya tarif impor dari bahan-bahan penolong, kemasan dan material lainnya yang diperlukan industri asam lemak Indonesia.

- PPN pada setiap tahapan proses pengolahan minyak sawit dapat mengurangi daya tarik industri hilir sawit dan daya saingnya. Oleh karena itu, PPN seyogyanya dipungut hanya pada lini akhir saja, yaitu hanya untuk produk-produk konsumen yang dipasarkan di dalam negeri.
- Selain rasionalisasi kebijakan fiskal, beberapa dukungan lain yang diperlukan untuk meningkatkan daya saing industri oleokimia Indonesia antara lain dukungan teknologi dari hasil penelitian dan pengembangan, SDM, dan permodalan.
- Perlu dikaji kemungkinan pembentukan *Advance Oleochemical Technology Centre* di lingkup Pusat Penelitian Kelapa Sawit dengan dukungan dana dan SDM yang memadai. Demikian pula, di lingkup Perguruan Tinggi juga perlu dikaji untuk membentuk jurusan oleokimia.

DAFTAR PUSTAKA

Asian Development Bank. 1992. Comparative advantage study of selected industrial crops in Asia. Competitive and comparative advantage in tea : Indonesia and Sri Lanka. Report RETA 5382. The Pragma Corporation. Falls Church, VA 22046.

Aoki, K. 1999. Fatty acids - Japanese market. The First ICIS - LOR World Oleochemicals Conference, Amsterdam.

Harsono. 1995. Indonesian sugarcane farming. Estimating efficiency through PAM analysis. In Proceeding: Agricultural Policy Analysis, Research, and Training Program. Jointly Organized by Food Research Institute, Stanford University, US Agency for International Developent (USAID), and Agricultur Department of Republic Indonesia.

Miyawaki, Y. 1998. Major contribution of crude palm oil and palm kernel oil in the oleochemical industry. In Proceedings International Oil Palm Conference. Jointly Organized by Indonesian Oil Palm Research Institute (IOPRI) and Indonesian Palm Oil Producers Association (GAPKI).

Monke and Pearson. 1995. The policy analysis matrix for agricultural development. Cornell University Press. Ithaca and London.

Petresa, J.G. 1996. Surfactants raw materials. Constant evolution and a solid future. Proceeding of the 4th world surfactants congress Vol. 1, Barcelona, p : 100-123.

Salmiah, A. and Beng, K.Y. 1997. Oleochemicals and other non-food applications of palm oil and palm oil products. *Most* 6 (1), p : 24-44.

Suprihatini, R.. 1999. Analisis daya saing mangga segar Indonesia. Jurnal Hortikultura 9 (3), p: 249-257.

Surono. 1995. Evaluating the efficiency of Indonesian sugar mills: The policy analysis matrix approach. In Proceeding: Agricultural Policy Analysis, Research, and Training Program. Food Research Institute, Stanford University, US Agency for International Development (USAID), and Agricultur Department of Republic Indonesia.

Tsushima. 1997. Surfactants product from oleochemicals. INFORM 8 (4), p : 362-370.

USDA. 2001. Data access from Foreign Agricultural Service (FAS).

Warr, P.G. 1992. Comparative advantage and protection in Indonesia. Bulletin of Indonesian Economic Studies 28 (3), p: 41-70.

Wiyono, Zubairi, Zaenal, E. Purba, dan Syamsu. 2000. Menggarap industri berdevisa 75 trilyun Rupiah. *Komoditas* No. 19 Th. II, p : 12-15.