

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dari ke enam sampel yang digunakan (minyak kelapa industri dan minyak kelapa tradisional) positif mengandung vitamin A.

### **5.2 Saran**

Adapun saran dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk pemerintah agar memfortifikasi vitamin A pada minyak kelapa tradisional, agar masyarakat tidak mengalami Kurang Vitamin A (KVA).
2. Untuk penelitian selanjutnya dilakukan uji kuantitatif vitamin A berupa % dimasing-masing minyak kelapa

## DAFTAR PUSTAKA

- Achani E, Arifah S, Muslimatun S, Anggondowati T, Setiarini A. 2010. *Efektivitas Program Fortifikasi Minyak Goreng dengan Vitamin A terhadap Status Gizi Anak Sekolah di Kota Makasar*, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 4, No. 6. 255 – 261.
- Anonim, 2014. *Macam-Macam Bentuk Minyak Kelapa*. PT. Sari Mas Permai. <http://www.sarimas.com>. [5 April 2015]
- Anwar R, W. 2012. *Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar.
- Buletin POM. 2004. *Sekilas Tentang Pangan Fortifikasi*. Buletin POM Vol.6
- Cakrawati D dan Mustika NH. 2012. *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung
- Cristianti L dan Prakosa A, H. 2009. *Laporan Tugas Akhir Pembuatan Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Menggunakan Fermentasi Ragi Tempe*. Program Studi DIII Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Direktorat Jenderal pengawasan Obat dan Departemen Kesehatan RI.1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia : Jakarta
- Hariyadi P. 2002. Kelayakan Teknis Fortifikasi Vitamin A pada Minyak Goreng. Hardinsyah, L. Amalia, dan B. Setiawan (Eds.). Dalam Fortifikasi Tepung Terigu dan Minyak Goreng (hlm. 71 – 82). Pusat Studi Kebijakan Pangan dan Gizi IPB. Komisi Fortifikasi Nasional. ADBManila dan Keystone Center USA
- Koalisi Fortifikasi Indonesia. 2011. *Fortifikasi Minyak Goreng untuk Perbaikan Gizi*. <http://www.kfindonesia.org/index.php?pgid=21>. [14 April 2015]
- Martianto D, Marliyati S, A, dan Arafah A, A. 2009. *Retensi Vitamin A Pada Minyak Goreng Curah Yang Difortifikasi Vitamin A dan Produk Gorengannya*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XX No. 2 Hal 83-89
- Nadimin dan Tamrin A, 2013. *Pengaruh Fortifikasi Vitamin A Pada Minyak Goreng Curah Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Makanan Gorengan*. Media Gizi Pangan Vol XV Edisi 1 Hal 62-69

- Setiawan O dan Ruskandi. 2004. *Pembuatan Minyak Kelapa Secara Tradisional Dengan Perlakuan Suhu Air Yang Berbeda*. Prosiding Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Hal 202-203
- Tobing M, Manik Y, Permata R, S, Gultom M, Rini P, Arumsari P, D. 2011. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Vitamin A, D Dan C*. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro.
- Trimulyono H. 2008. *Penerimaan Konsumen Terhadap Minyak Goreng Curah Yang Difortifikasi Vitamin A*. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Utami, dan Lucky I. 2009. *Pengambilan Minyak Kelapa Secara Fermentasi Berulang dengan Menggunakan Sel Amobil Saccharomyces Cereviceae*. Surabaya: Seminar Nasional Teknik Kimia.