

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.