

Tipe Koleksi: Indeks Artikel Jurnal

FORTIFIKASI ZAT BESI PADA TEPUNG TERIGU DAN KECAP

Komari dan Hermana

Deskripsi Lengkap: <http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=47826&lokasi=lokal>

Abstrak

Fortifikasi zat besi merupakan salah satu program jangka panjang dalam memerangi anemi gizi besi. Fortifikasi ferrosulfat dan ferofumarat telah dilakukan ke dalam tepung terigu dan kecap. Tepung terigu dan kecap di fortifikasi dengan zat besi disimpan masing-masing di dalam kantong plastik dan botol berwarna. Kadar zat besi dan ketersediaan biologi tepung terigu ditentukan menggunakan metoda in vitro selama penyimpanan 2 bulan. Variasi kadar zat besi pada tepung terigu yang diperoleh dalam penelitian ini terjadi oleh pengadukan zat besi ke dalam tepung terigu. Selama penyimpanan kecap yang difortifikasi dengan ferrosulfat, kadar zat besinya meningkat mendekati 100%, ini diakibatkan oleh adanya proses keseimbangan zat besi dalam kecap selama penyimpanan. Ketersediaan biologi besi berkisar antara 10 dan 12%. Warna dan bau tepung terigu tak berubah selama penyimpanan tersebut. Namun demikian, daya terima makanan yang menggunakan tepung terigu dan kecap yang difortifikasi memerlukan pengujian.