

Mikroenkapsul vitamin A palmitat dengan menggunakan gelatin-akasia secara koaservasi kompleks

Nila Kamala, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20181159&lokasi=lokal>

Abstrak

Defisiensi zat gizi mikro terutama vitamin A, zat besi dan yodium, masih tetap menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia. Di antara berbagai intervensi yang ditujukan untuk meningkatkan status gizi mikro penduduk adalah dengan pelaksanaan fortifikasi pangan. Tujuan dari mikroenkapsulasi vitamin A palmitat dengan menggunakan gelatin-akasia secara koaservasi kompleks adalah untuk mengubah bentuk vitamin A menjadi serbuk yang dapat melindungi inti dari pengaruh luar sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku fortifikasi pangan. Mikroenkapsul vitamin A dibuat dengan perbedaan konsentrasi inti dan penyalut 1:1, 1:2, dan 1:3. Mikroenkapsul lalu diuji meliputi ukuran partikel, bentuk dan morfologi, kadar air dan stabilitas mikroenkapsul. Hasil uji stabilitas mikroenkapsul vitamin A palmitat setelah penyimpanan selama 4 minggu baik pada suhu ruang maupun oven 40 °C menunjukkan bahwa mikroenkapsul dengan perbandingan inti-penyalt 1:3 lebih stabil dibandingkan 1:1 dan 1:2. Penurunan kadar vitamin A dalam mikroenkapsul yang disimpan dalam oven suhu 40 °C lebih besar dibandingkan suhu ruang.