

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Formula enteral diabetes mellitus modifikasi dibuat dengan bahan labu kuning dan wortel, diperoleh standar resep yang memenuhi syarat formula enteral diabetes mellitus.
2. Komposisi gizi formula enteral diabetes mellitus modifikasi berbahan labu kuning dan wortel telah sesuai dengan prinsip dan syarat komposisi gizi formula enteral sehingga layak diberikan kepada pasien diabetes mellitus.
3. Sifat fisik Formula Enteral Diet Diabetes Mellitus berbahan dasar Labu Kuning dan Wortel aspek viskositas (kekentalan) sebesar 4,97 cP telah memenuhi standar (3,5 – 10 cP), sedangkan osmolalitas sebesar 888,7 mOsmol/L belum memenuhi standar yang di persyaratkan (250 – 400 mOsmol/L).
4. Formula Enteral Diabetes Mellitus berbahan labu kuning dan wortel dapat diterima berdasarkan penilaian hedonik panelis. Diketahui panelis menyatakan “suka” pada aspek rasa, aroma, warna, tekstur (kekentalan) dan menyatakan “sangat suka” pada aspek penampilan formula enteral diabetes mellitus berbahan labu kuning dan wortel.
5. Biaya pembuatan formula enteral diabetes mellitus modifikasi berbahan labu kuning dan wortel lebih murah dibanding formula enteral komersial

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, adapun saran yang diberikan kepada peneliti selanjutnya adalah Perlu adanya pengembangan atau formulasi komposisi bahan dalam standar resep formula enteral diabetes mellitus berbahan labu kuning dan wortel dengan taraf perlakuan dan pengulangan uji untuk memperbaiki sifat fisik meliputi tingkat kekentalan (viskositas) dan osmolalitas agar dapat memenuhi syarat standar formula enteral.