

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. FERS tim modifikasi dengan substitusi bahan ikan dori dan tempe bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi dan daya terima pasien serta memiliki proses pembuatan yang berbeda dengan FERS tim standar dan FEK TETP.
2. Kandungan gizi pada FERS tim modifikasi lebih tinggi kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat dibandingkan dengan FERS tim standar dan FEK TETP.
3. Berdasarkan hasil analisis *food cost*, FERS tim modifikasi memiliki harga yang sedikit lebih tinggi yaitu dengan selisih Rp 153,22 (1,7%) dibandingkan FERS tim standar namun tetap lebih rendah sebanyak Rp 11.500,00 (54,8%) dibandingkan dengan FEK TETP.
4. Berdasarkan hasil uji sifat fisik, FERS tim modifikasi memiliki warna yang lebih oranye, aroma khas susu, rasa manis, dan tekstur encer dibandingkan dengan FERS tim standar yang memiliki warna kuning muda, aroma amis, rasa manis, dan tesktur encer.
5. Densitas energi FERS tim modifikasi lebih tinggi (1,46 kkal/ml) dibandingkan FERS tim standar (1,26 kkal/ml) dan FEK TETP (1,04 kkal/ml).
6. Viskositas FEK TETP lebih tinggi (2,54 cP) dibandingkan dengan FERS tim standar (1,38 cP) dan FERS tim modifikasi (1,76 cP) dimana hal ini dipengaruhi oleh faktor densitas energi, suhu formula, kecepatan dalam pengadukan, durasi pengadukan, hingga jeda waktu dari persiapan hingga distribusi.
7. Skor asam amino dalam FERS tim modifikasi memiliki nilai yang sama dengan FERS tim standar yaitu sebesar 90,8% dengan asam amino pembatas triptofan.

B. Saran

1. FERS tim modifikasi dapat dipertimbangkan menjadi salah satu alternatif terapi gizi untuk pasien sepsis terkait dengan nilai gizi yang tinggi dan daya terima yang lebih baik dari segi aroma.
2. Pada saat pembuatan formula, sebaiknya mencampurkan gula dan minyak hingga homogen sebelum menghaluskan semua bahan sehingga minyak tidak akan terpisah/terangkat ketika formula sudah selesai dibuat.
3. Pada tahap persiapan khususnya pengolahan wortel, sebaiknya memilih metode yang tepat dan optimal seperti penumisan dan pemasakan menggunakan *microwave* untuk menjaga kandungan gizi dan antioksidan dalam wortel.
4. Perlu peninjauan kembali jumlah atau pemilihan bahan yang digunakan dengan mempertimbangkan bahan yang memiliki nilai biologis dan skor asam amino yang lebih tinggi namun tetap mempertimbangkan *food cost* dan viskositas formula enteral sehingga formula enteral yang dihasilkan memiliki mutu biologis yang tinggi namun tetap rendah biaya dan memiliki viskositas yang tepat sehingga dapat melalui selang makanan.
5. Perlu adanya pengkajian dan penelitian lebih lanjut terkait saran yang diberikan dalam pembuatan formula ini sehingga diharapkan terciptanya FERS tim modifikasi yang sesuai dengan kebutuhan pasien dan memiliki harga yang lebih terjangkau.