

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil setelah dilakukan proses perhitungan, pembuatan, serta pengamatan adalah :

1. Produk enteral rendah lemak modifikasi bernama Formula Enteral Rendah Lemak Modifikasi (FERLM). FERLM terbuat dari tepung tempe, susu skim, tepung maizena, minyak kelapa sawit, dan, gula pasir.
2. FERLM memiliki kandungan gizi energi 344 kkal, protein 23,2 gram, lemak 8 gram dan karbohidrat 44,7 gram. Kandungan lemak FERLM sebesar 21% dari total energi. Nilai tersebut sudah memenuhi syarat kebutuhan lemak pasien *cholelithiasis* yaitu 20-25% sehingga dapat menjadi alternatif formula enteral rendah lemak.
3. FERLM memiliki viskositas yaitu 1,4 cP dimana nilai ini telah memenuhi syarat nilai viskositas formula enteral yaitu 1-50 cP. Osmolalitas FERLM adalah 400,4 mOsmol. Nilai ini juga telah memenuhi syarat nilai osmolalitas formula enteral yaitu 300-450 mOsmol.
4. Pada uji sifat organoleptik didapatkan sebagian besar panelis menyatakan suka terhadap rasa dan tekstur FERLM. Sebagian besar panelis menyatakan agak suka terhadap warna FERLM. Sebagian besar panelis menyatakan tidak suka terhadap aroma FERLM.
5. FERLM memiliki harga yang lebih ekonomis dibandingkan dengan FERLK.

## **B. Saran**

Adapun saran yang diberikan setelah melakukan proses pembuatan FERLM, yaitu :

1. Kandungan gizi FERLM dianalisis menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Sedangkan kandungan gizi FERLK dihitung secara mendalam dengan analisis proksimat. Agar dapat membandingkan kandungan gizi secara detail antara FERLM dan FERLK, dapat dilakukan analisis proksimat terhadap formula enteral modifikasi.
2. Uji hedonik pada penelitian ini hanya dilakukan terhadap FERLM. Agar dapat melihat perbandingan uji hedonik terhadap sifat organoleptik antara FERLM dan FERLK, dapat dilakukan perbandingan uji hedonik terhadap sifat organoleptik FERLK.
3. Panelis yang digunakan untuk uji hedonik terhadap sifat organoleptik FERLM berjumlah 10 orang yang terdiri atas panelis terlatih dan panelis agak terlatih. Jumlah panelis untuk uji hedonik dapat ditambahkan menyesuaikan standar jumlah panelis per kelompok keahlian panel.