

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan proses pembuatan, perhitungan dan pengamatan adapun kesimpulannya yaitu sebagai berikut.

1. Kandungan gizi formula komersil baik itu energi, protein lemak dan karbohidrat lebih tinggi.
2. Dilihat dari tingkat kesukaan berdasarkan penilaian panelis, formula enteral edamame yang dikembangkan dari segi warna lebih banyak disukai namun dari segi rasa dan aroma sebagian panelis memilih cukup.
3. Dari hasil perhitungan viskositas belum memenuhi syarat sedangkan dari osmolaritas formula enteral berbasis edamame sudah memenuhi syarat ideal formula enteral.
4. Formul enteral edamae memiliki harga yang lebih rendah dibandingkan dengan formula komersil.

B. Saran

Adapun saran yang diberikan setelah melakukan proses pembuatan yaitu:

1. Perlu adanya pengembangan atau formulasi lebih lanjut terkait formula enteral edamame ini untuk memperbaiki tingkat kesukaan dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur sehingga viskositas dan juga osmolalitasnya dapat berubah atau bisa memenuhi syarat standar formula enteral.
2. Sebaiknya dalam proses pembuatan penyaringan dilakukan 2 sampai 3 kali agar tidak terdapat endapan dibagian dasarnya.
3. Sebaiknya dalam proses pengolahan edamame dilakukan perendaman terlebih dahulu untuk mengurangi aroma khas atau langsu dari edamame.