

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. FERS Modifikasi berbahan labu kuning dan putih telur memiliki kandungan energi 294,5 kkal (77,6% FERS Resep Lama; 98,1% FEK RP), protein 6,2 gram (111% FERS Resep Lama; 103% FEK RP), lemak 10,8 gram (204% FERS Resep Lama; 98% FEK RP), dan karbohidrat 43,1 gram (63,9% FERS Resep Lama; 95,7% FEK RP).
2. FERS Modifikasi berbahan labu kuning dan putih telur memiliki biaya pembuatan per porsi (Rp.5099,8), lebih rendah dibandingkan FERS resep lama (Rp.8291,7) dan FEK RP (Rp.21.266,67).
3. FERS Modifikasi berbahan labu kuning dan putih telur memiliki densitas kalori (1,18 kkal/mL) lebih tinggi dibanding FERS resep lama (0,94 kkal/mL), namun masih lebih rendah dibanding FEK RP (1,3 kkal/mL).
4. FERS Modifikasi berbahan labu kuning dan putih telur memiliki viskositas (1,1 cP) dan osmolaritas (479,6 mOsm/L), sudah memenuhi standar dan mendekati FEK RP (viskositas 1 cP dan osmolaritas 436 mOsm/L).

B. Saran

1. Melakukan perbaikan formulasi FERS modifikasi dengan cara menambah bahan sumber karbohidrat namun rendah lemak; labu kuning atau susu skim agar densitas kalori memenuhi standar $\geq 1,5$ kkal/mL.
2. Melakukan perbaikan aroma FERS modifikasi dengan cara mengurangi penggunaan minyak jagung agar aroma tidak mendominasi sekaligus bertujuan mengurangi persentase lemak pada FERS modifikasi agar sesuai standar formula enteral rendah protein yaitu 20-30% dari total energi.
3. Melakukan perbaikan tekstur yang sedikit berserat dengan cara dilakukan penyaringan kembali menggunakan saringan berukuran 100-150 mesh agar nilai osmolaritas menurun dan tidak terdapat serat yang tersisa.