

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Formula enteral rumah sakit non komersial adalah formula enteral modifikasi yang dikembangkan untuk mendukung pemulihan pasien diabetes melitus, bahan-bahan yang digunakan terdiri dari tepung kacang kedelai, tepung beras, susu skim, susu full cream, gula dan air. Formula ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan nutrisi pasien diabetes melitus dengan mempertimbangkan manfaat dari setiap bahan seperti tinggi protein, rendah serat dan kandungan indeks glikemik yang rendah.
2. Kandungan gizi pada formula non komersial yaitu untuk energi 253 kkal, protein 12 gram, lemak 8 gram, karbohidrat 36 gram, dan serat 1 gram.
3. Indeks glikemik pada formula non komersial didapatkan hasil yaitu 37,6 IG dan dalam kategori rendah (indeks glikemik rendah <55).
4. Viskositas pada formula non komersial yaitu 1,43 cP memenuhi syarat viskositas formula enteral (1-50 cP) dan osmolaritas 284,8 mOsm/L memenuhi syarat osmolaritas enteral (250-400 mOsm/L).
5. Biaya food cost pada formula non komersial yaitu Rp. 9.927,- sedangkan untuk formula komersial yaitu Rp. 19.735,-. Formula non komersial dikategorikan lebih murah dibandingkan dengan formula komersial.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil pengujian standar resep, kandungan gizi, sifat fisik dan *food cost* formula enteral rumah sakit berbasis tepung kedelai dapat diberikan kepada pasien diabetes melitus
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat melakukan penelitian pengembangan formula enteral diabetes melitus dengan memperhatikan pemilihan bahan makanan yang mengandung serat tinggi dan memperhatikan keseimbangan komponen-komponen dalam formula enteral untuk memastikan sifat fisik produk sudah sesuai dengan standar formula enteral rumah sakit.