

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formula modifikasi merupakan hasil modifikasi formula enteral standar yaitu adanya substitusi bahan berupa tepung sorgum untuk meningkatkan kandungan gizinya berupa karbohidrat, protein, dan serat.
2. Kandungan gizi pada formula modifikasi lebih tinggi dibandingkan dengan formula standar meliputi protein 18,9 gram, lemak 6,9 gram, karbohidrat 41,3, dan serat 0,9 gram.
3. Skor asam amino dalam formula modifikasi memiliki nilai yang sama dengan makanan enteral rumah sakit yaitu sebesar sebesar 31% dengan asam amino pembatas triptofan.
4. Densitas energi formula modifikasi yaitu 1,16 kkal/ml dimana sudah memenuhi syarat densitas energi formula enteral yaitu 1-2 kkal/ml.
5. Viskositas formula enteral modifikasi yaitu 4,75 cP yang dapat dikatakan memenuhi standar viskositas optimum formula enteral blenderize.
6. Berdasarkan hasil uji organoleptik, formula enteral modifikasi disukai dari segi warna, aroma, dan rasa, serta agak disukai dari segi kekentalan.
7. Berdasarkan hasil analisis food cost, formula modifikasi memiliki harga Rp.8.809,- atau lebih murah Rp.1.419,- dari formula enteral milik rumah sakit.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, adapun saran yang diberikan kepada peneliti selanjutnya adalah perlu mempertimbangkan kembali terkait komposisi bahan yang digunakan untuk memperbaiki sifat fisik meliputi tingkat kekentalan (viskositas) agar dapat memenuhi syarat standar formula enteral.