

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengembangan formula enteral yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan yaitu :

1. Osmolaritas formula enteral rumah sakit (FERS) lebih rendah dibandingkan formula enteral komersial (FEK) yaitu 404 mOsm/L.
2. Tingkat kesukaan formula enteral rumah sakit (FERS) lebih tinggi dari segi warna, aroma, rasa dan kekentalan dibandingkan formula enteral komersial (FEK).
3. Warna, aroma, rasa dan kekentalan formula enteral rumah sakit (FERS) berbeda nyata dari formula enteral komersial (FEK).
4. Kandungan gizi formula enteral rumah sakit (FERS) yaitu energi 289,5 kkal, protein 4,8 g, lemak 9,4 g, karbohidrat 42,5 g, kalium 234 mg, natrium 79 mg.
5. *Food Cost* per porsi dari formula enteral rumah sakit (FERS) lebih murah dibandingkan formula enteral komersial (FEK).

B. Saran

Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat mengimplementasikan atau uji coba langsung pemberian formula enteral rumah sakit (FERS) rendah protein ke pasien. Pada proses pengolahan labu siam sebaiknya dilakukan terlebih dahulu proses perendaman dengan satu sendok teh garam selama 10-15 menit untuk mencegah adanya *after taste* pahit atau dapat mengganti labu siam biasa dengan labu siam kecil yang rasanya lebih manis untuk diolah.