

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pengembangan Formula Enteral untuk Pasien Kanker yang dilakukan adalah dengan membuat formula enteral Rumah Sakit dengan bahan dasar susu skim (40 g), gula pasir (15 g), tepung maizena (5 g), minyak kelapa sawit (8 g), putih telur (35 g), kacang hijau (25 g) dan jeruk manis (25 g).
2. Kandungan energi formula modifikasi mencapai 351,5 kkal (100,4 % dari total formula komersial), Kandungan protein 20,1 g (100,5 % dibandingkan dengan formula komersial), Kandungan lemak 8,9 g (98,8 % dibandingkan dengan formula komersial), Kandungan karbohidrat 48,9 g (101,4 % di banding formula komersial).
3. Nilai osmolalitas formula enteral FECA sebesar 460 mOsm/kg, sedangkan viskositas formula enteral FECA sebesar 1,18 centipoise dan telah memenuhi standar sebagai formula enteral.
4. Uji organoleptik yang dilakukan dengan uji triangle diperoleh hasil terdapat perbedaan yang nyata antara FECA dengan Nutrican dan hasil pengujian sifat organoleptik dengan uji hedonik berupa warna, aroma, rasa, dan kekentalan disukai oleh panelis.

5. Biaya untuk membuat satu sajian formula enteral modifikasi Rp 9.331,5 lebih murah dari pada biaya Formula Enteral Komersial yang sebesar Rp. 32.895,92 Selisih biaya sebesar Rp. 23.564,42

## **B. Saran**

Produk formula enteral FECA dapat disarankan sebagai inovasi produk FERS TKTP untuk pasien kanker di RSUD dr. Tjitrowardojo Purworejo karena memiliki kandungan gizi, osmolaritas, viskositas yang sesuai syarat formula enteral dengan harga yang lebih terjangkau.