

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Formula enteral tinggi energi tinggi protein berbasis tepung kacang hijau dan tepung sorgum berdasarkan sifat fisiknya telah memenuhi standar viskositas dan osmolaritas dengan nilai masing-masing sebesar 1,1 cP dan 300 mOsm/L. Nilai tersebut tidak jauh berbeda dengan formula enteral komersial, sedangkan FERS (sonde biasa) memiliki nilai yang melebihi standar viskositas dan osmolaritas formula enteral.
2. Berdasarkan uji tingkat kesukaan, secara keseluruhan panelis menyukai aroma dan rasa formula enteral TETP berbasis tepung kacang hijau dan tepung sorgum. Aspek warna dan kekentalan memperoleh tingkat kesukaan lebih rendah karena warna formula tampak keruh dan masih ditemukan sedikit endapan.
3. Formula enteral tinggi energi tinggi protein berbasis tepung kacang hijau dan tepung sorgum memiliki kandungan gizi per 250 ml dalam sekali yaitu energi sebesar 273,3 kkal dan protein 15 gram. Kandungan gizi tersebut setara dengan formula enteral komersial "N" (formula TETP khusus kanker). Kepadatan kalori sebesar 1,09 kkal/ml telah memenuhi standar kalori formula enteral, sedangkan kandungan protein telah memenuhi kriteria formula enteral polimerik tinggi protein, yaitu

sekitar 20% kkal/hari, serta lebih tinggi dibandingkan formula sonde rumah sakit.

4. Formula enteral tinggi energi tinggi protein berbasis tepung kacang hijau dan tepung sorgum memiliki harga lebih rendah dibandingkan dengan formula enteral komersial dan sedikit lebih tinggi dibandingkan formula sonde rumah sakit, yaitu sebesar Rp 45.067.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka saran dari penelitian ini ialah sebagai berikut :

1. Formula enteral polimerik tinggi energi tinggi protein berbasis tepung kacang hijau dan tepung sorgum dapat dijadikan sebagai alternatif formula enteral berbahan pangan lokal yang lebih ekonomis..
2. Diharapkan peneliti selanjutnya dapat melakukan proses sangrai atau pemanasan yang lebih lama, untuk mengurangi aroma dan citarasa langu dari tepung kacang hijau dan tepung sorgum .
3. Uji organoleptik sebaiknya dilakukan juga pada formula enteral komersial dan formula enteral rumah sakit (FERS/sonde biasa) sebagai pembanding, sehingga dapat diketahui perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap ketiga jenis formula secara lebih objektif.
4. Perlu diperhatikan kembali penggunaan gula pasir dalam pengembangan formula enteral khusus pasien kanker, dengan mempertimbangkan penggunaan sumber karbohidrat kompleks yang memiliki kandungan gizi lebih tinggi dan indeks glikemik lebih rendah.