

## ABSTRAK

### FORMULA ENTERAL DENGAN TEPUNG TEMPE SEBAGAI ALTERNATIF NUTRISI ENTERAL BAGI PASIEN KANKER DI RSUD PASAR MINGGU

Murdiningsih Arie Suwarni

Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman

Email: [ariesuwarni2075@gmail.com](mailto:ariesuwarni2075@gmail.com)

## ABSTRAK

Dukungan nutrisi sangat penting bagi pasien kanker untuk mempertahankan dan meningkatkan status gizi selain pengobatan medis. Penelitian ini bertujuan mengembangkan dan mengevaluasi Formula Enteral berbasis tepung tempe sebagai alternatif dukungan nutrisi bagi pasien kanker di RSUD Pasar Minggu. Formula disusun dari tepung tempe, putih telur, tepung maizena, gula, susu skim, dan minyak zaitun. Analisis gizi menunjukkan kandungan energi 221,3 kkal, protein 10,3 g, lemak 6,7 g, dan karbohidrat 29,4 g, dengan viskositas 0,002 poise, osmolaritas 311,65 mOsm/L, serta biaya produksi Rp.10.336. Uji daya terima pada 10 responden menunjukkan penilaian yang baik terhadap warna, aroma, rasa, dan kekentalan. Hasil uji statistik menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan antara formula enteral berbasis tempe rendah laktosa dan formula enteral komersial. Penelitian ini menyimpulkan bahwa formula enteral berbasis tempe berpotensi menjadi alternatif dukungan nutrisi bagi pasien kanker.

**Kata Kunci:** Daya terima, dukungan nutrisi, formula enteral, pasien kanker, tepung tempe.

## ABSTRACT

### *ENTERAL FORMULA CONTAINING TEMPE FLOUR AS AN ALTERNATIVE ENTERAL NUTRITION FOR CANCER PATIENTS AT RSUD PASAR MINGGU*

Murdiningsih Arie Suwarni  
Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jalan Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman  
Email: [ariesuwarni2075@gmail.com](mailto:ariesuwarni2075@gmail.com)

## ABSTRACT

Nutritional support is essential for cancer patients to maintain and improve nutritional status alongside medical treatment. This study aimed to develop and evaluate a low-lactose enteral formula based on tempeh flour as an alternative nutritional support for cancer patients at Pasar Minggu General Hospital. The formula was prepared using tempeh flour, egg white, cornstarch, sugar, skim milk, and olive oil. Nutritional analysis showed 221.3 kcal energy, 10.3 g protein, 6.7 g fat, and 29.4 g carbohydrates, with a viscosity of 0.002 poise, osmolarity of 311.65 mOsm/L, and a food cost of Rp.10,336. Acceptability testing among 10 respondents indicated favorable responses regarding color, aroma, taste, and thickness. Statistical analysis revealed no significant differences between the tempeh-based formula and a commercial enteral formula. This study suggests that tempeh-based enteral formula is a potential alternative to support the nutritional needs of cancer patients.

**Keywords:** Acceptability, nutritional support, enteral formula, cancer patients, tempeh flour